


RESTAURANT
Høver · Lillering · Venge



Selskabsmenuer

HYGGE LIG ATMOSFÆRE OG UDSØGTE SMAGSOPLEVELSER · ANNO 2022



RESTAURANT GAMMEL HØVER · RESTAURANT LILLERING SKOV · RESTAURANT VENGE KLOSTER



Når erfaring tæller

VI ER STOLTE AF VORES HÅNDVÆRK

Restauratør Heine Schriver og Anne Leth byder velkommen til et inspirerende fest-univers, hvor alt tager udgangspunkt i en brændende passion for mad og desserter samt et oprigtigt ønske om at skabe de perfekte rammer om menneskers højtidere og arrangementer i livet.

Restaurant Gammel Høver, Lillering Skov og Venge Kloster tilbyder mange flotte og nyrenoverede selskabslokaler til både små og store fester. Med de stemningsfulde lokaler, smukke omgivelser helt tæt på, parkering lige ved døren, vores udvalgte festmad og altid imødekommende personale, har vi de perfekte rammer for jeres næste arrangement.

Vi huser alt fra 10-250 personer i vores selskabslokaler, og klarer med glæde hele arrangementet for jer i en skøn atmosfære.

Restauratøren

Heine Schriver er selv dobbelt dansk mester i desserttallerken samt dessertkage og sætter en stor ære i, at alt på hans restauranter er hjemmelavet og er fremstillet af de bedste råvarer. Heine er ved flere lejligheder blevet hædret for sit store initiativ og engagement i erhvervslivet, senest med en fornem pris som årets "erhvervsudvikler" i Skanderborg og vandt sølv ved OL for kokke og konditorer i 2000.

Dessertchefen

Restauranternes daglige leder og dessertchef Brian Brøckner har vundet mange flotte priser i sin karriere. Som tidligere medlem af det danske kokkelandshold har Brian haft den sjældne ære at modtage guld til verdensmesterskabet for kokkelandshold samt opnået at vinde guld i alle discipliner ved OL i Erfurt.

Køkkenchefen

Mads Dippel er uddannet kok på Restaurant Lillering Skov. Efter endt læretid har Mads samlet en masse erfaring både som selvstændig samt ved mange fine restauranter, heriblandt også Michelin-restauranter i både Danmark og udlandet. Mads har stærkt fokus på at lave alt fra bunden og har udpræget sans for detaljen.

Vi har stor erfaring og alle i vores kompetente team glæder sig til at skabe en smagfuld og gennemført oplevelse omkring jeres næste arrangement.



Alt dette får du mulighed for hos os:

TRYKTE INVITATIONER & BORDKORT

STEMNINGSFULDT LOKALE

HØFLIG & HURTIG BETJENING

OPDÆKNING & FLOTTE MENUKORT

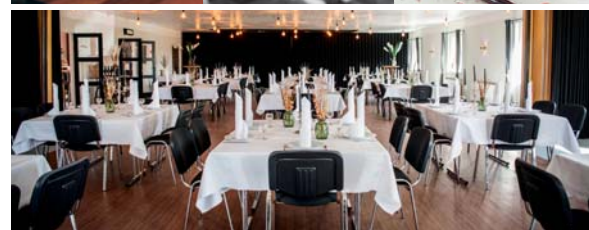
BLOMSTERDEKORATIONER

FESTMENU AF HØJ KVALITET

DRIKKEVARER AD LIBITUM

FAST PRIS PÅ ARRANGEMENTET

MULIGHED FOR BUSTRANSPORT Kr. 1.500,- max. 25 km



SAMMENSÆT DIN EGEN MENU

valgfri sammensætning

FORRET

Tærte med torsk og hummer
Fennikel · Læsø rejer · Fiskesuppe

Cremet hummersuppe
Syltede rødæg · Dild olie · Skaldyr

Marineret laks
Agurk · Radiser · Sesam

Unghaneroulade
Æble · Sauce verte · Urter

...

