

SELSKABER & MENU

2027



SKOVBAKKEN

TRADITIONEL DANSK RESTAURANT



SKAL DU/I HOLDE FEST?

BARNEDÅB, KONFIRMATION, BRYLLUP, FØDSELSDAG ELLER LIGNENDE

RESTAURANT SKOVBAKKEN – SELSKABER OG MENU

Midt i naturen – tæt på byen finder du Restaurant Skovbakken. Læg festen i de bedste hænder og bliv gæst ved din egen fest. Vi har et stort og alsidigt udvalg af lækre menuer - tilberedt af 1. klasses råvarer, behandlet af topprofessionelle kokke og serveret af venlige og dygtige tjenere. Vi har også en række spændende arrangementer målrettet livets store begivenheder så mulighederne er mange når du/I vælger Restaurant Skovbakken. Sidst - men ikke mindst så hygger vi om dig og dine gæster - det bliver en fryd at være vært.

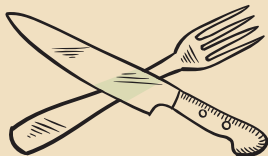
SELSKABSMENUER		ÅRETS AFTENER	
FRA DET GODE GAMLE KØKKEN	SIDE 3	VILDTAFTENER	SIDE 18
SKOVBAKKENS KLASSISKE MENU	SIDE 4	MORTENS AFTEN	SIDE 19
SKOVBAKKENS STORE BUFFET	SIDE 5	JULEFROKOST	SIDE 20
SKOVBAKKENS GOURMET MENU	SIDE 6	JULEAFTEN	SIDE 21
SAMMENSÆT SELV EN BUFFET	SIDE 7	NYTÅRSAFTEN	SIDE 21
NATMAD	SIDE 8		
ARRANGEMENTER		MAD UD AF HUSET	
SKOVBAKKENS BRUNCH	SIDE 10	FORRETTER / DESSERTER	SIDE 22
FAMILIEBUFFET	SIDE 11	HOVEDRETTER	SIDE 23
BRYLLUPSARRANGEMENT	SIDE 13		
KONFIRMATIONSBUFFET	SIDE 14	ANDET	
SKOVBAKKENS KAFFEBORDE	SIDE 15	DRIKKEVARER M.M.	SIDE 25
FORRETNINGSARRANGEMENTER		TANKER FØR FESTEN	SIDE 26
MØDEPAKKER OG KURSER	SIDE 16	BORDOPSTILLING	SIDE 27
RECEPTIONSFORSLAG	SIDE 17		

VELBEKOMME

RESTAURANT SKOVBAKKEN · ØSTERVANGSVEJ 1 · 8900 RANDERS C
TLF. 8642 0180 · RESTAURANTSKOVBAKKEN-RANDERS.DK

Priserne er gældende fra 1. januar 2027. Forbehold for trykfejl og udefra kommende afgifter og prisstigninger.

(5 timers arrangement - min. 10 kuverter)



(8 timers arrangement - min. 20 kuverter)

FRA DET GODE GAMLE KØKKEN

Velkomstdrink – Kir, Asti Spumante eller Rosévin – Med peanuts og saltstænger

FORRETTER

Klar suppe, med kødboller, melboller & urter
Aspargesuppe flødelegeret, serveret med kødboller
Rødspætteroulade laksefarseret, på sprød salat, hertil urtedressing
Rejecocktail, med Thousand Island-dressing
Laks varmrøget, hertil urtedressing
Gravad laks med rævesauce
Hønsesalat - på frisk ananas
Høns i asparges, serveret i sprød tartelet med persille

HOVEDRETTER

Perlehøneroulade farseret, hertil torvets grønt – ovnbagte kartofler samt flødeestragonsauce
Økologisk kylling ovnstegt – aspargeskartofler, hjemmelavet agurkesalat, mormorsalat og skysauce
Flæskesteg helstegt – på gammeldags manér, med rødkål, svesker, asparges- og brunede kartofler samt flæskeskysauce
Svinekam stegt som vildt, hertil waldorfsalat asparges- og brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce
Sukkerglaseret Bayonneskinke med torvets grønt samt flødebagte kartofler
Kalvesteg stegt som vildt, hertil waldorfsalat, ærter, aspargeskartofler, brunede kartofler, tyttebær samt flødevildtsauce
Okseculottesteg gammeldags – hertil bønner, gulerødder, glaserede perleløg, aspargeskartofler, surt samt okseskysauce
Nye danske kartofler kan erstatte ovennævnte i sæsonen

DESSERTER

Islagkage, overtrukket med marcipan – hertil frisk frugt og bærcoulis
Chokoladeskal med is & sorbet – hertil frisk frugt og bærcoulis
Citronfromage den klassiske
Romfromage, hertil lun kirsebærsauce
Grand Marnier fromage, hertil abrikospuré
Pandekager med vaniljeis

Vælg selv 3-retter fra det gode gamle køkken
Husets selskabsvine – øl – vand – ad libitum – herefter er der kaffe
Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 785,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 665,00

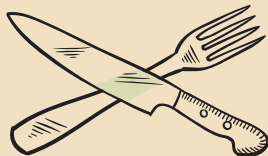
Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad.
Husets selskabsvine – øl – vand – er stadig ad libitum under hele festen.
Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 945,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 825,00

Som 3-retters menu pr. kuvert kr. 468,00

(5 timers arrangement - min. 10 kuverter)



(8 timers arrangement - min. 20 kuverter)

SKOVBAKKENS KLASSISKE MENU

Velkomstdrink – Kir, Asti Spumante eller Rosévin – med saltede mandler, peanuts og saltstænger

FORRETTER

Svampe suppe flødelegeret, serveret med sprød bacon
Laks indbagt, med lyssej, hertil porredressing
Laks varmrøget, hertil urtedressing
Fisketallerken, 3 varianter af dagens fisk, hertil urtedressing
Parma skinke lufttørret, på sprød salat, hertil frisk høvlet parmesan
Svinemørbrad – røget med syltet fennikel – trøffelmayo
Dyrekølle røget, med syltet rødøl, svampe a la creme

