



SKÆREHALLERNES KONFERENCECENTER



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, stofservietter samt flotte menukort til bordene med jeres udvalgte menu.

Velkommen på
Skærehallernes Conferencecenter ZBC.

Lasse Kruise
Conferencecenterchef

Menu Skærehallerne

6 timers arrangement

Husets velkomstdrik

3 valgfrie retter sammensættes ud fra festmenukort og sæson

Pr. kuvert kun DKK. 575,-
min. 20 kuverter

Festforslag I

8 timers arrangement

Muscàndia Cava Reserva Brut

med 2 hjemmelavede snacks

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. 798,-
min. 20 kuverter

Festforslag II

8 timers arrangement

Champagne med 3 hjemmelavede snacks

4-retters festmenu

(hovedret serveres 2 gang)

Afstemt vinmenu, 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 festmenukort

Standard blomsterdekorationer i farver efter jeres valg

Pr. kuvert kun DKK. 1045,-
min. 20 kuverter

Tilkøb af Oksemørbrad eller Højreb:
Kr. 55,- pr. kuvert



Festmenukort

December / januar

Rimmet torsk, rødbede, sprød rug og dild
Krone af gris, stegt med salvie og citron, syltede løg,
pommes pure og baconsauce
Chokoladeganache med Irish coffee crème

Januar / februar

Kammusling, syrnnet fløde, pære, rosenkål og dild
Oksefilet, ragout af kæbe, stegt porre, syltede forårsløg
og sauce af balsamico
Gateau Marcel, passionspure,
salat af frisk ananas og mynte

Februar / marts

Ceviche af torsk, fennikel, lime og spæde salater
Urtefarseret unghane, confit af lår,
variation af gulerod og stegt sauce
Ananas, kokossne og kokosis

Marts / april

Multe, ramsløgsmayonnaise, chips og syltede løg
Kalvetyksteg med forårssvampe, aspargekål,
brændte nye løg og sødskærm.
Små kartofler vendt med brunet smør, ramsløg, citron
og kraftig kalveglaze med kapers
Citronfromage, lemoncurd, citronsorbet og citronsalat

April / maj

Asparges, sauce hollandaise, friskpillede rejer og dild
Okseculotte, spæde forårssurter og løg, estragon,
små kartofler vendt i persille, sauce bordelaise
Kærnemælks panna cotta, passionsfrugtsorbet og
brændt hvid chokolade

Maj / juni

Let røget kuller, friske ærter, radiser,
frisee og sennepsvinaigrette
Kalveculotte, frikasse af sommerurter, nye kartofler,
løvstikkesky
Variation over jordbær

Juni / august

Makrel, tørret tomat, syltede grønne tomater, sprød
malt og dildmayonnaise
Perlehøne, majs, grillet kål, ribs,
nye kartofler og hønsesky
Hindbærmousse, lakrids, marengs og estragon

August / september

Håndskåret grillet carpaccio, grøn mayonnaise,
San Marzano tomater, vild sennep, parmesanflager
og sprød rug
Krogmodnet oksefilet, braiseret bryst, syltet blomkål,
timiankartofler og svampesauce
Kirsebærmazarin, syltede kirsebær og sorbet

September / oktober

Havtaske, kantareller, portulak, strandsennep,
svampechips og svampebouillon
Krondyrfilet og ragout af bov, hasselnødder, bagte
beder og vildt sky
Pære, hvid chokolade,
syltet havtorn og havtornsorbet

Oktober / november

Jomfruhummerbisque, syrnet fløde, brud af marine-
ret hummer og dild
Lammekrone stegt med citron, terrin af bryst, gule-
rod vendt i brunet smør og løvstikke, bagte hvidløg,
små kartofler og rosmarinsky
Ganache af hvid, lys og mørk chokolade, syltede
brombær og kørvæl

November / december

Rillette af gris, flæskesvær, tyttebær og vintersalater
Andebryst, confit af lår, rødkål, æbler, pommes
fondant og sky
Ris a la mande

Overnatningspriser i forbindelse med selskab

Standard dobbeltværelse
inkl. stor morgenbuffet DKK. 825,-
Standard enkeltværelse
inkl. stor morgenbuffet DKK. 625,-
Tillæg pr. person ved
afholdelse af selskab på helligdage DKK. 100,-

