

Skavenhus

Fjordens Perle

www.skavenhus.dk Email: info@skavenhus.dk

Tlf: 97374024 / 40344024

V/ Frank Jensen



Restaurant *2021/2022*

"Mad fra det gode gamle køkken"

Der opkræves depositum ved reservation af festarrangementer - efter aftale.

De bedes venligst afregne samme dag som arrangementet afholdes.

Mvh. Frank Jensen

Excellent Wine

Skavenhus

Fjordens Perle

Menu og vine

Til busselskaber:

2 retter for kr. 168,-

efter hotellets ønske
(min. 30 personer)

Priser i dette hæfte
gælder kun for fester og selskaber
på min. 20 kuverter.

Restaurant

Skavenhus

Fjordens Perle

Sammensæt selv menu

Supper

Klar suppe m. flûte 54,-

Aspargessuppe m. flûte 58,-

Champignonsuppe m. flûte 54,-

Forretter og mellem retter

Tartelet m. høns i asparges 56,-

Laksepaté m. spinat og flûte 52,-

Hønsesalat på ananasbund 55,-

Skaven fiskeanretning på fad m. flûte 58,-

Luksus Rejecocktail m. flûte 58,-

Lidt godt fra havet på spinatbund 58,-

Lakseørred m. flûte, portionsanrettet 56,-

Varmrøget peberlaks på salatbund m. rejer og asparges 58,-

Honningmarineret andebryst m. ruccolasalat 68,-

Hovedretter

Marineret kalkunbryst m. salat, kartoffelbåde og bearnaisesauce 148,-

Okse og hønsekød i asparges eller peberrodssauce 138,-

Gl. daws flæskesteg m. tilbehør 136,-

Svinekam som vildt m. waldorffsalat 134,-

Berberi andebryst m. ærter, kartofler, sauce og appelsin salat 158,-

Hamburgerryg m. gemüse og champignonsauce 146,-

Kalvesteg stegt som vildt m. waldorff salat 145,-

Oksesteg m. gemüse, glaserede løg og franske kartofler 138,-

Andesteg m. brune kartofler, rødkål og et 1/2 æble i gelé 156,-

Ribeye m. bønner i baconsvøb, smørstegte kartofler og bearnaisesauce 169,-

Hjortekølle/filet m. waldorffsalat, tyttebær, asier og vildt sauce 168,-

Indbagt mørbrad m. salat, kartoffelbåde og champignon

el. bearnaisesauce 158,-

Karbonader m. gemüse eller stuede grøncærter og kartofler 138,-

Dansk bøf m. bløde løg, hvide kartofler og brun sauce 135,-

Skavenhus

Fjordens Perle

Arr. I Ta' selv buffet

Velkomstdrink

Forret

Helrøget lakseørred m. flutes

Hovedret (vælg 2 slags kød)

1. Marineret kalkunbryst m. bearnaisesauce
2. Ribeye m. bearnaisesauce eller rødvinssauce
3. Glaseret skinke m. bearnaisesauce
4. Hot wings m. mango chutneysauce
5. Barbecue ben m. barbecuesauce
6. Lammekølle m. rødvinssauce

(vælg 2 slags kartofler)

1. Bagt kartoffel
2. Kartoffel både
3. kartoffel croketter
4. Flødekartofler
5. 1/2 krydderstegte kartofler

Tilbehør

3 slags grøntsagstærter

2 slags dressing, samt lækker salatbar m. alt godt

Dessert (vælg)

1. Nøddekage m. råcreme og frisk frugt
2. Tag selv is m. div. toppings
3. Frugttærte m. creme fraiche

Kaffe og te til desserten

I alt 398,- pr. couvert

Fast pris incl. drikkevarer 528,-

Excellent Wine

Skavenhus

Fjordens Perle

Arr. II

Fast menu og pris - vælg mellem:

