



Michael D.
Lounge • Brasserie • Restaurant

SELSKABSKORT



VI SKABER RAMMERNE FOR UFORGLEMMELIGE ØJEBLIKKE.

Forkæl dine gæster med velmagende gastronomiske oplevelser bestående af nøje udvalgte råvarer og ingredienser af højeste kvalitet. Udvælg den menu, der imødekommer dine ønsker, og inviter dine gæster på en uforglemmelig oplevelse i naturskønne omgivelser.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen!

DEN POPULÆRE MENU

fest til fast pris

APERITIF

Perlende frisk spansk Cava

• • •

FORRET

Fennikel gravad laks, citruscreme, sprødt og urter

• • •

HOVEDRET

Rosastegt oksefilet
hertil cremet puré, timianglace og årstidens kartoffel

• • •

DESSERT

Gateau Marcel
med kompot og coulis af bær serveret med vaniljeis

• • •

DRIKKEVARER

Husets tilpassede vinmenu, øl, vand og sodavand ad libitum i syv timer fra velkomstdrinken serveres, samt friskbrygget kaffe og te.

• • •

SOM AFSLUTNING

Årstidens suppe. Lunt brød og koldt smør.

PRIS PR PERSON

845

TILVALGSMULIGHEDER

FORRET

- Varmrøget laks med citruscreme
20,-
- Perlespeltsalat med urter
15,-
- Små sprøde tærter med laksemousse
20,-
- Tomatsalat med balsamico og mozzarella
15,-
- Røget dyrekølle med syltede tyttebær
20,-
- Sprængt andebryst med marinerede æbler
20,-
- Vesterhavssoufflé med urtemayo
20,-

HOVEDRET

- Lune tigerrejer med aioli
25,-
- Gratineret ising
25,-
- Unghanebryst med syltet blomkål
25,-
- Urtestegt filet royal med kål
25,-
- Rosastegt lammeculotte med svampe
35,-
- Braiserede svinekæber med grov urtemos
30,-

DESSERT

- Mazarin med bærkompot
20,-
- Panna cotta med passionscoulis
20,-
- Bærtrifli
15,-
- Bagt æblekage med syrlig creme
20,-
- Mørk chokolademousse med knas
20,-
- 2 slags ost med sødt
35,-

PAPIRFABRIKKENS BUFFET

FORRET

Torskerillette, dild og lime
Serranoskinke, artiskok og humus
Kalkuntimbale, tomatsalsa og saltristede mandler
Brød og smør

• • •

HOVEDRET

Rosastegt kalveculotte med bagte rodfrugter
Stegt svinemørbrad på bund af svampe
Bagt laks på sprød fennikelsalat
Grønne salater med dressing og vinegrette
Petit kartofler vendt med urter

• • •

DESSERT

Chokoladebrownie med vaniljecreme
Panna Cotta med passionscroulis
Friske frugter i udvalg og som shots

Se tilvalgsmuligheder på modsatte side.

PRIS PR PERSON

315

SÆSON FORÅR

Harts, april & maj

FORRETTER

Ristet kammusling på jordskokkepuré med brændt porre og urteolie

KR.105

Lokal skinke med rygeostcreme, radisecrudité og sprøde salater

KR.95

Stenbiderrogn serveret med syltede rødløg, sprød rug og urtemayo

KR.115

Gravad vildtinderlår med peberrodsis, syltet agurk og tyttebær

KR.95

• • •

HOVEDRETTER

Rosa lammefilet og braiseret lammeskank med syltede gulerødder og ramsløgsglace.

