



Vidste du, at dit svine- og oksekød, som du spiser i Konferencecenteret, er skåret af vores egne slagtere i tæt samarbejde med vores elever?

Vi køber kun med udkæringer fra vores egne danske grise - udvalgt af egne slagtere. Grisen er slagtet inden for de sidste 24 timer.

Gå på opdagelse på Kødets Gang eller besøg Gourmetbutikken i tidsrummet 8⁰⁰-5⁰⁰.

Fra stald til bord på mindre end 24 timer. Alle vores grise kommer fra landmænd i lokalområdet omkring Roskilde og er leveret af Danish Crown.

SKÆREHALLERNES KONFERENCECENTER ZBC

ZBC

Selskab og fest

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



Kærlighed til mad

Passion for råvarer og et bankende hjerte for gæstfrihed. Det er essensen af Skærehallernes Conferencecenter. Her kan du trygt lægge dit festarrangement i vores hænder - vi garanterer for kvaliteten. Din fest – vores mål. Den bedste fest er den, du selv skaber.

Vi har sammensat forslag til, hvordan dagen kunne se ud, men du er naturligvis også velkommen til at sammensætte aftenen præcis efter dine ønsker. Skærehallernes Conferencecenter ligger midt i den gamle Slagteriskole. Her finder du nærvær, stemning og professionelle medarbejdere, der alle brænder for at gøre dit og dine gæsters ophold til en særlig oplevelse.

Nyd det hele lidt længere

Prisen for festpakker er inklusiv eget festlokale, lys, duge, stofservietter samt flotte menukort til bordene med jeres udvalgte menu.

Overnatningspriser i forbindelse med selskab

Standard dobbeltværelse inkl. stor morgenbuffet	DKK. 735,-
Standard enkeltværelse inkl. stor morgenbuffet	DKK. 695,-
Tillæg pr. person ved afholdelse af selskab på helligdage	DKK. 100,-
Tillæg pr. tjener pr. ½ time i overtid	DKK. 150,-
Alle priser er inkl. moms	

Velkommen på Skærehallernes Conferencecenter ZBC.

Lasse Kruise
Conferencecenterchef



Menu Skærehallerne

6 timers arrangement

Velkomstdrink

Røget laks m/rygeostcreme, rødbe-
de, sprødt rugbrød og urter

Helstegt højrebsfilet m/sæsonens
grøntsager, rødvinssauce, bear-
naisesauce, hvidløgsstegte svampe,
sprøde løg og ristede små kartofler

Æble- og pære Tarte Tatin m/
hjemmelavet vaniljeis og kanelkiks

Huset vine serveres ad libitum
under hele middagen.

Kaffe/te serveres efter middagen
(senest kl. 23.00).

Pr. kuvert kun DKK. 525,-
min. 20 kuverter

Festforslag I

8 timers arrangement

Velkomstdrink

3-retters festmenu
(hovedret serveres 2 gang)

Banketvine, øl og vand ad libitum
under middagen

Kaffe/te med cognac eller likør

Pr. kuvert kun DKK. 779,-
min. 20 kuverter

Festforslag II

8 timers arrangement

Velkomstdrink

4-retters festmenu
(hovedret serveres 2 gang)

Banketvine, øl og vand ad libitum
under middagen

Kaffe/te med cognac eller likør

Fri bar med banketvine, øl og vand
i 3 timer

Natmad - Vælg frit fra vores festme-
nukort

Standard blomsterdekorationer i
farver efter jeres valg

Pr. kuvert kun DKK. 1025,-
min. 20 kuverter



MULIGE MENUER TIL FESTFORSLAG I & II

Festmenukort

FORRETTER - MELLEMRETTER

April-august

- Blinis med tigerejer, stenbidderrogn, ørredrogn og røget laks
- Rimmet torsk, serveret med svampemayo, sprød parmaskinke, rødbede og brøndkarse
- Carpaccio på bund af pluksalat med frisk høvlet parmesanost, balsamico glace og pinjekerner
- Jomfruhummer i bisque med dildolie, sprøde kartofler, og jordskokker
- Røget andebryst med rødløgssalsa, små brændte løg og sød balsamico

September - marts

- Rimmet torsk, serveret med svampemayo, sprød parmaskinke, rødbede og brøndkarse
- Blinis med tigerrejer, stenbider- eller ørredrogn og røget laks

- Røget andebryst med rødløgssalsa, små brændte løg og sød balsamico
- Skagenskinke med rillette af grisekæber, puffet svær, Karl Johan-mayo og syltede sæsonens bær
- Terrine af røget unghane, hertil pickles af rødbeder, syltede bøgehatte og sprøde urter.