Velkomstdrink

Forret Tartelet m.høns i asparges
 1/2 Advocado

Hovedret Oksekød i peberrod
 Svinekam stegt som vildt + tilbehør

Dessert Is eller fromage m. frugt

Kaffe med hjemmebagte småkager

Rødvin, hvidvin, dessertvin øl og vand hele aftenen

Natmad Klar suppe
 Aspargessuppe

Fast pris incl. drikkevarer 498,-

Skavenhus

Fjordens Perle

Arr. III

*Sammensæt selv deres selskabsmenu
som helaftens arrangement (8 timer)*

- | | | |
|--------------------|----|---|
| | 1 | <i>Valgfri supper</i> |
| | 2 | <i>Rejecocktail</i> |
| <i>Forretter</i> | 3 | <i>1/2 advokado m. rejer</i> |
| | 4 | <i>Marineret kyllingebryst på ananasring</i> |
| | 5 | <i>Skaven fiskeanretning på fad</i> |
| | 6 | <i>Portions anrettet lakseørred</i> |
| <i>Hovedretter</i> | 7 | <i>Appelsin stegt svinekam med svensk salat</i> |
| | 8 | <i>Ribeye m. bønner i baconsvøb og bearnaisesauce</i> |
| | 9 | <i>Stegt andebryst med svampesauce</i> |
| | 10 | <i>Culottesteg m. rødvinssauce bagt kartoffel og årstidernes grøntsager</i> |
| <i>Dessert</i> | 11 | <i>1/2 Ananas med råcreme</i> |
| | 12 | <i>Nøddekage m. is og frugter</i> |
| | 13 | <i>Fløderand m. frugt eller kirsebærsauce</i> |
| <i>Natmad</i> | 14 | <i>Kaffe med småkager og kransekage</i> |
| | 15 | <i>Diverse supper</i> |
| | 16 | <i>Biksemad m. spejlæg</i> |
| | 17 | <i>Pålægssbuffet m. hjemmebagte grovboller og 4 slags pålæg</i> |

Drikkevarer under hele arrangementet

Velkomstdrik, øl, vand, husets rødvin og hvidvin, dessertvin, samt Grand marnier, Baileys eller Cognac til kaffen

I alt 598,-

Noter venligst deres valg her

<i>Forret</i>	<i>Hovedret</i>	<i>Dessert</i>	<i>Natmad</i>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Excellent Wine

Skavenhus

Fjordens Perle

Arr. II Ta' selv buffet

Forret:

Varmrøget peberlaks på salatbund med rejer og asparges og flütes.

Hovedret:

Helstegt svinemørbrad med baconchampignonsauce.
Krydret kyllingebryst med bearnaisesauce.

3 slags grøntsagstærter

4 forskellige slags blandede salater

Broccoli salat

Pasta salat

Tomat salat

Kartoffelsalat med 4 slags løg

Kartoffel rösti

Kogte kartofler i krydret marinade

Rørt is med jordbærsauce

Kaffe og the

Natmad:

Svensk pølseret

I alt 438,- pr. couvert
Fast pris incl. drikkevarer 568,-

Skavenhus

Fjordens Perle

Desserter

- Nødderand m. råcreme og frisk frugt 64,-
- Nøddekage m. is og frugter 62,-
- Fløderand m. kirsebærsauce 58,-
- Fløderand m. is og frugter 58,-
- Is m. frugter 56,-
- Is lagkage 65,-
- Rørt is m. lune figner 64,-
- 1/2 ananas m. råcreme 62,-
- Frugttærte m. creme fraice 58,-

Kaffebord

- Kringle eller lagkage 32,-
 - 1/2 bolle m. smør 22,-
 - Kransekage stykker 32,-
 - Småkager 3 stk. 22,-
 - Kaffe og te pr stk. 24,-
- (Ved kun kaffe arr. minimumspris 74,- pr. cou.)
(kaffe og te + 3 slags brød/kage)