KR.225

Timianstegt kalvemørbrad med glaserede beder og lys kalvesky

KR.245

Sprængt kalvebryst med spæde grøntsager og peberrodscreme

KR.215

Urtestegt unghanebryst på puré af gulerod med kraftig fjerkræssky

KR.195

• • •

DESSERTER

Rabarber som tærte, gele, sylt og sorbet

KR.105

Chokoladebrownie hertil fudge, sprød karamel og vaniljeis

KR.95

Skyr-panna cotta med mango, papaya og sprød knas

KR.95

Marzarin med mandelkrokant, ananaskompot og hyldeblomstsorbet

KR.95

SÆSON SOMMER

Juni, juli & august

FORRETTER

Blancherede hvide asparges med krebshaler og grillede syltede grønne asparges

KR.95

Kold tomatsuppe. Heri unghaneballotine samt panna cotta af søde hvidløg

KR.95

Skindristet kulmule med variation af blomkål

KR.105

Carpaccio af oksefilet med urtemayo, syltede rødløg, ribs og spæde salater

KR.95

• • •

HOVEDRETTER

Rosastegt mørbrad af dansk okse. Hertil asparges, sommergrønt og timiansky

KR.255

Urtestegt svinefilet og braiserede svinekæber på puré af ærter og hvidløgscreme

KR.195

Vildtfilet med smørbagt sommerspidskål, nødder og solbærreduktion

KR.275

Helstegt vagtel med linsesalat, urter og sprøde grøntsager

KR.225

Til alle hovedretter serveres sauce og pommes a part

• • •

DESSERTER

Variation af jordbær med mazarin og hvid chokolade

KR.105

Kærnemælks-panna cotta med sprøde kammerjunker og friske bær

KR.95

Hvid chokolademousse med hindbær og lakridsis

KR.95

Dobbelt chokoladetærte med syltede bær og blåbæris

KR.105

SÆSON EFTERÅR

September, oktober & november

FORRETTER

Fennikel gravad laks med variation af beder

KR.95

Bagt hvid fisk på perlespeltstrisotto med maltflager

KR.95

Variation af jordskokker, nødder og dansk skinke

KR.95

Sprængt andebryst. Hertil æbler som syltede, friske og gele

KR.95

• • •

HOVEDRETTER

Svinefilet royal vendt i urter på græskarpuré og hertil rosmaringlace

KR.195

Braiseret oksebryst med brunet selleripuré og braisere glace

KR.215

Langtidsstegt dyreinderlår på puré af svampe og kraftig rødvinglance

KR.225

Glaseret perlehønebryst med grillede persillerødder og timiansky

KR.195

Til alle hovedretter serveres sauce og pommes a part

• • •

DESSERTER

Grillet ananas, mynteolie og sorbet af kokos

KR.95

Crème brûlée og variation af havtorn samt chokolade

KR.105

Passions-panna cotta med mørk chokolademousse og is med passionsfrugt

KR.95

Lun chokoladekage med bagte blommer i sambuca og vaniljeis

KR.105

SÆSON VINTER

December, januar & februar

FORRETTER

Cremet jordskokkesuppe med vesterhavssoufflé og urter

KR.95

Grøn torskerillette med frisk salat og syltede rødløg

KR.95

Røget unghanebryst med syltede bøgehatte, salat og løg

KR.95

Bresaola på lokal gedeost, sprødt og tyttebær

KR.95

• • •

HOVEDRETTER

Rosastegt oksemørbrad med ristede svampe og trøffelsky

KR.245

Honningglaseret andebryst med marineret grønkål hertil portvinsglace

KR.195

Svinefilet og sous vide svinebryst serveret med rosenkål og balsamisk sky

KR.215

Timianstegt kalveculotte med variation af selleri og kraftig glace

KR.195

Til alle hovedretter serveres sauce og pommes a part

• • •

DESSERTER

Pocheret pære med chokoladesirup og vaniljeis

KR.95

Karamelmousse med sprød nødekaramel og appelsinsorbet

KR.95

Mandel- og pistaciekage med syltet appelsin og pistacieis

KR.105

Variation af æble; kage, gele og sorbet

KR.95

HJEJLEBUFFET

Selskab til søs og ud af huset

Bulgursalat med varmrøget laks og sprødt

Cremet skaldyrssalat med urter

Sprængt andebryst med tomatchutney

Kalkuntimbale og syltet fennikel

Klassisk salat caprese

Spansk salami og anti pasti

Pastrami med humus

Bruschetta med tapenader

Små tærter med porre og bacon

Friske frugter og shots

Chokoladebrownie med hindbærcreme

Ostebræt med salt, sødt og sprødt

Brød og smør

PRIS PR PERSON

335

HUSK

Vi vil gerne levere duge, blomster, servietter samt serveringspersonale

DET MED SMÅT...