MELLEMRET

Kyllingeconfit
Hovedsalat · Karry · Falsk "Jord"

Tartar af okse
Chips · Estragon · Luftig creme fraiche

Foie gras terrin
Pære · Balsamico · Briochebrød

Vores Moules Frites
Blåmuslinger · Nye tomater · Kartoffelchips

...

HOVEDRET

Okseryg
Jordkokker · Syltede perlelæg · Røget kartoffel · Oksesky med trøffel

Indbagt fasan
Urtesoufflé · Selleri · Kartoffeltærte · Portvinssauce

Duet af landgris
Svineryg · Kæber · Pommes Anna · Rødbede glaze

Rådyrfilet
Saltbagt selleri · Brombær · Pommes Rissoles · Kantarelsauce

...

OST

Vesterhavsost
Selleri · Brunet smør · Syltede nødder

Danske oste
Sprødt · Syltede nødder · Kompot

Oste Creme Bruleé
Brombær · Maltknækbrød · Karamel

...

DESSERT

Gâteau Marcel
Chokolade på 2 måder · Appelsin · Solbær is

Æbledessert
Æblemousse · Råsyltede æbler · Vaniljeis

Tropical
Karamelliseret banan · Kokos · Passionsfrugt · Mango

Brombær pocheret pære
Brownie · Karamelmousse · Brombær sauce · Vaniljeis

Unik menu

SÆT DIT EGET PRÆG

Her giver vi dig mulighed for at sammensætte helt op til en 5-retters menu og dermed skabe din unikke festmenu.

Vi har sørget for et enestående udvalg af lækre retter, så du kan sammensætte din helt egen personlige og udsøgte luksurmenu til dig og dine gæster.

FESTPRISER

du vælger

Pris pr. person, ekskl. drikkevarer:

3 retter: kr. 500,-

4 retter: kr. 600,-

5 retter: kr. 700,-

5 TIMERS ALL-INCLUSIVE:

3 retter: kr. 800,-

4 retter: kr. 900,-

5 retter: kr. 1.000,-

8 TIMERS ALL-INCLUSIVE:

3 retter: kr. 1.000,-

4 retter: kr. 1.100,-

5 retter: kr. 1.200,-

Læs om "All-inclusive"-pakkerne side 6





KLASSISK MENU

velegnet til bryllup

FORRET

Tarteletter

Hønskød · Aspargessauce · Urter

eller

Cremet hummersuppe

Syltede rødæg · Dild olie · Skaldyr

HOVEDRET

Kalvesteg stegt som vildt

Waldorfsalat · Æbler · 2 slags kartofler
Vildtsauce

eller

Oksemørbrad

Sellericreme · Glaserede rødder
Smørstede kartofler · Pebersauce
+ kr. 50,- pr. kuvert

DESSERT

Islagkage

Nøddetuiles · Frugtsalat · Dessertsauce

eller

Citronfromage

Syltede frugter · Vaniljesauce · Flødeskum

...

Pris pr. person for 3 retters menu,
ekskl. drikkevarer, kr.

400,-

5 timers all-inclusive: kr. 700,- *
8 timers all-inclusive: kr. 900,- *

Ved alle priseksemples + evt. 50 kr.
pr. kuvert for valg af oksemørbrad

FAVORITBUFFET

traditionel menu

Marineret laks

Agurk · Radiser · Fennikel
Dild mayonnaise · Nye salater

Vores brød

Lyst · Groft · Dip

...

Krydderstegt svinemørbrad

Braiserede kæber fra landgris

Sprængt kalveculotte

Glaserede gule og røde beder

Cikoriesalat

Granatæble · Valnødder · Gedeost

Røget kartoffelcreme med friske urter

Portvins sauce

...

Æbledessert

Æblemousse · Råsyltede æbler · Vaniljeis

...

Pris pr. person for favoritbuffet,
ekskl. drikkevarer, kr.

