



RESTAURANT
Hannerup Skov

Kære gæster.

Vi er glade for, at I har tænkt på os, til at være en del af jeres kommende store dag.

Vi vil gøre vores til at jeres arrangement på smukke Restaurant Hannerup Skov, kommer til at forløbe lige som I ønsker.

Det historiske gamle hus, Restaurant Hannerup Skov, beliggende i skovbrynet, og med den mest fantastiske udsigt over Lillebælt, vil sammen med vores dygtige kokke, og et hold af smilende tjenere, være med til at skabe den perfekte oplevelse, for jer og de mennesker I har valgt at fejre dagen med.

I god tid inden arrangementet, kontakter vi jer for en aftale, hvor vi sammen gennemgår hvordan dagen skal forløbe.

Fra første samtale og indtil den store dag kommer, vil vi altid være behjælpelige med de mange beslutninger, der nødvendigvis skal træffes, inden dagen oprinder.

Vi vil til enhver tid gøre vores ypperste for at indfri jeres forventninger til dagen.

Vores materiale er baseret på selskaber med minimum 30 voksne deltagere.

Festpakker	1	2	3	4
Duge / Servietter / Lys	*	*	*	*
Velkomst		*	*	*
3 retters menu	*	*	*	*
Kaffe / The & sødt		*	*	*
Avec til kaffen. 1 pr. kuvert				*
Natmad			*	*
Tilkøb af reception inden middagen m. nødder, frugt & chips	Aftales	Aftales	Aftales	Aftales
Pris	499,-	649,-	749,-	799,-

Tilkøb af øl / Vand / Vin under middagen, til desserten er ryddet. Kr. 299,- (Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)

Tilkøb af øl / Vand / Vin / Udvalgt spiritus i arrangementets 8 timer kr. 499,- (Fri bar)

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved drikkevarer efter forbrug, kr. 1500,-

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved tilkøb af fri bar, kr. 3500,-

Tillæg ved booking af begge etager pr. kuvert kr. 45,-



Vælg mellem disse forretter tallerkenserveret:

Luksus tarteletter

Med høns i asparges

Bresaola

Med trøffel creme, saltede mandler og urtesalat

Skaldyrcocktail

Med rejer, krebs, sprød salat og skaldyrsdressing

Persillesuppe

Med hvidløgs marineret tigerrejer

Carpaccio

Med pesto, pinjekerner, parmesan og friseésalat

3 slags fisk

Med garniture

Varmrøget laks

På sprød salat med sauce verté og friske urter



Sammensæt din hovedret

Tallerkenservering

Kalvesteg stegt som vildt

Serveres med hvide kartofler, tyttebær, waldorfsalat, agurkesalat, sauté af grønne bønner, rødløg og vildt fløde sauce

Langtidsstegt kalveculotte

Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce

Helstegt oksefilet

Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce

Svampefarseret unghanebryst

Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og sauce suprémé

Rosa stegt oksemørbrad

*Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce
+ kr. 45,-*

Krondyr filet

*Serveres med sauterede svampe og druer med rosmarin sky og valgfri kartoffel
+ kr. 45,-*

Kartofler:

Små stegte kartofler med urter

Pommes anna

Pommes duchesse

Confiteret kartoffel

Saucer:

Pebersauce

Whiskysauce

Rødvinsauce

Svampesauce med portvin

Buffet

**Krydderurtestegt Nakkesteg
Braiseret oksecuvette**

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,
1 valgfri kartoffel*

Kalveculotte

**Kyllingebryst fra Hopballe Mølle
svøbt i bacon**

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,
1 valgfri kartoffel*

Oksemørbrad

Kronhjort

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,
1 valgfri kartoffel*

+ kr. 75,-

Salater:

Tomatsalat med mozzarella og pesto

Broccolisalat

Bagt rodfrugtsalat med birkes

Hjertesalat med tomat, agurk, oliven

Melonsalat med mynte, feta og græskarkerner

Romainesalat med cherrytomat, mozzarella og brødcroustons

Vælg mellem disse desserter som tallerken servering:

COZY islagkage

Med 2 slags is efter eget valg, mandler og chokolade

Chokolade fondant

Med råsyltede bær og vaniljeis

Årstidens trifli

Med sprød crumble og vaniljecreme

Cheesecake

Med havtorn serveret i glas

Gateau Marcel

Med solbærsorbet og coulis

Panna cotta

Med lakrids og hindbær

Natmad på buffet:

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat

Lav selv hotdogs (2 pr. person)

Med sennep, ketchup, remoulade, løg, agurkesalat og ristede løg

Klassisk aspargessuppe

Med kødboller, brød og smør

Spansk pølse/oste bord

Med 3 slags pølse, 3 slags ost, garniture, brød og smør



5 eller 6 retters menu

Gratineret jomfruummer med aioli og gremolata



Tatar af røget laks med malt crumble, rygeost, agurk relish, fuglegræs og citrus skum



Granatæble granité med appelsin



Portvinsflamberet kalvemørbrad med smør sauteret kantareller og shiitake, brændt selleripuré og portvinsglace



2 slags ost fra syden med kompot og hjemmelavet knækbrød



Chokoladefondant med bær og vaniljeis

+ Kr. 399,- 5 retter

+ Kr. 515,- 6 retter



Priser drikkevarer

Mousserende velkomst

kr. 79,- pr. person

Kaffe/the

kr. 45,- pr. person

Kaffe/the og sødt

kr. 85,- pr. person

Husets vin – Rødvin og hvidvin

kr. 339,- pr. flaske

Sodavand

Kr. 39,-

Saft

Kr. 49,-

Fadøl – Carlsberg og Carlsberg 1883

kr. 59,-

Nordic

Kr. 49,-

Blomster

fra kr. 150,-

Alle priser er med forbehold for prisudvikling på råvarer.