DER KAN FOREKOMME TILLÆG FOR LEVERING UD AF HUSET

SMÅ RETTER TIL MENUER

Tilvælg til din menu

SNACK

Snackkurv med saltede mandler, havreflager, rodfrugtechips og urte-emulsion

KR.25

Granité efter sæson

KR.18

• • •

OST

Thise Vesterhav med syltede nødder og hjemmelavet knækbrød

KR.58

3 slags danske oste med sødt og hjemmelavet knækbrød

KR.88

• • •

PRE DESSERT

Cheesecake med et twist

KR.20

Churros vendt i lakrids med hindbærcoulis

KR.22

Cannelé Bordelais

KR.22

• • •

EFTER MIDDAGEN

2 stykker chokolade fra Xocolatl

KR.20

3 stykker chokolade fra Xocolatl

KR.30

Småkager

KR.20

NATMAD

som afslutning på en dejlig dag

Hotelllets franske løgsuppe med ostegratineret brød

KR.85

Tærter i udvalg serveret med lunt brød og grønne salater

KR.80

Æggekage med kartofler. Hertil sprød bacon, purløg, sennep, og groft rugbrød

KR.85

Papirfabrikkens pølsebord med spændende udenlandske specialiteter

KR.125

Chili con carne med ris, brød og cremefraiche

KR.95

Kokke-elevens frikadeller med kold kartoffelsalat og brød

KR.95

Karrysuppe med kylling og ris

KR.85

Årstidens suppe med lunt brød

KR.75

SOV GODT

og nyd dagens mange indtryk

HOTELVÆRELSE

Overnatning for 2 personer i delt dobbeltværelse i forbindelse med arrangementet.

...

MORGENBUFFET

Opholdet inkluderer stor morgenbuffet med udvalg af specialiteter samt kaffe, the, juice og smoothie.

...

PRIS FOR 2 PERSONER

1.025



STOR GUDENÅBRUNCH

den perfekte start på dagen

Røræg og røget bacon
Små ristede brunchpølser
Lun leverpostej med bacon og ristede svampe
Blødkogt æg
Græsk yoghurt med nødder og honning
Brie, Danablu og skæreost.
Udvalg af pålæg
Tærter med grøntsager
Tomatsalat med feta og oliven
Pandekager med akaciehonning og sirup
Varmrøget laks med peber
3 slags marmelade
Friskbagte grove og lyse rundstykker
Rugbrød
Kannelsnegle og croissanter
Frisk frugt
Juice og smoothies
Kaffe og te

NYHED i 2016

Inkl. Spansk Cava og morgenbitter

PRIS PR PERSON

295

*Serveres kun i tidsrummet 10.00-13.00
(Herefter anbefaler vi Papirfabrikkens buffet)*

KONTAKT OS

vi glæder os til at høre fra jer

Kontakt os på tlf. 88 82 22 83 og lad os sammen finde frem til, hvad I ønsker til Jeres næste selskab.

Besøg vores hjemmeside www.papirfabrikken.nu/selskaber og læs mere om, hvad vi kan tilbyde.

Vi ser frem til at høre fra jer!

TELEFON: 88 82 22 83

...

MAIL: INFO.SILKEBORG@RADISSONBLU.COM

...

WEB: WWW.PAPIRFABRIKKEN.NU/SELKABER

Husk

*Når du holder dit arrangement hos os får du uden beregning:
Friske blomster, hvide duge og servietter inklusiv.*

DET MED SMÅT..

DER KAN FOREKOMME LOKALELEJE. LIGESOM DER I VISSE LOKALER KAN VÆRE ET MINIMUMS ANTAL



Michael D.
Lounge • Brasserie • Restaurant

SELSKABSKORT

WWW.PAPIRFABRIKKEN.NU/SELSKABER