300,-

5 timers all-inclusive: kr. 600,- *
8 timers all-inclusive: kr. 800,- *

Mulighed for tilkøb:

Danske oste

Sprødt · Syltet · Kompot

+ kr. 75,- pr. person

FULD-GAS-BUFFET

det bedste af alt

Soufflé på torsk og hummer

Læsø rejer · Salater
Hummer mayonnaise

Cremet krabbesalat

Ananas · Chili · Basilikum

Grillet hjertesalat

Kyllingeconfit · Syltede tomater · Sprødt

Vores brød

Lyst · Groft · Dip

...

Okseryg

Jordskokker · Syltede perleæg · Røget
kartoffel · Okseky med trøffel

Indbagt fasan

Urtesoufflé · Selleri · Kartoffeltærte
Portvinsauce

Grillede aspargesbroccoli

Spicy yoghurt · Hasselnødder · Tranebær

...

DESSERTBORD

Konditorchefen vil kreere en forrygende
dessertbuffet, der består af
min. 5 udsøgte specialiteter
afstemt efter sæsonens udvalg.

- Så bliver det ikke bedre...

Pris pr. person fuld-gas-buffet,
ekskl. drikkevarer, kr.

500,-

5 timers all-inclusive: kr. 800,- *
8 timers all-inclusive: kr. 1.000,- *



TAPASBUFFET

moderne dele-mad

Marineret laks
Agurk · Radiser · Sesam

Cremet krabbesalat
Ananas · Chili · Basilikum

Lufttørret Iberico skinke
Tyndt · Eksklusivt · Delikat

Kyllingespyd
Peanutsauce · Citrongræs · Kokos

Glaseret andebryst
Rødkål · Appelsin · Tranebær

Panerede risottokugler
Parmaskine · Sauce verte · Parmasanost

Mini tærte
Grønt · 2 slags ost · Æg

Saltbagte kartofler
Persille aioli · Sprød panchetta · Krydderurter

Grillede aspargesbroccoli
Spicy yoghurt · Hasselnødder · Tranebær

Cremet ost
Sprødt · Syltede nødder · Kompot

Gateau Marcel
Chokolade · Appelsin · Solbær

Tropical
Banan · Kokos · Passionsfrugt

Vores brød
Lyst · Groft · Dip

...

Pris pr. person for tapasbuffet
ekskl. drikkevarer, kr.

400,-

5 timers all-inclusive: kr. 700,- *

8 timers all-inclusive: kr. 900,- *

* Læs om "All-inclusive"-pakkerne side 6

BRUNCHBUFFET

uformel fest

Marineret laks
Agurk · Radiser · Sesam

Cremet krabbesalat
Ananas · Chili · Croissanter

Udvalg af pålæg
Syltet · Sprødt · Cremer

Danske oste
Sprødt · Syltede nødder · Kompot

Græsk yoghurt
Æblekompot · Müsli · Honning

Kyllingeconfit
Hovedsalat · Karry · Falsk "Jord"

Varme specialiteter
Røræg · Bacon · Pølser

Leverpostej
Svampe · Rødbeder · Bacon

Kannelsnegle
Remonce · Glasur · Smør

Hjemmelavede specialiteter
Syltetøj · Chokoladepålæg · Kompot

Frugter
Tropiske · Danske · Tørrede

Morgenbrød
Rundstykker · Franskbrød · Rugbrød

Drikkevarer
Juice · Kaffe · Te

...

Pris pr. person for brunchbuffet,
inkl. juice, kaffe og te ad libitum, kr.

450,-

NATMAD

god afslutning

Ved menuer, hvor natmad ikke er
med i prisen, kan det tilkøbes.
Vælg imellem:

Tærtebord
3 forskellige tærter · Husets salat
Friskbagt brød

...

Herregårdsbiksemad
Bearnaisesauce · Rødbeder · Bacon

...

Hjemmebagte tarteletter
Hønskød · Lys aspargessauce · Urter

...

Hummersuppe
Søkogte rejer · Dild olie · Hjemmebagt flutes

Pris pr. ret pr. person kr.