HOVEDRETTER – TALLERKEN ANRETTET

Perlehøne roulade farseret – flødestrøgonsauce
Andebryst glaseret, med madagaskapeber, flamberet i calvados – let flødepebersauce
Andebryst sprængt, hertil torvets grønt samt flødepeberrodssauce
Vagtel farseret, med svampe i filopose – trøffelsky
Kalvefilet rosastegt – portvinsglace
Kalvefilet stegt som vildt, hertil waldorfsalat, baconbønner, aspargeskartofler, brunede kartofler, tyttebær og flødevildtsauce
Wienerschnitzel klassisk af kalv - skysauce
Oksefilet rosastegt – sauce bordelaise
Lamme coulotte rosastegt – lammeskysauce
Ønskes stegen budt rundt 2. gang – plus kr. 60,00 pr. kuvert.
De nævnte saucer er vores forslag – kan varieres efter ønske. Hovedretterne anrettes med årstidens grønt.
Kartofler tilbydes som ovnbagte – Pommes Anna – Pommes fondant – Fyldte bagte kartofler – Pommes William
Nye danske kartofler kan erstatte ovennævnte i sæsonen

DESSERTER

Brombær flamberede i cognac – hertil rørt vaniljeis – anrettet i sprød nøddekurv
Figner syltede, flamberet i pernod, hertil rørt vaniljeis – anrettet i sprød nøddekurv
Tårn af pistacie- & vanilje parfait i lag med nougat
Rubinsteinkage – makronbund – vandbakkelse & hindbærsorbet
Limetærte anrettet på bærcoulis & vaniljeparfait
Crème Brûlée med syltede brombær og hindbærsorbet
Skovbakkens Crepe Suzette med rørt vanilje is

Vælg selv 3 retters klassisk menu
Husets selskabsvine – øl – vand – ad libitum – herefter er der kaffe.
Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN KR. 865,00

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad. Husets selskabsvine – øl – vand – er stadig ad libitum under hele festen. Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN KR. 1.025,00

SOM 3-RETTERS MENU SKOVBAKKEN PR. KUVERT KR. 548,00

(Minimum 25 voksenkuverter)



SKOVBAKKENS STORE BUFFET

Velkomstdrink – Kir, Asti Spumante eller Rosévin – med saltede mandler, peanuts og saltstænger

SOM FORRET

Laks varmrøget med flødestuvet spinat
Farseret rødtunge med urtedressing
Vol au vent med høns i asparges
Carpaccio med friskhøvlet parmesan
Hjemmebagte brød

DET VARME TRANCHERES I LOKALET SOM HOVEDRET

Iberico svinemørbrad
Greather Omaha oksefilet
Vagtelroulade – Farseret
Ønskes anden hovedret – forhør venligst

TILBEHØR

To varianter af Skovbakkens salat – To dressing varianter
Sauce Bordelaise og Bearnaise
Flødebagte kartofler samt Kartofler i krydderolie

OST OG DET SØDE SOM DESSERT

Islagkage overtrukket med marcipan
Creme Brulee med sukkertop
Chokoladeganache på orangebund med hindbær
2 lækre oste 12 mdr. Comté – Arla Unika cremet hvid dame – druer – kiks

SOM BUFFET PR. KUVERT KR. 638,00

SOM FESTARRANGEMENT

Vi starter med en velkomstdrink med snacks.
Husets selskabsvine, pilsner og sodavand ad libitum
til buffet samt kaffe i tidsrummet
12.00 til 17.00 eller 18.00 til 23.00.

**PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 965,00**

**PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 865,00**

SOM HELDAGSARRANGEMENT

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med
natmad. Husets selskabsvine – øl – vand
er stadig ad libitum under hele festen.
Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00.

**PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 1.145,00**

**PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 1.045,00**

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

(5 timers arrangement - min. 10 kuverter)



(8 timers arrangement - min. 20 kuverter)

SKOVBAKKENS GOURMET MENU

Velkomstdrink – Kir royal – Crement – Port/tonic
Hertil Brioche med lufttørret skinke samt kæmpereje med dild creme

FORRETTER

Hummersuppe, med tempereret torsk
Pighvar dampet – bagt fennikel – rimmet porre samt muslingeskum plus kr. 40,00 pr. kuvert
Laks dampet, med mousseline af lyssej, krebsehaler, trøffel samt skaldyrscreme
Tigerrejer flødepocheret, anrettet i ris kurv hertil en pernodcreme
Rødtungefilet, garneret med krebsehalemousse, med purløgscreme
Havtaskesoufflé med jomfruhummer, anrettet på orangesauce
Carpaccio af okse med trøffel-mayo – pinjekerner – flager af Parmigiano-Reggiano
Andebryst sprængt med æble/rødbedesalat, peberrod og purløg

HOVEDRETTER – TALLERKENANRETTET

Duet af vesterhavsfisk, torvets grønt – hummersauce
Vagtel farseret – svampe i filopose – trøffelsky
Kalvemørbrad – morkelglace
Oksefilet af Greather Omaha Nebraska U.S.A. – sauce Bordelaise
Oksemørbrad – sauce Bordelaise
Beef Wellington – bearnaisesauce
Kronstyr filet, hertil waldorfsalat – tyttebær – flødevildtsauce – bacon – bønner
Ønskes stegen budt rundt 2. gang plus kr. 60,00 pr. kuvert.
De nævnte saucer er vores forslag – kan varieres efter ønske. Hovedretterne anrettes med årstidens grønt.
Kartofler tilbydes som Ovnbagte – Pommes Anna – Pommes fondant
Fylde bagte kartofler – Grov pommes frites – Pommes William.
Nye danske kartofler kan erstatte ovennævnte i sæsonen

DESSERTER

Skovbakkens chokoladebar med lag af citrus og rig chokolade ganache
Skovbakkens desserttallerken. 3 varianter af husets desserter, hertil frisk frugt & puré
Armagnacparfait med mandler & rosiner bagt i marengs, hertil bærpuré
Nougatcremekage toppet med hvid chokolade, serveret på appelsinglacé
Lakrids Panna Cotta med hindbærsorbet – frisk frugt
Oste tallerken, 4 varianter af europæiske oste

Vælg selv 3-retters Gourmet menu. Husets selskabsvine – øl – vand – ad libitum – herefter er der kaffe.
Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN KR. 995,00

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad. Husets selskabsvine – øl – vand – er stadig
ad libitum under hele festen. Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN KR. 1.195,00

SOM 3-RETTERS MENU SKOVBAKKEN PR. KUVERT KR. 638,00

(Minimum 20 betalende kuverter)



SAMMENSÆT SELV EN BUFFET

Velkomstdrink – Kir, Asti Spumante eller Rosévin – med saltede mandler, peanuts og saltstænger

