



Et festligt arrangement ...





Velkommen

Skanderborg Kursus- og konferencecenter har en enestående beliggenhed med udsigt over Skanderborg Sø.

Centrets lokaler og faciliteter passer til ethvert formål - jubilæumsfesten, sølvbrulluppet eller den runde fødselsdag.

Et arrangements succes afhænger i høj grad af rammerne. Vi har indlevelsesevnen og vælger altid løsninger, der opfylder netop de krav og ønsker, I har til jeres begivenhed.

Ud over unikke omgivelser og faciliteter tilbyder vi et højt serviceniveau og en professionel tilgang i alle arrangementer uanset størrelse. Det er ofte detaljerne, der tæller - og dem har vi øje for.

Velkommen til Skanderborg Kursus- og konferencecenter - kåret til Årets Konferencecenter fire år i træk - senest i 2011.

Anne Mette Skydt
Hoteldirektør

Forår/sommermenu

Menu 1

- * Jomfruhummer i tomat med citronaioli og salat
- * Svinemørbrad i crepine med asparges og kæbe, basilikumkartofler og citronsky
- * Rabarber som financiers, sorbet og trifli

Menu 2

- * Tomat, dildskum og minichips
- * Unghanebryst og marineret lår på forårsløg, kartoffelrøsti, spinat og røget skum
- * Variation af jordbær på tre måder

Menu 3

- * Serranoskinke med grillede asparges og vagtelæg
- * Grillet kalvefilet med spidskål, syltet blommetomat, krydderurtekartoffel og tomatglace
- * Chokoladesoufflé med passionsfrugt og vanilleis

3-retters menu ekskl. drikkevarer

435 kr.



Efterårsmenu

Menu 1

- * Ristede kammuslinger med fennikelsalat, purløg og feldsalat
- * Majskeylling 1-2-3 på kantareller og majs med kartoffelfondant og persillesky
- * Bærsuppe med yoghurtis og sprødt bagværk

Menu 2

- * Græskarsuppe med ovnbagt rødtunge, porre og kørvel
- * Oksemørbrad med rilette af oksehale serveret med glaseret selleri og luftig aspargeskartoffel
- * Æbledessert 1-2-3

Menu 3

- * Tapastallerken med foie gras og spanske pølser
- * Krondyrfilet og ragout af kølle, kartoffelsoufflé, perleløg og gulerodssiffon
- * Karameliserede pærer med honningis og mandelbavaroise

3-retters menu ekskl. drikkevarer

435 kr.



Vintermenu

Menu 1

- * Jomfruummer cappuccino serveret med haler og sprød croustillant
- * Fransk unghane med krydderurtecruste, pot ou feu af vinterurter, foie gras samt timiankartofler
- * Ananas med chokolade på to måder og sprøde ananaschips

Menu 2

- * Torsk i lomo på ristede skorzonnerødder og kalvebacon
- * Andebryst med confit af lår, dertil timianbagte jordskokker, kartoffelmos og timianglace
- * Crème Barcelona med clementiner og vanilleis

Menu 3

- * Svampe med Skagensskinke og syltede skalotteløg
- * Kalvedaljon med crepine af brisler og svampefars tilsmagt med trøfler, risotto og trøffelglace
- * Marinerede figner med lakridsis og figenkager

3-retters menu ekskl. drikkevarer 435 kr.





Natmad

- * Udvalg af tærter serveret med salatbar og dressinger
- * Serranoskinke serveret med salat af bøffelmozzarella og tomat samt basilikumolie
- * Tapas med spændende italienske og spanske pølser og skinkespecialiteter
- * Minestrone suppe serveret med fyldt pasta og durumbrød
- * Krydret karrysuppe tilsmagt med kokosmælk, hertil urteris og grillet kylling

Natmad ekskl. drikkevarer 90 kr.



Buffet

- * Stegte kammuslinger på fennikelsalat med god olivenolie
- * Røget tunfisk på grillede asparges og jomfruhummer
- * Terrine af foie gras og grisekæber samt kompot af æbler
- * Tapas med spanske og italienske pølser samt skinkespecialiteter
- * Lun carpaccio af Jerseykalv med solkyssede tomater og parmesan
- * Ungthane i crepine serveret med pommes Anna og pot au feu
- * Laksefilet stegt med citron-krydderurte-hvidløgsolie serveret med ratatouille med asiatiske nudler
- * Kvalitetsoste serveret med oliven og syltede rosiner i hvidvin
- * Lun chokoladesoufflé serveret med mangosorbet og brændte mandler

Til buffeten serverer vi et udvalg af salater og brød

Buffet ekskl. drikkevarer 435 kr.





Tapenade

udstenede sorte oliven
Hvidløg
Olivenjomsfrøolie
Frisk timian
Salt/peber

Ingredienserne blendes til en fast masse
og smages til med salt og peber.

God fornøjelse!