100,-





Oversigt med valgmuligheder

GÆLDER FOR ALLE FESTMENUER

ALL-INCLUSIVE INDHOLD

valgmuligheder til festen

Oversigt over indhold af de forskellige all-inclusive pakker samt valgmuligheder i de forskellige kategorier.

5 TIMERS ALL-INCLUSIVE BESTÅR AF:

- Velkomstdrink *
- Menu
- Drikkevarer ad libitum under middagen **
- Kaffe med sødt ***

8 TIMERS ALL-INCLUSIVE BESTÅR:

- Velkomstdrink *
- Menu
- Drikkevarer ad libitum under middagen **
- Yderligere 3 timers drikkevarer ad libitum
- Kaffe med sødt ***
- 1 cognac / likør til kaffen
- Natmad ****

* Velkomstdrink - vælg imellem:

- Husets velkomstdrink (Hyldeblomst og hvidvin)
- Pink Lady (Rabarberlimonade og hvidvin)
- Cava
- Sangria

** Drikkevarer ad libitum indeholder:

Stort udvalg af sodavand, øl og hjemmelavet limonade.
Nøje udvalgte hvidvine, rødvine og dessertvin som passer til menuen.

*** Sødt til kaffen - vælg:

- Små kager
- Petit four
- Kransekage
- Lagkage

**** Natmad - vælg imellem:

- Tærtebord
- Herregårdsbiksemad
- Hjemmebagte tarteletter
- Hummersuppe

VALGFRI STARTER

perfekt start

Kom godt fra start og få skudt festen godt i gang med en lækker starter.

VÆLG IMELLEM FØLGENDE STARTERS:

- Forskellige appetizers
- Friske frugter med chokoladeovertræk
- Friske frugtskyd

50,-

kr. pr. kuvert

VALGFRI BRYLLUPSKAGE

smagfuld tradition

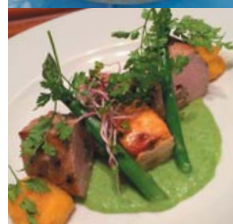
TIL CHOKOLADE ELSKERNE med lime og chokoladecreme i lag med hvid chokolade.

DEN EKSOTISKE med mango, passionsfrugt og chokolademousse.

DEN KENDTE med skovbærcreme og marcipanbund.

75,-

kr. pr. kuvert





DINÉR TRANSPORTABLE

Lad os klare maden

Ud over at klare både store og små selskaber i vores smukke lokaler, tilbyder vi også et lækkert og varieret udvalg i dinér transportable.

Mad til enhver lejlighed

Om det er fødselsdag, fest, jubilæum, bryllup, konfirmation, julefrokost eller noget helt andet, så har vi altid et stort udvalg af velsmagende mad i flere prisklasser. Du kan skabe den perfekte ramme om din fest derhjemme, invitere gæsterne, lade os sørge for maden og bare nyde festen sammen med dine gæster og glemme alt om at stå med det store ansvar for menuen.

Bestil vinen med

Vi har tænkt på alt i forbindelse med et arrangement og tilbyder nu også at sørge for vinen til maden. På den måde kan du tilkøbe kokkens anbefaling af vin til den ønskede menu og bedst af alt, så leverer vi vinen sammen med maden, så nemmere bliver det næsten ikke.

Vi tilbyder en god oplevelse

At bestille mad udefra til sit arrangement er en tillidssag og skal være en god oplevelse. Derfor stiller vi meget høje krav til os selv og sætter en ære i altid at levere en gennemført oplevelse af høj kvalitet i alle led.

Det gør vi blandt andet ved at tilbyde:

- Professionelle og uddannede fagfolk
- Maden er altid tilberedt af friske råvarer
- Maden er anrettet på flotte fade
- Levering i elektriske varmeskabe
- Levering til aftalt tid

Få professionel hjælp til dit arrangement

Det kan være en stor mundfuld at stå for en fest helt selv, og føler du som vært, at der er behov for et par ekstra hænder, er vi gerne behjælpelige med køkken- eller serveringspersonale. Det er også muligt at få hjælp af en af vores dygtige og professionelle kokke, så du trygt kan holde helt fri og slappe af med dine gæster.