- 1) Laks – varmrøget med flødestuvet spinat
- 2) Laks – dampet med mayonnaise & rejer
- 3) Lakseroulade med rygeost
- 4) Rødspætteroulade – farseret med laks, hertil urtedressing
- 5) Havtasketerrin med indre af kæmperejer
- 6) Krebsehaler vendt i babysalat
- 7) Rejer med mayonnaise & citron
- 8) Laks – gravad, hertil sennepsdressing
- 9) Rødspættefilet med remoulade
- 10) Dyrekølle – røget, med lun porrecreme
- 11) Spansk Serano skinke med melon
- (Vælg fire ting fra 1 - 11)**
- 12) Poulardbryst – svampefarseret med tomatkompot
- 13) Andebryst glaseret med Madagascarpøber
- 14) Mørbradboeuf – hertil champignon a' la creme – asier
- 15) Flæskefrikadeller – kold kartoffelsalat
- 16) Leverpostej – bacon & champignon
- 17) Bayonneskinke – glaseret lun, flødebagte kartofler
- 18) Roastbeef lun – hertil kold kartoffelsalat
- 19) Tartelet med høns i asparges
- 20) Grønsagstærte med peberdressing
- (Vælg fire ting fra 12 - 20)**
- 21) To slags ost med druer & kiks
- 22) Frisk frugtsalat med råcreme
- 23) Frugttærte med cremefraiche
- 24) Chokoladetrøffeltkage med bærpuré
- (Vælg to ting fra 21 - 24)**

Vælg 10 forskellige ting – udover brød og smør – dagens salat

SOM BUFFET PR. KUVERT KR. 548,00*

SOM FESTARRANGEMENT

Vi starter med en velkomstdrink med snacks.
Sammensæt selv en buffet (10 retter).
Herefter er der kaffe. Husets selskabsvine, pilsner og
sodavand ad libitum til buffeten. I tidsrummet
12.00 til 17.00 eller 18.00 til 23.00.

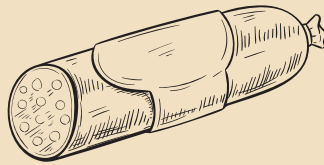
PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 860,00*

SOM HELDAGSARRANGEMENT

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med
natmad. Husets selskabsvine – øl – vand
er stadig ad libitum under hele festen.
Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00.

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 1.015,00*

*Tilvalg pr. ekstra ting kr. 30,00 pr. kuvert



NATMAD

Klar suppe, med kødboller, melboller & urter

Aspargessuppe, flødelegeret, serveret med kødboller

Ungarsk gullaschsuppe

Løgsuppe fransk, med ostebrød

Porresuppe, flødelegeret, med bacon

Karry suppe med hønsekød – ris – piment

* * *

Bayonneskinke, hertil kartoffelsalat, lun grøntsagstærte, urtedressing & hjemmebagt brød

Flæskeæggekage, med tomat, purløg & sennep

Herregårdsbiksemd, med bearnaisesauce samt rugbrød & rødbeder

Hvid labskovs med rødbeder – purløg – rugbrød

Pålægsbord, 3 varianter pålæg, lun leverpostej med bacon & ristede champignons

Tarteletter, med høns i asparges

Gammeldags bøfsandwich – byg selv med klassisk tilbehør

Hotdogs – byg selv – røde pølser

Hotdogs – byg selv – ristede pølser – klassisk tilbehør

Chilli con carne, med crème fraiche

Flæskefrikadeller, med kold kartoffelsalat, rugbrød & rødbeder

NATMAD

PR. KUVERT KR. 128,00

RÅVARER.
ATMOSFÆRE.
NYDELSE.



(Minimum 25 kuverter)



SKOVBAKKENS BRUNCH

3 timers arrangement i separat lokale søndag til fredag mellem kl. 10.00 - 14.00.

Bemærk venligst tilbydes ikke lørdage.

Restaurant Skovbakkens brunch er en lækker kombination af nøje udvalgte morgenmadsklassikere og frokostretter. Det hele er lækkert anrettet på ta'selv borde, som hele tiden suppleres. Salt, surt og sødt – det hele er i spil og suppleres af friskbagt brød, kaffe og te.

Laks – koldt røget med dildcreme
Krydret rejesalat
Udvalg af charcuteri pølser med pickles – oliven
Røræg med bacon og brunchpølser
Spinat - Porretærte
Lun leverpostej med ristede champignons
2 varianter af husets oste med druer og bladselleri
2 varianter af syltetøj samt Nutella
Hønsesalat med bacon
Små pandekager med sirup og brombærpuré
Frugtfad
Rugbrød – Rundstykker – Focacciabrød – Croissant – Små wienerbrød
Kaffe, te og juice

PR. KUVERT/VOKSEN - KR. 368,00

PR. KUVERT/BØRN U-10 ÅR - KR. 295,00

Tilkøb af øl og vand kr. 100,00 pr. kuvert

Tilkøb af øl, vand og Asti kr. 150,00 pr. kuvert

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu



(Minimum 20 betalende kuverter)

FAMILIEBUFFET

Kun søndage kl. 12.00 til 16.00
(Dog ikke i månederne april og maj)

HISTORIE. OPHAV. SMAG.

Når familien samles er det et møde mellem generationer og anledningen kan være mange. Fra barnedåb til fødselsdage, eller blot ønsket om at samle sine nærmeste til nogle hyggelige timer, hvor familiens historie og ophav plejes.

Restaurant Skovbakken har de helt rigtige rammer for familiesammenkomsten. Vores familiebuffet er sammensat ud fra mange års erfaring, og det giver tryghed. S sammensætningen er lavet med udgangspunkt i de mange generationer, og der er noget for enhver smag.

Dagens laks med dressing
Æg og rejer
Fiskefilet med remoulade
Carpaccio med parmesan og pinjekerner
Mørbradbeouf med svampe á la creme
Tarteletter med høns i asparges
Flæskefrikadeller med kartoffelsalat
Årstidens salat/pasta
Brieost med bladselleri
Nougatcreme kage
Frugtfad

PR. KUVERT/VOKSEN

KR. 458,00

VELKOMST MED HUSETS HVIDVIN/RØDVIN, ØL, VAND, KAFFE KR. 625,00

PR. KUVERT/BØRN*

KR. 295,00

MED SODAVAND KR. 400,00

* Til og med 10 år

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

ROMANTIK.
TRADITION.
SMAG.





(Minimum 20 betalende kuverter)

BRYLLUPSARRANGEMENT

I tidsrummet kl. 15.00 - kl. 03.00

Brylluppet betragtes af mange som den største fest i livet. Dagen står i romantikkens tegn og markerer for mange starten på et helt nyt kapitel. Efter selve vielsen kan festen være fyldt med både traditioner og individuelle ønsker.

