



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Bryllupsarrangement

Velkomst på terrassen  
-hvis vejret tillader-  
Mousserende vin New Age

Bagt fisk efter kokkens valg  
På syrlig hvidvinssauce med asparges og krydderurtesalat

Kalveculotte med ristede timian kartofler  
Rødvinsauce og sæsonens grønt  
Hovedretten serveres to gange

Brombærsorbet med chokolademousse og nøddecroutons

Hvid- og rødvin, 1 gl. dessertvin samt isvand, øl & vand ad libitum  
under hele middagen

Kaffe/te

Barbord med øl, vin og vand til kl. 02.00

Natmad

Vælg mellem

Hot Dogs ad libitum med klassisk tilbehør

Eller

Sæsonens suppe f.eks. løg, jordskokke, asparges eller karrysuppe

750,-

Denne pris inkluderer opdækning med  
hvide duge og servietter, lys og blomsterdekorationer (hvid/grøn eller rødlig)



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Selskabsarrangementer

Husets velkomst

Roulade af hjemmerøget laks på sprøde salater og urtecreme

Okseculotte med Sauce Bordelaise samt årstidens grønt og Pommes Anna

Baileys is på brombærspejl og sorbet

Hvid- og rødvin ad libitum samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/te

650,-

## Helaftensarrangement

Husets velkomst

Fiske tapas tallerken

Kalvetykstegsfilét serveret med krydrede kartofler, årstidens grønt og Sauce Provence

Hvid chokolademousse med chokoladekagecroustons, hindbær og sorbet

Hvid- og rødvin ad libitum samt 1 glas dessertvin

Kaffe/te

Barbord i 2,5 time med øl, vin og vand

Natmad

825,-

Da dette begge er tilbud, kan menuen ikke ændres uden prisstigninger...

## Gassners Surprise Gourmet

Læn Dem tilbage og lad os forkæle Dem og Deres gæster med en helaftensoplevelse med kokkens favoritter og vintjenerens anbefalinger

Aperitif

5 retters menu og vine

Kaffe, sødt og avec

1395,-

## Chefs Table

Til den intime og private middag i vinkælderen for max. 10 personer

Overraskelses menu kreeret og serveret af kokken med dertilhørende vine

Prisen inkluderer ALT for hele aftenen

15.000,00

Ring og forhør nærmere...



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Forretter

Ristet laks på tomatkompot og krydderurtesauce 80,-  
Vores rejecocktail med grønlandske rejer og citrus 85,-  
Røget laks med agurkegele og sprøde salater 85,-  
Braiseret svinekæbe på blomkål eller jordskokker og baconsauce 90,-  
Hummersuppe med fisk fra Kerteminde og søde tomater 90,-  
Fisk fra Kerteminde med spinat og Sauce Vin blanc 95,-  
Ristet kammusling på blomkålscreme hertil brunet nøddesmørsauce 105,-

## Hovedretter

Kalveculotte 225,-  
Perlehøne serveret med mørkelcreme 245,-  
Oksetyksteg med rødvinssauce 225,-  
Vildsvineryg med timiansauce 235,-  
Hjortekølle med blommer og egen sky 265,-  
Lammeryg og kølle med Sauce Provence 275,-  
Oksemørbrad med svampesauce 295,-  
Ungand med brombærsky 235,-

Sæsonens grønsags garniturer og kartoffel vælges af kokken for at sammensætte den meste harmoniske og velsmagende menu uden gentagelser og uoverensstemmelser

## Desserter

Hvid el. mørk chokolademousse med hindbærsorbet og sprøde honningkiks 75,-  
Panna Cotta serveret med sæsonens bær og hyldeblomstsorbet 80,-  
Æbleterriner serveret med vanilleis og makroner 85,-  
Syltet pære serveret med mandelis og karamel toffee 85,-  
Vores Banana Split med bananis og chokoladecake 90,-  
Kokosparfait og ananas i romsirup 95,-  
Fransk chokoladecake med passionsfrugtsorbet og eksotiske frugter 95,-



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Klassikere

### Forretter

Tarteletter med høns i asparges

Vores rejecocktail

Roulade af røget laks med marinerede salater

### Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær, Waldorf salat, brunede og hvide kartofler

Flæskesteg med rødkål og brunede kartofler

Gl. dags oksesteg med karamelliserede perleløg og bønner

### Desserter

Islagkage med nougat og hasselnødder

Gl. dags æblekage

Chokolademousse med orange

Sammensæt Din egen menu...