Vi er klar til at hjælpe

På hjemmesiden findes meget mere om vores lækre menuer og store udvalg i dinér transportable. For spørgsmål eller en uforpligtende snak, kontakt os venligst på telefon 8694 3755.



BETINGELSER FOR VORES ARRANGEMENTER

Forretningsbetingelser

Når et arrangement bestilles ved én af vores restauranter, gælder følgende betingelser:

Tidsfrister

Senest 2 måneder før arrangementsdato skal menuen være aftalt med os. Endeligt antal gæster samt bordplan og bordkort skal være os i hænde senest 4 dage før arrangementsdatoen.

Afbestilling

Afbestilling af arrangement fra 30 dage og op til 60 dage før arrangementsdato afregnes med kr. 3.000,-. Afbestilling af arrangement i op til 30 dage før arrangementsdato afregnes med 20% af aftalt arrangementspris.

Betaling

Der forlanges ikke depositum eller nogen form for forudbetaling. Betaling finder sted på dagen for afholdelse af arrangementet. Vi ser helst betaling med dankort, ved nærmere aftale også muligt med kontant betaling.

Ordrebekræftelse

Vi sender normalt ikke ordrebekræftelse på vores arrangementsaftaler. Ønskes dette, bedes I fremsende en mail til os med information om jeres arrangement, som vi så vil besvare. Mail venligst til: mail@lilleringskov.dk

Varighed

Aftenarrangementer er beregnet til en varighed af 5 timer, men kan mod tillæg forlænges til 8 timer. Udover 8 timer påregnes et tillæg på 50 kr. pr. time pr. kuvert inkl. drikkevarer.

Diabetiker eller vegetar

Ønskes vegetar- eller diabetikermenu, kan dette naturligvis sagtens lade sig gøre.

Priser for børn

Babys, 0-1 år, deltager gratis. Børn til og med 10 år er halv pris af arrangementsprisen.

Børnemeny

Til festens yngste deltagere kan vi tilbyde forskellige lækre børneretter. Det kan f.eks. være en sørøvegryde eller hjemmelavet lasagne. Børnemeny gælder for børn mellem 0-10 år. Specielle ønsker eller livretter efterkommes gerne, så spørg endelig.

Tidspunkt på dagen er valgfrit

De bestemmer naturligvis selv, om arrangementet skal foregå midt på dagen eller om aftenen.

Sammensæt selv menuen

Det er naturligvis muligt at "bytte om" på retterne i vore forslag. Festligheder afholdt som "Tag-selv-buffet" er lidt mindre højtidelige, men en særdeles hyggelig måde at holde fest på. Velegnet til f.eks. barnedåb, fødselsdag, bryllupsreception, jubilæum osv.

Sange og menukort

På vores hjemmeside er der mulighed for at skrive personlige menukort på én af vores mange færdige skabeloner eller finde og printe f.eks. velkomstsange til jeres arrangement.

A la carte

Vi tilbyder a la carte på Restaurant Gammel Høver, se mere på næste side. Restaurant Lillering Skov og Restaurant Venge Kloster er KUN selskabslokaler.

Kontakt

For yderligere spørgsmål eller en uforpligtende snak om jeres arrangement, kontakt os venligst på telefon 8694 3755 eller send os en mail på: mail@lilleringskov.dk



A LA CARTE

restaurant



NYE TILTAG

i kalenderen



MØDE, KURSUS

& konference



Lad os mødes til en bid mad...

Det er med stor fornøjelse, at vi slår dørene op til vores hyggelige a la carte restaurant i Galten. Her kan I glæde jer til at opleve Restaurant Gammel Høver, der med sine stemningsfulde og unikke krostuer byder på en hyggelig atmosfære og et menukort, der byder på kendte, klassiske retter, måske med et lille twist...