Natmad

- Aspargessuppe 64,-
- Løgsuppe m. ostescones 62,-
- Karrysuppe m. ostescones 56,-
- Klarsuppe m. flûte 58,-
- Ungarnsk gullaschsuppe m. flûtes 64,-
- Ostesuppe m. brødcroutoner 62,-
- Frikadeller m. stuvet hvidkål og rugbrød 58,-
- Frikadeller m. kold kartoffelsalat 62,-
- Hjemmebagte grovboller m. leverpostej og 3 slags pålæg 68,-
- Biksemad m. spejlæg 58,-
- Svensk pølseret 56,-

Skavenhus

Fjordens Perle

Drikkevarer

Priser v. fest arrangementer

Øl	kr. 28,00
Vand	kr. 25,00
Husets hvid og rødvin	kr. 198,00
Velkomstdrik	kr. 25,00
Moscatel dessertvin, 4 cl	kr. 25,00
Portvin eller sherry, 4 cl	kr. 28,00
Isvand, kande	kr. 38,00
Eller ad libitum	kr. 188,00

Husk

*Vi kan tilbyde overnatning
i vore lejligheder/hotelværelser*

Enkeltværelse, incl. morgenmad	fra kr. 550,00
Dobbeltværelse, ekskl. morgenmad	fra kr. 698,00
Dobbeltværelse, incl. morgenmad	fra kr. 698,00
Værelse 5 (3-4 pers.), incl. morgenmad	kr. 850,00
Luxus familieejlighed (8 pers.), ekskl. morgenmad	kr. 1.685,00
Luxusværelse med spa og sauna (2 pers.), incl. morgenmad	kr. 850,00
Luxusværelse med spa og sauna (3-4 pers.), incl. morgenmad	kr. 1.000,00
BRUDESUITE, (2 pers.), incl. morgenmad	kr. 1.200,00

HVIDVINE & ROSÉ

CHILE

HUSETS HVIDVIN



57) SANTA CORINA, SAUVIGNON BLANC.....PR. FL. KR. 198,-

En spændende frisk og fyldig hvidvin. Passer fint til den danske smag.



60) DOÑA FLORENCIA, SAUVIGNON BLANCPR. FL. KR. 238,-

Aromaen domineres af citrus-, grape- og mandarinfrugter, med toner af urter og asparges. Smagen er frisk med en antydning af mineraler og god balance mellem frugt og syre. Smagen efterfølges af en saftig og vedvarende finish.

FRANKRIG



61) DOPFF AU MOULIN, RIESLING, ALSACEPR. FL. KR. 259,-

Frugtagtig aroma med bl.a. lemon, grape og fersken, men også noter af hvide blomster. Smagen er tør, intens og frisk, med god fyldig struktur.

TYSKLAND



62) PIESPORTER, MICHELBERGPR. FL. KR. 228,-

Frisk halvsød tysk hvidvin.

FRANKRIG



59) ROSE D'ANJOUPR. FL. KR. 248,-

Er den perfekte aperitif, også god til lette retter.

RØDVINE

CHILE

HUSETS RØDVIN



58) SANTA CORINA, CABERNET SAUVIGNON PR. FL. KR. 198,-

Har en klar dybrød farve, en dejlig bouquet af friske solbær samt en fyldig smag med en let anstrøg af behagelig sødme.

CALIFORNIEN



67) WHINFIELD ESTATE, ZINFANDEL PR. FL. KR. 238,-

Winfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfyldte bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.

AUSTRALIEN



68) HUNTER'S CREEK, SHIRAZ / CABERNET PR. FL. KR. 248,-

Shiraz giver vinen fylde og elegant strejf af krydderi. Cabernet Sauvignon understreger dybden og bredden i smagen og medvirker til at give vinen sin harmoniske smag. Vinen fremstår med en indtagende duft af moden frugt og krydderi. Smagen er velfbalanceret, ganske kraftig og giver en god fornemmelse af fylde på tungen.