På Restaurant Skovbakken går traditioner og nytænkning hånd i hånd. Fra bryllupsreceptionen til natmaden er Skovbakken en unik og romantisk ramme om den store dag. Vælg frit 3 retter fra Det gamle køkken, Det klassiske køkken eller Gourmet kortet, som indeholder dansk madkultur og nye trends samt sorbet. Har I specielle ønsker, idéer og tanker så supplerer vi gerne med råd og vejledning.

EFTER KIRKEN STÅR VI KLAR

- med bryllupsreception og sandwich fra kl. 15 - 17. Hertil kaffe, te, pilsner, vand samt husets vine.

SÅ STRÆKKER GÆSTERNE BEN - VI GØR KLAR TIL VELKOMSTDRINK

Velkomst champagne / Krustader med caviar / Rugbrøds croutoner med tartar

HEREFTER FESTMIDDAG

Vælg frit 3 retter fra Det gamle køkken, Det klassiske køkken eller Gourmet kortet + sorbet.
Hertil serveres husets vine samt pilsner og vand ad libitum.

HEREFTER KAFFE OG FRI BAR

Under dansen er der fri bar med husets vine samt pilsner og vand.

NATMAD

Serveres senest kl. 02.00 - der er frit valg af natmad (side 8).

HELDAGSARRANGEMENT

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN

KR. 1.595,00

HELDAGSARRANGEMENT

PR. KUVERT/AGERSKELLET

KR. 1.345,00

Vi tilbyder selvfølgelig også vores andre arrangementer til bryllupper

(Minimum 20 betalende kuverter)



Der tilbydes ikke allergener,
vegetarer osv. på denne menu

KONFIRMATIONSBUFFET

Tilbydes i april og maj måned

TRYGHED. ERFARING. SMAG.

Konfirmationen markerer ungdommens indtræden i de voksnes rækker. Familie og venner samles omkring konfirmanden, opfrisker barndommen og ser fremad. Det er den første store fest, hvor hovedpersonen selv byder ind omkring menu, gæster, taler og festen.

Netop i konfirmationstiden er Skovbakken festligt klædt i forårsgrønt. Foråret rammer restaurationen ind på smukkeste vis, så gæster og værter oplever årstiden på tættest hold. Vores buffet møder forårets lethed og ungdommens lyse sind og er den perfekte ramme - traditionelt eller utraditionelt.

Vi starter med velkomstdrink

FORRET BUFFET

Varmrøget laks med urtedressing
Tartelet med høns i asparges og persille
Rejecocktail med Thousand Island dressing – byg selv
- hertil hjemmelavet brød

HOVEDRET BUFFET

Buffet med sukkerglaseret bayonneskinke – Oksefilet rosastegt
Salat – Dressing – Flødekartofler/Pommes Frites – Bearnaisesauce
Chicken Nugget

DESSERT BUFFET

Islagkage, overtrukket med marcipan – Bærcoulis
Pandekager – Sukker – Jordbærsyltetøj – Kaffe

NATMAD

Røde hot dog - byg selv

Husets selskabsvine, pilsner og sodavand er ad libitum under hele forløbet og slutter når alle er forsynet til natmaden

SOM FESTARRANGEMENT*

- 5 TIMER I MELLEM KL. 12 - 21

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN

KR. 785,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET

KR. 685,00

HELDAGSARRANGEMENT

- 7 TIMER I MELLEM KL. 12 - 21

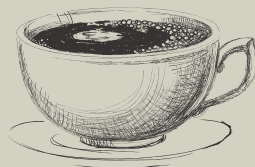
PR. KUVERT/SKOVBAKKEN

KR. 885,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET

KR. 785,00

* Festarrangement er uden natmad



SKOVBAKKENS KAFFEBORDE

TRAKTEMENT TIL MINDESAMMENKOMST

ARRANGEMENT 1

1/2 bolle med smør – hjemmebagt kringle
lagkage med flødeskum – småkage hertil
kaffe eller te

KR. 195,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 2

3 stykker let smørrebrød på rugbrød
med blandet pålæg – hertil kaffe eller te

KR. 245,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 3

Ta' selv bord

(minimum 25 personer)

Lun fiskefilet med remoulade

Rullepølse – roastbeef

Mørbradbeouf med svampe a la creme

Lun leverpostej med bacon og champignons

2 gode oste med vindruer, hertil kaffe eller te

KR. 285,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 4

Ta' selv pålægsbord

(minimum 25 personer)

Tre varianter pålæg (rullepølse/flæsketeg/roastbeef)

Italiensk salat – sky – løgringe – remoulade

ristede løg – peberrod – rødkål – drueagurker

2 gode oste med vindruer

Hertil hjemmebagt focacciabrød

rugbrød samt kaffe, te og en småkage

KR. 235,00 PR. KUVERT

TILKØB

PR. KUVERT

Kransekage – Kr. 45,00

Småkager – Kr. 20,00

1/2 bolle med smør – Kr. 20,00

Kringle – Kr. 35,00

Lagkage – Kr. 45,00

Alm. let smørrebrød – Kr. 60,00

Højt belagt smørrebrød – Kr. 85,00

1/2 franskbrød med ost

eller rullepølse – Kr. 75,00

BESTILLINGER FORSTÅS SÅLEDES

OP TIL 70 KUVETER

Bestiller man 25 – 30 kuverter
hæfter man for 25. Vi dækker op til 30
og har brød til 35 kuverter.

FRA 70 KUVETER OG DEROVER

Bestiller man 70 – 80 kuverter
hæfter man for 70. Vi dækker op til 80
og har brød til 90 kuverter.

Da vi har forskellige lokaler
er det vigtigt med antallet. Hellere bestille
til 5 for meget end at lokalet er for lille.

Husk på selve dagen har vi ikke
mulighed for ændring af lokalet.

Arrangementet tilbydes i
tidsrummet kl. 10.00 – 17.00.

Lokalet er til rådighed
i ca. 2 1/2 time fra oplyst ankomsttid.

Afregnes på dagen
- eller via bedemand med Deres accept.

(Minimum 8 kuverter)



MØDEPAKKER & KURSER

(Alle priser er incl. lokaleleje)

Med sin unikke placering i fredelige naturomgivelser og tæt på byen er Restaurant Skovbakken den perfekte ramme for møder og kurser. Vore fleksible lokaler med gode tilkørsels- og parkeringsforhold er idelle uanset antallet af deltagere. Udover forplejningen giver vores placering deltagerne mulighed for at strække benene på en gåtur i den smukke natur.