HOVEDRETTER

April - august

- Svinemørbrad rullet i friske krydderurter, champignon á la creme med basilikum, nye kartofler og spæde grøntsager
- Helstegt oksefilet med rødvinssauce, nye kartofler og sæsonens grøntsager
- Unghanebryst med havtorn citronsauce, grillet fennikel, kartofler med dild, olivenolie og citron
- Filet Royal af dansk gris, stegt og rullet i salvie, saltet citron med skank a la brændende kærlighed, baconsauce samt ristede og syltede løg.



- Grill buffet (fra maj måned): Dansk okseculotte fra egen slagter, grillkøller i barbecue, frankfurter, Coleslaw, bønnesalat, 2 slags friske salat, kartoffelsalat, nye kartofler i løvstikkeolie. Brød og to slags pesto (DKK. + 45,- pr. person)
- Havtaske rullet i porreaske med risotto, kantareller, sorte kiks, sprøde løg og urter.

September - marts

- Kronhjortefilet med sæsonens grøntsager, sprøde jordskokker, Karl Johan-sauce og Pommes Anna (DKK. + 55,- pr. person)
- Helstegt oksefilet med rødvinsauce, kålrabi, Pommes Anna og sæsonens grøntsager
- Svinemørbrad rullet i friske krydderurter, champignon á la creme med basilikum, kartofler, ristet rosenkål med saltede mandler og bagte rødæg
- Filet Royal af dansk gris, stegt og rullet i salvie, saltet citron med skank a la brændende kærlighed, bacosauce samt ristede og syltede løg.

DESSERT

- Crème brûlée med hjemmelavet mørk chokoladeis
- Gateau Marcel kage med bærcoulis og hjemmelavet vanilleis
- Jordbær-rabarbertrifli med mascarponecreme og makroner (kun i sæson - juni, juli og august)
- Bagt æble-cheesecake med æblesorbet
- Tærte af mørk og lys chokolade, hertil karameliscreme og vanillekiks
- Ostetallerken med økologiske danske oste, sylt og hjemmelavet knækbrød.

NATMAD

- Luksustarteletter med høns i asparges
- Hjemmelavede frikadeller med gammeldags kartoffelsalat dertil blandet salat og friskbagt brød
- "Lav selv" hotdogs af hjemmelavede pølser med klassisk tilbehør
- Biksemad med spejlæg og rødbejer (DKK. + 20,- pr. person)
- Pølse/ostebord med 3 slags pålæg og 3 slags ost, tilbehør og brød (DKK. + 20,- pr. person).



RECEPTION- OG BUFFET-FORSLAG

Receptionsforslag I

3 timers arrangement

Minimum 20 voksne

- Grøntsagssnack med dip
- 2 stk. trekantssandwich med forskelligt fyld
- 4 stk. tapas efter sæson med 2 slags fisk og kød
- 3 stk. ostebidder
- 2 stk. håndlavede fyldte chokolader
- Frisk skåret frugt med 2 slags hjemmelavede mandler
- Frit forbrug af øl, vand og vin

Pr. kuvert kun DKK. 225,-

min. 20 kuverter

Buffetforslag I

- 3 slags sild med løgringe og kapers
- Varmrøget lyssej med urtecreme
- Æg og rejer med mayonnaise
- Gravad laks med rævedressing
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Roastbeef med pickles og høvlet peberrod
- Tarteletter med høns i asparges
- Sprængt oksebryst med flødepeberrod
- Lun leverpostej med bacon og ristede svampe
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Svinemørbrad á la creme
- Ostebræt med kiks og druer
- Trifli med makroner og flødeskum
- Chokoladekage med Creme Anglaise

Pr. kuvert kun DKK. 325,-

min. 20 kuverter

Buffetforslag II

- Mini rejecocktail
- Grillet laks med tomatsalat og gedefeta
- Skinke med gulerods tapenade
- Røget kylling med pesto
- Nakkefilet af dansk gris med citron, rosmarin, løg og hvidløg
- Kalvemedaljoner med artiskokker og oliven
- Rucola med pecorino og ristede mandler
- Grillet squash, peberfrugt og tomat med olivenolie
- Frisk pasta med krydderurtecreme
- Gnochhi med basilikum
- Focccasia brød
- Tiramisu Cantucinni

Pr. kuvert kun DKK. 298,-

min. 20 kuverter



Børn og unge

For børn og unge, der får samme festmenu som de voksne, er der følgende rabatter på menuen.

Børn op til 3 år er gratis.

Unge under 18 år, der ikke drikker alkohol får

Børn mellem 4-12 år får 50 % rabat.