Spis ude med udsigt til haven

Når vejret tillader det, har vi tilmed også åbent for ude-servering på vores lækre terrasser med udsigt til den store, smukke krohave.

Tag familie, venner eller naboen under armen og kom ned til en aften på kroen, hvor vi tilbyder et hyggeligt sted at mødes til udsøgt mad, god stemning, hygge og så endda i cykel-afstand...

Book bord online

RESTAURANT

Gammel Høver



Restaurant Gammel Høver tilbyder følgende lokaler:

- Jagstuen, hvor der kan dækkes op til 85 gæster.
- Kongesalen, hvor der kan dækkes op til 70-100 gæster.
- Lokalerne Skuespillerstuen og Musiksalen, hvor der kan dækkes op til 250 gæster.
- Margueritten, hvor der kan dækkes op til 25-30.
- Kongestuen, Prinsessestuen og f.eks. bruges til kaffen efter middagen.
- Musikterrassen og haven, hvor der f.eks. er mulighed for at nyde velkomstdrinks.

Restaurant Gammel Høver · Silkeborgvej 39 · 8464 Galten

Sæt kryds i kalenderen

Med Restaurant Gammel Høver er det vores ønske at være byens fælles samlingssted, hvor det er muligt at få et lækkert måltid mad og gode oplevelser.

Musikarrangementer

Vi har med stor succes afholdt "Livlige lørdage", hvor vi byder på forrygende spiseoplevelser krydret med fantastisk live musik...

Onsdagsklubben

Et koncept, hvor vi serverer dagens udsøgte måltid mad og har drikkevarebuffet med høflig selvbetjening samt mulighed for tilkøb af sødt til kaffen.

Derudover har vi bl.a. Festlig Fredag, tarteletfestival, foredrag, Sankt Hans-aften og julefrokoster på programmet.

Køb billetter online

RESTAURANT

Lillering Skov



Restaurant Lillering Skov tilbyder følgende lokaler:

- Glassalen, hvor der kan dækkes op til 70 gæster.
- Nordsalen, hvor der kan dækkes op til 20 gæster.
- Sydsalen kan dækkes op til 40 gæster.
- Hvis Nord- og Sydsalen slås sammen, er der mulighed for at dække op til 85 gæster.
- Terrassen og haven, hvor der f.eks. er mulighed for at nyde velkomstdrinks.
- Skovhuset, hvor der kan dækkes op til 30 gæster.

Restaurant Lillering Skov · Århusvej 280 · 8464 Galten

Professionelle rammer

Afhold møder, kurser eller konferencer med enten Restaurant Lillering Skov, Gammel Høver eller Venge Kloster som professionel og tryk ramme.

Vi giver mulighed for at sammensætte et program helt efter fantasi og behov, ligesom I også selv vælger, om det skal foregå i dag- eller aften timerne.

Vi sørger for alt relevant kursus-udstyr og forkæler alle med en udsøgt og vel-smagende forplejning. Uanset hvilken restaurant eller hvilket lokale I vælger, tilbyder vi ny-renoverede lokaler og en hyggelig og uformel atmosfære.

Det meste kan lade sig gøre hos os, og har I specielle ønsker til et event, hører vi endelig fra jer.

Se priser og læs mere online

RESTAURANT

Venge Kloster



Restaurant Venge Kloster tilbyder følgende lokaler:

- Havestuen, hvor der kan dækkes op til 70 gæster.
- Klosterstuen, hvor der kan dækkes op til 40 gæster.
- Store sal, hvor der kan dækkes op til 200 gæster.
- Oldemorstuen, hvor der kan dækkes op til 40 gæster.
- 1. til venstre, hvor der kan dækkes op til 40 gæster.
- Orangeri i haven, hvor der kan dækkes op til 50 gæster.
- Haven og terrassen, hvor velkomstdrink eller kaffen kan nydes efter middagen.

Restaurant Venge Kloster · Låsbyvej 80 · 8660 Skanderborg