Drinke

Aperitif

Fior de Rosé pr. glas	50 kr.
Errazuriz, rosé, Cabernet Sauvignon pr. glas	50 kr.
Colonnara Brut, mousserende pr. glas	50 kr.
Cremant de Loire, Brut Langlo pr. glas	50 kr.

Hvidvine

Riesling Reiterpfad, Grosses Gewächs, Weingut A. Christmann, Pfalz, Tyskland 1/1	285 kr.
La Croisade, Chardonnay Languedoc Frankrig 1/1	285 kr.
Boschendal, Chenin Blanc Sydafrika 1/1	285 kr.

Rødvine

Rosso Piceno, Saladini Pilastrì Italien (økologisk) 1/1	285 kr.
Scotto old vine, Zinfandel Californien 1/1	285 kr.
Boschendal, Shiraz, Cabernet Sauvignon. Sydafrika 1/1	285 kr.
Domaine de Calet, Cuvée Long Terme Frankrig (økologisk) 1/1	285 kr.

Dessertvine

"San Martin", Moscato Bianco Cascina Galetto, Italien pr. glas	50 kr.
Muscat de Beaumes de Venise Delas Freres AOC pr. glas	50 kr.
Lustau Emilio S.A. Moscatel pr. glas	50 kr.

Der tages forbehold for prisreguleringer.



Diverse

Avec (2 cl) pr. glas	35 kr.
Øl	30 kr.
vand	25 kr.

Kaffe/te

med hjemmebagt kransekage	45 kr.
---------------------------	--------

Isvand serveres uden beregning.



Når vin bliver kommunikation ...

Samspillet mellem gastronomi og vine befordrer samtalen og nydelsen - og dermed feststemningen ved det gode bord.

Når det kommer til vinene, er vi også kritiske i vores indkøb.

Vi samarbejder med få importører, der er specialister på deres område. De importerer og leverer direkte til os fra producentlandene, så priserne forbliver fornuftige.

Vi holder fast i de vine, som vi år efter år ser giver glæde. Det betyder, at vi selv er velinformerede og kan fortælle om vinenes druekomposition og kombinere med de rigtige retter.

Vi finder vine fra håndværksprægede producenter spændende, fordi de afspejler lokale druesorter, jordbund og klima. Kvalitet er selvsagt en forudsætning, men slet ikke nok: vores gæster skal kunne dufte og smage vine, hvis personlighed fortæller en "historie" i glasset.

De certificerede økologiske vine fra den italienske greve Saladini Pilastrì i Marche er et eksempel på denne

filosofi. Derfor lidt om vinene, slottet og manden bag.

Marche ligger sydøst for Toscana. Her ejer greve Saladini Pilastrì en vingård på 350 hektar, der ubrudt har været i familiens eje siden 1100-tallet. Den nuværende greve er 28. generation i direkte linje. Druerne er de lokale specialiteter, montepulciano og sangiovese. De dyrkes økologisk uden kunstgødning, hvilket giver mindre mængde, men mere smag. Fra slottet fører vi én hvidvin og to rødvine.

Den røde Rosso Piceno er kendetegnet af blåviolet, moden og koncentreret frugt udlagt i moderne stil. Den er naturligvis oplagt til klassiske italienske retter. Men vinen er all round, og vi serverer den også med succes til mere traditionelle danske retter. Vinen har opnået "2 glas" ud af tre mulige i Italiens førende vinguide - i selskab med langt dyrere vine.

Greve Saladini er 28. generation af vinmagere ved det smukke familieslot i Marche, der ligger sydøst for Toscana



Men greve Saladini interesserer sig for de enkelte vinmarkers "personlighed". Druerne fra de fineste vinmarker vinificeres for sig, deraf fornavnet Vigna, der betyder vinmark. Hans favorit er Vigna Montetinello med gamle vinstokke, 30 år, der står med udsigt over Adriaterhavet, hvis vinde køler vinmarken. Gamle vinstokke yder kun lidt, men til gengæld strålende vin. Denne Rosso Piceno Vigna Montetinello hører til Italiens store vine. Men da området endnu er ret uopdaget, giver vinen fremragende værdi for pengene.

Salute betyder "skål" på italiensk. En passende afslutning, for i Skanderborg har vi en kælder fyldt med kvalitetsvine. Vi står parat til at trække proppen op for en god vinoplevelse.



Overnatning i forbindelse med fest

I alt 64 velindrettede værelser, heraf 27 dobbeltværelser står til rådighed ved dit arrangement.

Alle værelser har toilet, bad, tv/radio, telefon og adgang til internet via trådløst net.

Værelserne har udsigt til park med golfobane og Skanderborg Sø eller til en smuk atriumgård.

Vågn op til en herlig udsigt, og indtag morgenmaden i restauranten.

Dobbeltværelse 895 kr.

Enkeltværelse 695 kr.

Der tages forbehold for prisreguleringer.







**Skanderborg
Kursus- og konferencecenter**

Skovsvinget 10
DK-8660 Skanderborg

Telefon 8993 3310
www.skkc.dk

- en afdeling af Finanssektorens Uddannelsescenter