MØDE A

Kaffe med 2/2 rundstykker
samt smør – ost – marmelade – rullepølse – isvand
Frokost med 2 1/2 stykker højtbelagt smørrebrød

PR. KUVERT KR. 335,00

Med kaffe/kage samt 1 øl/vand pr. kuvert 445,-

MØDE B

Kaffe med 2/2 rundstykker
samt smør – ost – marmelade – rullepølse – isvand
Frokosttallerken

med fisk – pålæg – lunt – ost – sødt

Ved mere end 30 personer som buffet

med to forretter, to hovedretter, ost og dessert

PR. KUVERT KR. 445,00

Med kaffe/kage samt 1 øl/vand pr. kuvert 555,-

MØDE C

Køkkenchefens hovedret eller
frokosttallerken, isvand og kaffe

PR. KUVERT KR. 348,00

MØDE D

2/2 stykker uspecificeret smørrebrød
samt isvand og kaffe

PR. KUVERT KR. 298,00

MØDE E

Kaffebuffet med hjemmebak

Isvand i lokalet

2 retters aftens menu – kaffe

Der bydes et par genstande hvidvin, rødvin,
øl eller vand til menuen

PR. KUVERT KR. 595,00

MØDER MED GAMLE KLASSIKERE

(Min. 20 kuverter)

Skal I afholde generalforsamling i lokalforeningen eller er der møde for bestyrelsen i boligforeningen.

Måske er det tid for nytårskuren i roklubben eller måske er det bare tid til at mødes?

Her er vores gamle klassikere et oplagt valg.

KOGT TORSK

med hele pivtøjet

Efterfulgt af kaffe og
æblekage

Dagspris pr. kuvert ca.

KR. 448,00

WIENERSCHNITZEL

skåret af kalv
med klassisk tilbehør.

Kaffe og småkage

Pr. kuvert

KR. 348,00

GULE ÆRTER

med flæsk, pølse, sennep
rødbeder og

kogte kartofler

Pandekager med is

Pr. kuvert

KR. 398,00

STEGT FLÆSK

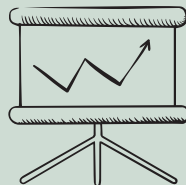
med to varianter flæsk
og rigeligt persillesovs.

1/2 rugbrød med gammel

Ole, sky og rom stænk

Pr. kuvert

KR. 398,00



RECEPTIONSFORSLAG

(Alle priser er incl. lokaleleje - men også gerne ud af huset - minimum 40 kuverter)

Med sin unikke placering i fredelige naturomgivelser og tæt på byen er Restaurant Skovbakken den perfekte ramme for receptioner. Vore fleksible lokaler med gode tilkørsels- og parkeringsforhold er idelle uanset antallet af deltagere. Udover forplejningen giver vores placering deltagerne mulighed for at strække benene på en gåtur i den smukke natur.

FORSLAG 1

Laks varmrøget fra eget køkken
– hertil urtedressing
Bayonneskinke – sukkerglaseret
Salatbar med flere varianter
Flødebagte kartofler
Flûtes, smør og dressinger
Brieost, kiks, druer, bladselleri
Kransekage og petitfour

FORSLAG 2

Tigerrejer – hvidløgsmarinerede på spyd
Cocktailpølser i svøb med bacon
Flæskefrikadeller – med rødkål
Finger sandwich – små med lækker variation
af fisk og kød
Butterdejssnitter med skinke/tomat/Mozarella
Dansk mester samt brie med pynt
Chokoladetrøffeltage med bæruré
Brød og kiks

Som åben reception i tre timer
mandag til fredag.
Lokalet er til rådighed i ca. fire timer.

PR. KUVERT KR. 328,00*

Med øl og vand samt husets vine og kaffe ad libitum

PR. KUVERT KR. 498,00*

TILKØB

PR. KUVERT

Gravad laks med sennepsdressing – Kr. 40,00
Lakseroulade med rygeost – Kr. 40,00
Havtasketerrin med kæmperejer – Kr. 40,00
Krebsehalesalat – Kr. 40,00
Dyrekølle, røget hertil syltet fennikel – Kr. 40,00
Poulardbryst – svampefarseret – Kr. 40,00
Andebryst med Madagaskarpeber, glaseret – Kr. 40,00
Mørbradboeuf med svampe a la creme – Kr. 40,00
Oksefilet, rosastegt – Kr. 50,00
Leverpostej, lun med bacon – Kr. 40,00
Tartelet med høns i asparges – Kr. 40,00
Frisk frugtsalat med råcreme – Kr. 50,00
Frugttærte med cremefraiche – Kr. 50,00
Islagkage, hjemmelavet – Kr. 50,00

Ta 'selv kaffe til alle – Kr. 30,00
Kransekage petitfour – Kr. 40,00

* Også ud af huset

Kan ikke benyttes som familiefest med indbudte gæster



VILDTAFTENER

Vi er klar fra klokken 18.00 – Ankomst 18.00 – 18.30

I oktober og november har vi vildtaftener en central plads i Skovbakkens køkken. Naturen skifter farve, og jagtsæsonen går ind. Sommerens lettere grøntsager viger til fordel for efterårets udvalg og smagen af kronvildt og fugle, der har levet det frie liv.

I OKTOBER

Torsdagene 7. – 14. – 21. – 28.
Fredagene 8. – 15. – 22. – 29.
Lørdagene 9. – 16. – 23. – 30.

I NOVEMBER

Torsdagene 4. – 11. – 18. – 25.
Fredagene 5. – 12.
Lørdagene 6. – 13. – 20.

FORRET SERVERES VED BORDET

Svampesuppe flødelegeret – med bacon, brød og smør

BUFFET

Dyrekølle – syltet rødløg – vildtsalat
Crustade med perlehøne i asparges
Kronhjortekølle stegt som vildt
Waldorfsalat – kvædesauce – kartoffelkroketter
Vildsvin med råsyltede blommer
Brunede kartofler – tyttebær
Skovdue i svampesauce
Flødegratineret kartofler
Vildand i flødevildtsauce
Aspargeskartofler
Vagtel farseret med druesauce
Glaserede kastanjer – drueagurker

DESSERT SERVERET VED BORDET

Flamberede brombær med softice i sprød nøddekurv

TORSDAGE PR. KUVERT KR. 445,00

FREDAGE/LØRDAGE PR. KUVERT KR. 485,00

Ændringer ved sæsonstart kan forekomme.
Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu.