Tre retter 350,-



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Vinmenu

Husets hvid- og rødvine ad libitum under middagen samt 1 glas dessertvin 275,-  
Pr. flaske 215,- Dessertvin 245,-

## Velkomst/aperitif

Husets velkomst 50,-  
Mousserende vin 55,- Pr. flaske 345,-  
Cava 60,- Pr. flaske 375,-  
Mousserende vin med Hyldeblomst saft 60,-  
Champagne 85,- Pr. flaske 525,-

## Snacks

Saltede mandler, solsikkekerner og græskarkerner 10,-  
Små tapas med eksempelvis Manchego ost, oliven, salami 20,-  
Frisk frugt melon, druer og ananas 15,-

Kaffe/te 30,  
Småkager 15,-  
Kransekage 20,-  
Småkager 15,-  
Chokolader 25,-  
Avec og diverse likører fra 40,-  
Husets cognac 45,-  
Vand, cola, cola zero, squash, sprite, lemon, tonic el. Danskvand 25,-  
Tuborg 30,-  
1/1 fl. Spiritus Gin, rom el. vodka 600,-  
Barbord med vin, øl, og vand ad libitum til kl. 02.00/3 timer 200,-  
Barbord med vin, øl, vand og 3 slags spiritus (gin, rom & vodka) ad libitum til kl. 02.00/3 timer 250,-  
Medmindre andet er aftalt lukker vi kl. 02.00 for ekstra åbning 1500,- pr. påbegyndt time

## Natmad

Cæsar salat med kylling, bacon, Parmasan ost og croutons 70,-  
Diverse supper eksempelvis gullashsuppe, karrysuppe, løgsuppe 70,-  
Hotdogs med det hele 70,-  
Frikadeller med kartoffelsalat 70,-  
Chili con Carne 75,-  
Grønsagstærter med skinke og marinerede salater 80,-  
Klassisk pølsebord med alt hvad dertil hører 90,-  
Italienske og spanske specialiteter bl.a. oste, salamier, oliven, salater 90,-



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Buffet forslag

### “Den Nordiske”

Hjemmerøget laks med æble-peberrodssalat  
Grønlandske rejer med citruscreme  
Kalveterrine og rødvins syltede løg  
Langtidsstegt Antonius nakkefilét og Bornholmsk unghanebryst  
med bagte rodfrugter og kartoffelgratin  
To slags danske oste  
Gl. dags æblekage  
med makroner og karamelliseret havre  
295,-

### “Den Sydlandske”

Carpaccio af okse med basilikum  
Salat Nicoise med tun, tomat og oliven  
Parmaskinke og melonsalsa  
Paella med kyllingekød og rejer  
Kalvetykstegsfilet med ratatouille og  
krydrede kartofler samt kalvesky  
Taleggio og Gorgonzola med syltet pære  
Tiramisu kage og marinerede bær  
345,-

### “Den Franske”

Roulade af kold & varm røget laks med sprøde salater  
Vagtel Terrine med æblegelé  
Bagt torsk og Quiche Lorraine  
Perlehønebryst og kalvefilet,  
Pommes Anna, ratatouille og timiansky  
Franske gårdoste med syltede Valnødder  
Gateau Marcel chokoladecake med blommekompot  
395,-

Der fratrækkes 20,- pr. person når buffeten afhentes ud af huset  
Vi leverer også 200,-



HannerupSkov

Hannerup Brovej 9  
7000 Fredericia  
Tlf.: 75 93 33 52  
CVR nr. 31206073

[hannerupskov@titrinned.dk](mailto:hannerupskov@titrinned.dk)  
[www.hannerupskov.dk](http://www.hannerupskov.dk)

## Bestilling/afbestillingsregler

### Depositum

Ved reservation af lokaler på Hannerupskov tillader vi os at bede om depositum 5.000,00, der bedes sendt pr. check eller indbetalt på konto 7624-2003150 mærket med reservationsdatoen samt gæstens navn.

Reservationen er først gyldig ved modtagelse af ovennævnte check eller registrering af indbetaling, hvorefter en bekræftelse af arrangement sendes til gæsten.

Depositum indløses først selve dagen for arrangementet og fratrækkes fakturaen ved betaling.

Depositum tilbagebetales IKKE ved afbestilling/annullering af arrangementet.

Medmindre dette sker mere end 6 mdr. inden afholdelsesdagen.

### Betaling

Betaling af faktura kan ske kontant eller ved bankoverførsel.

Ved endelig bestilling af menu m.m. udregnes en anslået kuvertpris, hvor 25 % af dette bedes indbetalt på forhånd kontant eller ved bankoverførsel.

### Afbestilling i tide

Afbestilling af et selskabsarrangement på

12 personer og derover, skal rettidigt ske skriftlig senest 8 uger inden datoen for afvikling af det bestilte arrangement.

### Krav på godtgørelse

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 %

Inden 6 døgn før det bestilte arrangement kan restaurationen kræve godtgørelse, der svarer til 50% af prisen for de afbestilte ydelser.

Senere end 6 døgn før det bestilte arrangement kan restaurationen kræve godtgørelse, der svarer til 75 % af prisen for de bestilte ydelser.

### No show

Ved manglende fremmøde har restaurationen krav på fuld pris for hele arrangementet.

Udover alle disse formaliteter glæder vi os til at byde Dig og Dine gæster velkommen på Hannerupskov

Mette & Rainer Gassner