ITALIEN



69) RIPASSO SUPERIORE, MONTE ZOVO PR. FL. KR. 348,-

Vinen er en symfoni af farver og dufte, hvor hvert element transmitterer følelser og fornemmelser stadig mere uventet og overbevisende for at begejstre dem, der har fornøjelsen af at nyde den. Smagen er frugtrig med noter af vanille og behagelig blød tannin.



71) BRUNELLO DI MONTALCINO PR. FL. KR. 495,-

En af italiens allerstørste flagskibe. Stor fyldig vin på Sangiovese druen. Denne vin kræver en god bøf eller nogle vellagrede oste.

FRANKRIG



70) CHATEAU DE ROQUES LUSSAC SAINT EMILION . . . PR. FL. KR. 348,-

Lagret 18 mdr. på små egetræsfade for at fuldende bouquet og smag. Særlig veltykket vin med en blød og fyldig smag.

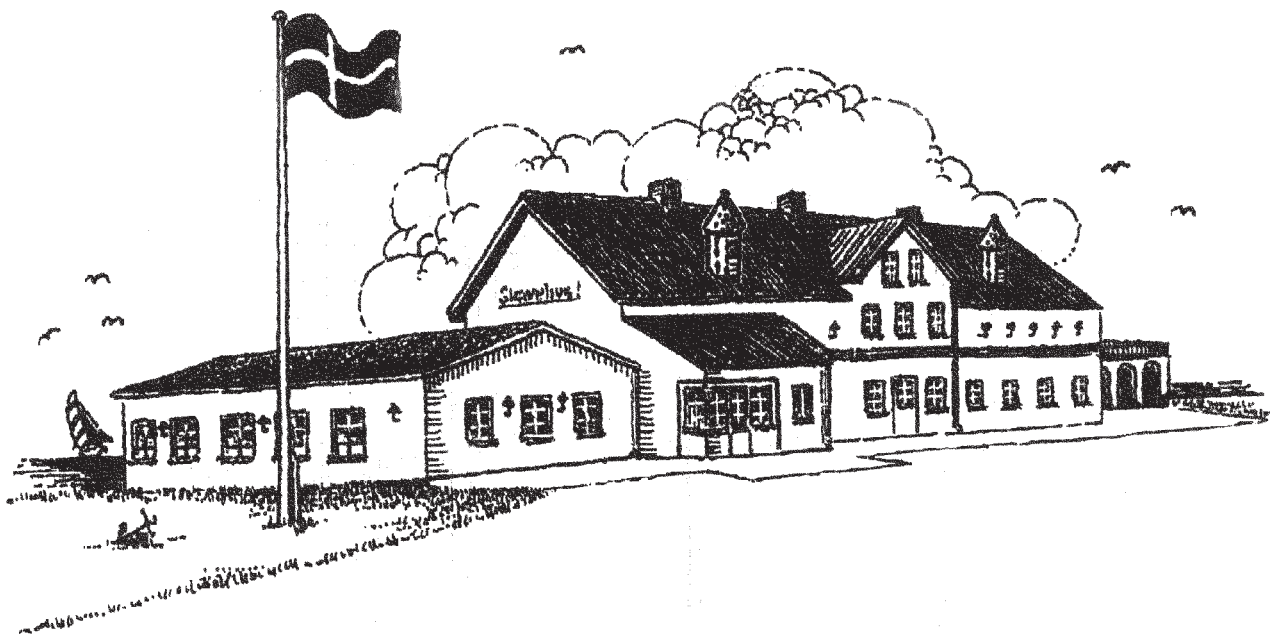
Skavenhus

Fjordens Perle

www.skavenhus.dk Email: info@skavenhus.dk

Tlf: 97374024 / 40344024

V/ Frank Jensen



Restaurant *2021/2022*

"Mad fra det gode gamle køkken"

Der opkræves depositum ved reservation af festarrangementer - efter aftale.

De bedes venligst afregne samme dag som arrangementet afholdes.

Mvh. Frank Jensen

Excellent Wine