MORTENS AFTEN

10. november

Traditionen stammer helt tilbage fra før 1600 tallet, hvor der er blevet spist mortensgås i Danmark. Gåsen er senere blevet erstattet af and, og Mortensaften er i dag en fast tradition for mange. Den skik holder vi fast i på Skovbakken, hvor vi serverer helt traditionel and.

FORRET

Gravad laks med rævesauce
anrettet med sprød salat – focacciabrød – smør

HOVEDRET

Andesteg på gammeldags maner
Hertil hvide og brunede kartofler, svesker samt
hjemmelavet rødkål & andeskysauce

DESSERT

Duet af æblekage og Ris à l'amande
med kirsebærsauce

HOVEDRET SAMT DESSERT

PR. KUVERT KR. 418,00

ALLE 3 RETTER

PR. KUVERT KR. 488,00

Desværre tilbyder vi ikke allergier
og diætbegrænsninger på denne menu.

Vi starter kl. 17.30 og lukker
senere denne aften.

MORTENSAFTEN

SOM TAKE AWAY

Gør Mortensaften nem – lad os stege anden
på 3400 gram og partere den i 1/2

Tilberedning:

Folie låg fjernes

Anden sættes i ovnen på ca. 185 grader
i ca. 20 til 25 minutter

Vi laver også den hjemmelavede rødkål
Varmes op i gryde

Lækker andeskysauce

Saucen varmes i gryde – skal lige op og koge

PRISEN PÅ 1/1 ELLER 1/2 AND OPLYSES 1. OKTOBER

Se www.restaurantskovbakken-randers.dk

Så er der kun kartoflerne I selv skal klare

Eventuelt tilkøb:

1 liter ekstra andesauce kr. 100,00

1 liter ekstra hjemmelavet rødkål kr. 100,00

Afhentning aftales ved bestilling.

Sidste bestilling modtages den 5. november.

Betaling senest
10 dage før arrangementet.
Billetter refunderes ikke.



JULEFROKOST

ALLE AFTENER FRA KL. 19.00 - 01.00

Fredag 19. november

Fredag & Lørdag 26. - 27. november

Fredag & Lørdag 3. - 4. december

Fredag 10. december

TRADITIONEL JULEFROKOST

SERVERES VED BORDET

Marinerede sild med karrysalat

Rødspættefilet – lun med remoulade & citron

DET KOLDE PÅ BUFFET

Laks – varmt røget med urtedressing

Æg & rejer med mayonnaise

Røget torsk vendt i babysalat

Sylte med sennep & rødbede

Avocadoslat med nødder

Perlehønesalat med dressing

DET LUNE PÅ BUFFET

Mørbradbøf med svampe al a creme

Blodpølse med sirup

Julemedister med grønlangkål & brunede kartofler

Gammeldags andesteg med svesker & æbler

Tarteletter med høns i asparges

Æbleflæsk med bacon

TRANCHERES I SALEN AF VORES KOKKE

Oksefilet Rosastegt

Hertil flødebagte kartofler – Coleslaw – Bearnaisesauce

Go' gammeldags flæskesteg med sprød svær og rødkålssalat

OST · DESSERT · KAFFE

- Brie, Gorgonzola med oliven og hvidløg

- Frugtkurv

- Ris á l'amande med lun kirsebørsauce

- Til slut er der kaffe med pebernødder

- Juleøl – Pilsner – Vand – Mokai eller lignende samt husets vine ad' libitum under maden

- Fadøl – Vand samt husets vine ad' libitum under dansen

**LIVE MUSIK
MED ALLE JULENS
MELODIER**

**TRADITIONEL
JULEFROKOST
A KR. 895,00 PR. KUVERT
ALL INKLUSIVE**

Arrangementet gælder fra kl. 19.00 - 01.00



KUN
TAKE
AWAY

JULEAFTEN

GØR JULEAFTEN NEM!

**LAD OS STEGE ANDEN 3400 G
OG PARTERE DEN I 1/2**

Tilberedning:
Folie låg fjernes
Anden sættes i ovnen
på ca. 185 grader i ca.
20 til 25 minutter

Vi laver også den hjemmelavede rødkål.
Varmes op i gryde.

Lækker andeskysauce.
Saucen varmes i gryde – skal lige op og koge.

**PRISEN PÅ 1/1 ELLER 1/2 AND
OPLYSES 1. OKTOBER**

Se www.restaurantskovbakken-randers.dk

1 liter ekstra sauce kr. 100,00
1 liter ekstra rødkål kr. 100,00

Så er der kun kartoflerne I selv skal klare.

Afhentes mellem 09.30 og 11.30.

Husk tidlig bestilling så der ikke er udsolgt.

KUN
TAKE
AWAY

NYTÅRSAFTEN

KOM NEMT IND I DET NYE ÅR!

Vores nytårsmenu frigives omkring 1. oktober.

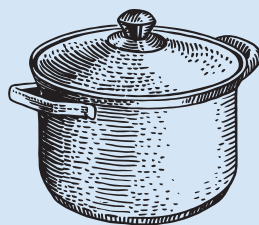
Ring og hør nærmere.



Afhentning mellem kl. 10.00 og 12.00
den 31. december.

Sidste dag for bestilling er
den 28. december kl. 15.00.

Minimum 8 kuverter.
Bestilling senest 3 dage
før inden kl. 12.00.



MAD UD AF HUSET

FORRETTER

Hummersuppe, med jomfruhummerhaler + kr. 40,00 pr. kuvert
Klar suppe, med kødboller, melboller & urter
Aspargesuppe flødelegeret, serveret med kødboller
Svampe suppe flødelegeret, serveret med sprød bacon
Laks varmrøget, hertil urtedressing
Fisketallerken, 3 varianter af dagens fisk, hertil urtedressing + kr. 20,00 pr. kuvert
Rødspætteroulade laksefarseret, på sprød salat, hertil urtedressing
Tigerrejer flødepocheret, anrettet i riskurv hertil en pernodcreme + kr. 40,00 pr. kuvert
Rødtungefilet, garneret med krebshelemousse, serveret lun med purløgscreme + kr. 40,00 pr. kuvert
Rejecocktail, med Thousand Island dressing
Hønsesalat, på frisk ananas
Høns i asparges, serveret i sprød tartelet med persille
Parma skinke lufttørret, på sprød salat, hertil frisk høvlet parmesan + kr. 20,00 pr. kuvert
Svinemørbrad – røget med syltet fennikel – trøffelmayo
Dyrekølle røget, hertil syltede rødlog, stuede svampe