25 % rabat.

Rabatten ydes ikke på helligdagstillæg og blomsterdekorationer.

Tilkøbsliste

Pr. servering/pr. stk.

Lagkage	DKK. 58,-
Småkager.....	DKK. 30,-
Hjemmebagt kage.....	DKK. 45,-
Håndlavede fyldte chokolader, 2 stk.	DKK. 32,-
Slik/twist.	DKK. 28,-
Tillæg pr. servering for diverse medbragt slik, snacks og/eller kage.....	DKK. 10,-
Frisk skåret frugt med 2 slags hjemmelavede mandler	DKK. 49,-
Smoothies	DKK. 38,-
Saltsnacks	DKK. 28,-
Grøntsags snacks med dip	DKK.38,-
Chokoladefontæne leje (uden forbrug af frugt og chokolade)	DKK. 1.000,-
Alm. flaskeøl	DKK. 30,-
Speciel øl - ½ l	DKK. 48,-
Sodavand ad libitum under middagen	DKK. 105,-
Sodavand, kildevand, juice og Cocio	DKK. 25,-
Kaffe/the	DKK. 30,-

Velkomstdrink pr. glas fra	DKK. 45,-
Champagne pr. glas	DKK 75,-
1 drink med 2 cl. spiritus	DKK. 55,-
Spiritus 2 cl. fra	DKK 32,-
Cognac & likør fra.....	DKK. 50,-
Musikermad, 1 ret	DKK 128,-
Fri bar med øl/vand/banketvin (2 timer)	DKK. 175,-
Fri bar med øl/vand/banketvin (3 timer)	DKK. 195,-
Fri bar med øl/vand/banketvin/spiritus (2 timer)	DKK. 220,-
Fri bar med øl/vand/banketvin/spiritus (3 timer) DKK.	320,-
Tillæg til Festforslag II	
1 ekstra time fri bar øl/vand/banketvin	DKK. 65,-
Blomsterdekorationer	DKK. 258,-
Tillæg pr. tjener pr. ½ time efter 6/8 time	DKK. 235,-

ZBC

centeret, er skåret af vores egne slagtere i tæt samarbejde med vores elever?

Vi kører kun med udskæringer fra vores egne danske gris - udvalgt af egne slagtere. Grisen er slaglet inden for de sidste 24 timer.

Gå på opdagelse på kødets gang eller besøg Gourmetbutikken i tidsrummet 8⁰⁰-5⁰⁰.

Fra etlad 11 bord på mindre end 24 timer. Alle vores gris kommer fra landmænd i lokalområdet omkring Roskilde og er leveret af Danish Crown.

Reservation

Reservationen bekræftes altid skriftligt og er først bindende for Skærehallernes Conferencecenter ZBC, når vi har modtaget underskrevet bekræftelse retur – samt registreret indbetaling af depositum.

Depositum

Ved bekræftelse af reservationen opkræves depositum på 10 % af den bekræftede totalpris. Dette depositum er ikke refunderbart ved evt. annullering.

Betaling

Senest 30 dage før afholdelse af arrangementet indbetales de resterende 90 % af den bekræftede totalpris.

Evt. tilkøb samt ydelser afregnet efter forbrug betales ved fremsendel-

se af faktura efter arrangementets afholdelse.

Afbestilling samt reduktion

Ved annullering* indtil 3 måneder før 1. arrangementsdag, kan dette foretages uden yderligere omkostning end det indbetalte depositum.

Ved annullering* mellem 1 – 3 måneder før 1. arrangementsdag faktureres arrangementet med 50 % af den bekræftede totalpris – heraf udgør depositum 10 %.

Ved annullering* mindre end 1 måned før 1. arrangementsdag faktureres arrangementet med 75 % af den bekræftede totalpris – heraf udgør depositum 10 %.

Ved annullering* indtil 24 timer før 1. arrangementsdag – kan 10 % af

det samlede deltagerantal annulleres uden omkostning.

** Ved annullering, som altid skal ske skriftligt, forstås reduktion, afkorting, omplacering samt lignende væsentlige ændringer i forhold til bekræftelsen. Ved manglende fremmøde (no show) vil arrangementets fulde bekræftede totalpris blive faktureret.*

Skærehallernes Conferencecenter ZBC forbeholder sig ret til (trods rettidig afbestilling) at fakturere for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, udstyr, underholdning mm.

Kontakt

Konferencecenterchef
Lasse Kruise, Tlf. 4172 1014

**Vær med.
Verden er til at forandre.**

zbc.dk

Skærehallernes Conferencecenter - ZBC

Maglegårdsvej 10
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888