Alle priser er inkl. moms

Receptionsforslag I

3 timers arrangement

- Crudite af grøntsager med ærte-creme
- Små sandwich med sandwichbrød fra Bagerskolen i Ringsted
- 4 salte tapas efter køkkenchefens valg
- 3 danske oste med sylt og sprødt
- 2 hjemmelavede chokolader
- Frisk, skåret frugt
- Hjemmelavede dragerede mandler
- Frit forbrug af øl, vand og vin

Pr. kuvert kun DKK. 235,-
min. 20 kuverter

Buffetforslag I

1. servering

- Christiansø sild, creme fraiche, løg og dild
- Gammeldags modnet, marineret sild, kapers og løg
- Hjemmelavede karrysild med æbler og kapers
- Kokkens gravad laks med senneps-dressing og pumpeknæk
- Frisk, paneret fiskefilet med remoulade og citron

2. servering

- Roastbeef fra eget slagteri med grov pickles og frisk peberrod
- Tartelet med høns i asparges og persille
- Sprængt oksebryst fra eget slagteri med peberrod
- Lun leverpostej med bacon fra eget slagteri, hertil smørstegte svampe
- Kokkens deller med kartoffelsalat med masser af friske urter
- Svinemørbrad fra eget slagteri med champignon a la creme

3. servering

- Danske oste med sylt og sprødt.
- Gammeldags æblekage
- Brownie med hasselnødder

Pr. kuvert kun DKK. 345,-
min. 20 kuverter

Buffetforslag II

1. servering

- Rejcocktail a la kokken
- Lynstegt laks, tomatsalsa med oliven og basilikum
- Spegeskinke fra eget slagteri, gulerodstapanade med mandler
- Røget kyllingebryst, pesto og stegt hjertesalat

2. servering

- krogmodnet nakkefilet af dansk gris, stegt med citron, hvidløg, løg og rosmarin
- kalvemedaljon, syltet artiskok, oliven og estragon
- Salat af rucola, pecorino romano og saltede mandler
- Grillede grøntsager bl.a. med courgetter, piment og tomat, serveret med olivenolie og hakket persille
- Frisk pasta vendt i olivenolie og havsalt
- Stegte gnocchi med basilikum
- Focaccia

3. servering

- Hjemmelavet Tiramisu med syltede brombær, pistacie og cantuccini

Pr. kuvert kun DKK. 325,-
min. 20 kuverter

For børn og unge, der får samme menu som de voksne, er der følgende rabatter:

- Børn op til 3 år er gratis
- Børn mellem 4-12 år får 50 % rabat
- Unge under 18 år, der ikke drikker alkohol får 25 % rabat



Tilkøbsliste

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,-
Grøntsagssnacks med dip	DKK. 38,-
Chokoladefontæne leje	
(uden forbrug af frugt og chokolade)	DKK. 1.000,-
Alm. flaskeøl	DKK. 30,-
Specialøl - 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,-
Spirit 2 cl. fra	DKK. 32,-
Cognac & likør fra	DKK. 50,-
Musikermad, 1 ret	DKK. 128,-
Fri bar med øl/vand/banketvin (2 timer)	DKK. 195,-
Fri bar med øl/vand/banketvin (3 timer)	DKK. 225,-
Fri bar med øl/vand/banketvin/spiritus (2 timer)	DKK. 245,-
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,-



centeret, er rednet af vores egne
slagtere i tæt samarbejde med
vores leverer?

Vi kører kun med udekøringer fra
vores egne danske grise - udvalgt
af egne slagtere (næsten er slagtet
inden for de sidste 24 timer).

gå på opdagelse på fædets gang
eller besøg køkkenet i kiosk-
nummeret B4-5n.

fra et af 11 bord på mindre end 24
timer. Alle vores grise kommer fra
landmand i lokalområdet omkring
Roskilde og er leveret af Danish
Grown.

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 fremsend-

else 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, afkortning, 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 Kruuse,
Tlf. 4172 1014/ mail: lkru@zbc.dk

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

zbc.dk

Skærehallernes Conferencecenter, ZBC

Maglegårdsvej 10
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888