* * *

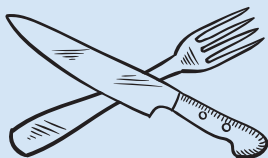
Til alle forretter serveres hjemmebagt brød

DESSERTER

Brombær flamberede i cognac – hertil rørt vaniljeis – Anrettet i sprød nøddekurv + kr. 20,00 pr. kuvert
Figner syltede, flamberet i pernod, hertil rørt vaniljeis – Anrettet i sprød nøddekurv + kr. 20,00 pr. kuvert
Islagkage, overtrukket med marcipan, hertil frisk frugt & bærcoulis
Chokoladeskal, med is & sorbet, hertil frisk frugt & bærcoulis
Creme Brullée med syltede brombær og hindbærsorbet + kr. 20,00 pr. kuvert
Citronfromage den klassiske
Romfromage, hertil lun kirsebærsauce
Grand Marnier fromage, hertil abrikospuré
Pandekager med sukker & jordbærsyltetøj
Nougatcremekage toppet med hvid chokolade, serveret på appelsinglacé + kr. 40,00 pr. kuvert

Bemærk venligst at vi ikke tilbyder vegetar menu og ikke kan tage højde for allergener på menuer ud af huset.

Minimum 8 kuverter.
Bestilling senest 3 dage
før inden kl. 12.00.



MAD UD AF HUSET

HOVEDRETTER

- Perlehøne roulade farseret, hertil torvets grønt samt flødestragonsauce
Andebryst glaseret, med madagaskapeber, flamberet i calvados
- hertil torvets grønt samt sauce jus
Flæskesteg helstegt, på gammeldags manér, med rødkål, svesker,
- aspargeskartofler, brunede kartofler samt flæskeskysauce
Svinekam stegt som vildt, hertil waldorfsalat aspargeskartofler,
- brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce
Kalvesteg som vildt, hertil waldorfsalat, ærter
- aspargeskartofler, brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce
Kalvefilet som vildt, hertil waldorfsalat, ærter
- aspargeskartofler, brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce + kr. 40,00 pr. kuvert
Kalvefilet rosastegt hertil torvets grønt samt svampesauce + kr. 40,00 pr. kuvert
Kalvemørbrad rosastegt med morkelglace og kartoffelsoufflé + kr. 60,00 pr. kuvert
Oksemørbrad Rosastegt hertil torvets grønt- samt bordelaisesauce + kr. 60,00 pr. kuvert
Okseculottesteg gammeldags, hertil bønner, gulerødder, glaserede perleløg
- kartofler, surt, samt okseskysauce + kr. 40,00 pr. kuvert
Oksefilet rosastegt hertil torvets grønt samt bordelaisesauce + kr. 40,00 pr. kuvert
Krondyrfilet rosastegt, hertil waldorfsalat, ærter, hvide & brunede kartofler
- tyttebær samt flødevildtsauce + kr. 80,00 pr. kuvert

* * *

Årstidens salat til hovedret + kr. 20,00 pr. kuvert
De nævnte saucer er vores forslag – kan varieres efter ønske
Nye danske kartofler erstatter ovennævnte i sæsonen

HOVERDRET
PR. KUVERT
KR. 278,00
+ evt. tillæg

HOVERDRET
SAMT FORRET ELLER
DESSERT
PR. KUVERT
KR. 338,00
+ evt. tillæg

HOVERDRET
SAMT FORRET
OG DESERT
PR. KUVERT
KR. 388,00
+ evt. tillæg

Bemærk venligst at vi ikke tilbyder vegetar menu og ikke kan tage højde for allergener på menuer ud af huset.

**ELEGANT.
FAGLIGT.
KORREKT.**





PRISER DRIKKEVARER M.M.

KAFFE - Økologisk fairtrade – Pr. stk. **Kr. 45,00**

HJEMMEBAGT KRINGLE – Pr. stk. **Kr. 35,00**

KRANSEKAGE – Pr. stk. **Kr. 45,00**

SMÅKAGER – Pr. person **Kr. 20,00**
(kan medbringes hvis hjemmebagt)

LAGKAGE – Pr. stk. **Kr. 45,00**

NATMAD – Pr. kuvert **Kr. 128,00**

HUSETS SELSKABSVINE – Listepris

DIVERSE ALM. SPIRITUS (3 cl.) – Pr. stk. **Kr. 68,00**

1/1 FLASKE SPIRITUS (alm. mærker) – Pr. stk. **Kr. 950,00**

SPIRITUS PAKKE - ALM. MÆRKER – Pr. kuvert + **Kr. 200,00**

PILSNER – JUICE – EGEKILDE – Listepris

DIVERSE SODAVAND – Listepris

MENUBÅND trykt på papir – Pr. stk. **Kr. 20,00**

EKSTRA TIME M/ØL, VAND, VIN – Pr. kuvert **Kr. 100,00**

EKSTRA TIME M/SPIRITUSPAKKEN – Pr. kuvert **Kr. 150,00**

FASTLÆG PRISEN

Ønsker du/I at have fuld tryghed og kende
den nøjagtige pris, kan vi tilbyde to løsninger:

FESTARRANGEMENT

HELDAGSARRANGEMENT

Her er der ingen ubehagelige overraskelser efter festen
– kun de gode minder. Priserne fremgår af kataloget.

Blomster, lys og elegant opdækning samt
faglig og korrekt betjening er altid incl.



TANKER FØR FESTEN

GÆSTER

Antallet af inviterede gæster - herunder børn.

SPECIELLE HENSYN

Er der blandt gæsterne allergikere, vegetarer, diabetikere eller lignende.

MENU

Inden selskabsaftalen er det rart at du måske har gjort dig nogle tanker om det er menu eller buffet, der frister - vi rådgiver gerne.

VINE

I arrangementerne indgår husets udvalgte vine - men vi klarer gerne andet fra vores velassorterede vinkælder.

KAFFEN

Skal der bydes cognac og likør.

BLOMSTER

i arrangementerne er det husets blomster der dækkes op med. Ønsker man selv at medbringe blomster eller andet til opdækningen gives der ikke rabat på prisen.

MENUKORT

Ønsker de menukort ved hver kuvert.

NATMAD

Ønsker de natmad, og hvornår skal den serveres.

MUSIK/SOLISTER/FOTOGRAF

Musikken er altid velkommen til at kontakte os og aftale hvornår opstilling af udstyr er mest hensigtsmæssigt. Det er også rart at vide om forplejningen er for egen regning eller betales af gæsten.

BORDPLAN

Der indleveres bordplan senest 3 dage før arrangementet.

KUVERTER

Der kan rettes i antallet indtil 3 dage før arrangementet uden beregning.

AFREGNING

Festen afregnes altid på selve dagen eller efter nærmere aftale. + 5% gebyr ved anden betaling end kontant eller dankort. Børn til og med 10 år, der spiser Børnemenue kr. 375,- pr. kuvert. Skal de spise fuld menu 1/2 pris af det bestilte arrangement. Børn under 2 år, der selv medbringer mad u/b.

GARDEROBE

Benyttes vores garderobe er det på eget ansvar.

MADEN

Vi gør opmærksom på, at vi ikke yder nogen form for erstatning ved tandskader.

GAVER

Der indleveres ved din fest er på eget ansvar.

PLETTER PÅ TØJ

Kontakt den vagthavende tjener på dagen. Vi erstatter ikke tøjet, men tilbyder Dem selvfølgelig en rensning hvis det er nødvendigt.

PARKERING

Benyttelse af vores parkering er på eget ansvar.

FESTFYRVÆRKERI

Kun med skriftlig tilladelse fra politiet.

STJERNEKASTERE

Frabedes i sangene. Duge med brandhuller erstattes - kr. 400,- pr. stk.

SØNDAGE SAMT HELLIGDAGE

Minimum 40 betalende til et aftenarrangement.

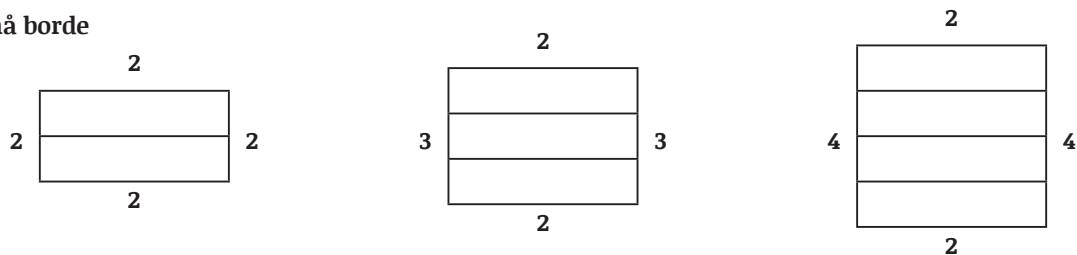
VI GØR OPMÆRKSOM PÅ

At vi forbeholder os ret til at flytte selskabet til et andet og mere passende lokale i tilfælde af:
- ændringer i antallet af gæster +/-
- ændring fra menu til buffet eller omvendt
- musikken fylder mere end først aftalt

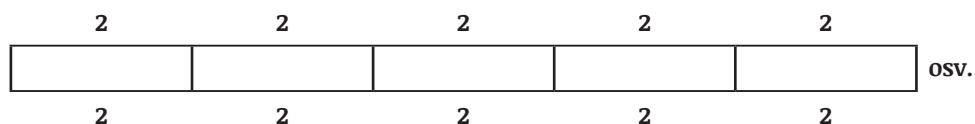


BORDOPSTILLING

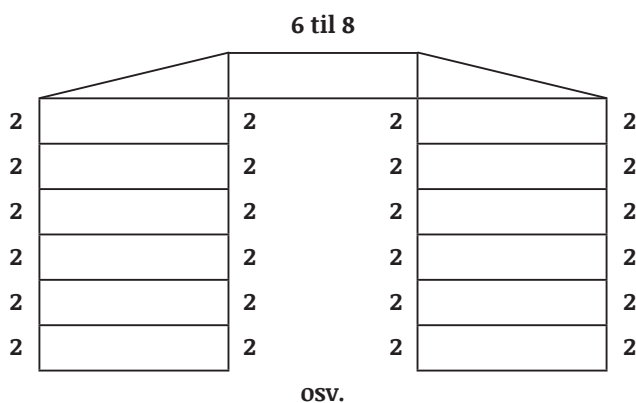
Små borde



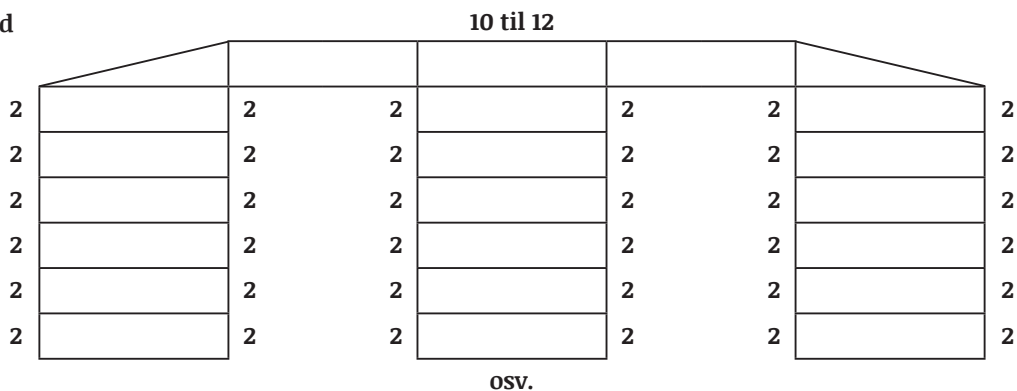
Smalt



Hestesko



E-bord



Runde 8 personers borde kun i store og lille sal

Disse forslag er på Skovbakkken - til Agerskellets Selskabslokaler forhør venligst

RESTAURANT SKOVBAKKEN

Har i alt 7 selskabslokaler med hver sin charme, stil & størrelse.
Vi dækker op fra 8 til 180 personer – og er den bedst tænkelige ramme ved enhver
lejlighed. Vi har naturligvis også menuer til de mindre selskaber i vor restaurant
– forhør venligst.

AGERSKELLETS SELSKABSLOKALER

Har i alt 5 selskabslokaler i forskellig størrelse.
Her kan der dækkes op fra 20 til 320 personer.

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



SKOVBAKKEN

TRADITIONEL DANSK RESTAURANT

ØSTERVANGSVEJ 1 · 8900 RANDERS C · TLF. 8642 0180

RESTAURANTSKOVBAKKEN-RANDERS.DK