



SKÆREHALLERNES KONFERENCECENTER



Selskabskort 2026

Skærehallerne – 6 timers arrangement

- Husets velkomstdrink
- 3-retters menu
- Banketvine, øl & vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te

Pr. kuvert: DKK 625,-

Festforslag I – 8 timers arrangement

- Mousserende vin med to hjemmelavede snacks
- 3-retters festmenu
- Banketvine, øl & vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te med cognac eller likør

Pr. kuvert: DKK 845,-

Festforslag II – 8 timers arrangement

- Mousserende vin med tre hjemmelavede snacks
- 4-retters festmenu
- Vinmenu, øl & vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te med cognac eller likør
- Fri bar med banketvine, øl & vand i tre timer
- Natmad – frit valg fra vores festmenukort
- Standard blomsterdekorationer i farver efter jeres valg

Pr. kuvert: DKK 1.245, -

Bemærkning: Uanset om I vælger to, tre eller fire retter, serveres hovedretten altid i afstemte portioner – med mulighed for lidt ekstra til de gæster, der ønsker det. På den måde undgår vi madspild

Receptionsforslag I – 3 timers arrangement

- Stående buffet med udvalg af fire salte, to søde & sure – altid serveret med tilbehør tilpasset sæsonen
- Banketvine, øl & vand ad libitum

Pr. kuvert: DKK 298,-

Buffetforslag I – Klassisk & sæsonbetonet

Buffeten sammensættes af kokken med udgangspunkt i klassiske danske specialiteter & sæsonens råvarer.

1. servering

Et udvalg af sild & fiskespecialiteter – fx marinerede og krydrede sild med variationer af dressing og tilbehør.

2. servering

Et udvalg af lune & kolde kødretter, klassiske danske favoritter – fx tarteletter, leverpostej, frikadeller eller mørbrad – altid med tilbehør tilpasset sæsonen.

3. servering

Et udvalg af danske oste med sylt & sprødt samt klassiske desserter – fx æblekage eller chokoladedessert.

Pris pr. kuvert: DKK 355,-

Buffetforslag II – Nordisk inspireret

Buffeten sammensættes af kokken med fokus på nordiske råvarer & sæsonens smage – let, enkelt & med fokus på kvalitet.

1. servering

Små anretninger med fisk, fjerkræ & charcuteri – kombineret med grønt, urter & syltede elementer.

2. servering

Variation af kød & grøntsager tilberedt med nordiske smage, krydderurter & friske råvarer fra sæsonen. Hertil salater, brød og passende tilbehør.

3. servering

Danske oste & en sød dessert, der afspejler det nordiske køkken – fx bær, nødder eller sprødt.

Pris pr. kuvert: DKK 355,-

Tilkøbsmuligheder

Sødt & Snacks

- Håndlavede fyldte chokolader, 2 stk. – DKK 45,-
- Saltsnacks – DKK 32,-

Drikkevarer

- Specialøl, ½ l – DKK 48,-
- Sodavand ad libitum under middagen – DKK 105,-
- Kaffe/te – DKK 30,-
- Velkomstdrink pr. glas – DKK 45,-
- Champagne pr. glas – DKK 65,-
- Spiritus, 2 cl – DKK 32,-
- Cognac & likør – DKK 50,-

Barpakker

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,-

Ekstra

Musikermad, 1 ret – DKK 128,-

Blomsterdekorationer – DKK 258,-

Tillæg pr. tjener
pr. ½ time efter 6/8 timer – DKK 325,-

Sammensæt din egen 3-retters menu

Vælg frit én forret, én hovedret og én dessert blandt vores forslag.

Du kan finde inspiration i vores sæsonhjul og få en idé om, hvilke råvarer, der er i sæson netop nu. På den måde er du også med til at træffe et mere bæredygtigt valg.

Forret

- ☐ Koldrøget laks med årstidens grønt
- ☐ Rimmet kammusling med sæsonens sprøde tilbehør
- ☐ Carpaccio med urter og salater fra sæsonen

Hovedret

- ☐ Unghane med fumé-sauce og sæsonens garniture
- ☐ Udsækninger af gris med æblesauce og sæsonens garniture
- ☐ Fisk med blanquette-sauce og sæsonens garniture
- ☐ Udsækninger af okse med Sauce Bordelaise (tillæg: + DKK 55,-)

Dessert

- ☐ Tiramisu med sæsonens frugt eller bær
- ☐ Citronfromage med friskhed efter årstiden
- ☐ Chokoladecake med frugt, bær eller nødder efter sæson

Vores sæsonhjul

Vi følger årets råvarer og lader sæsonen bestemme grønt, frugt og bær. Det giver friskere smag, støtter danske producenter og er et mere bæredygtigt valg.

Vinter (december–februar)

Grønt: kål, rodfrugter, porrer, rødbede
Frugt/bær: æbler (sene sorter), pærer, nødder

Forår (marts–maj)

Grønt: spæde grøntsager, rabarber, spinat, salater, asparges, nye kartofler, fennikel

Frugt/bær: rabarber, jordbær (sidst i maj)

Sommer (juni–august)

Grønt: tomat, agurk, squash, bønner, ærter, salater, majs, nye kartofler

Frugt/bær: jordbær, hindbær, ribs, solbær, kirsebær, blommer, stikkelsbær, fersken

Efterår (september–november)

Grønt: svampe, rodfrugter, græskar, kål, løg

Frugt/bær: æbler, pærer, blommer, brombær, hyben, hasselnødder

Praktisk information

- Alle menuer serveres til minimum 30 kuverter. Er I færre gæster, beregnes prisen svarende til 30 kuverter.
- For børn og unge, der får samme menu som de voksne, gælder:
 - Børn op til 3 år: gratis
 - Børn 4–12 år: 50 % rabat

Handelsbetingelser

- Reservation er bindende ved skriftlig bekræftelse og indbetaling af depositum (10 % af totalprisen).
- Restbeløbet (90 %) betales senest 30 dage før arrangementet.
- Afbestilling:
 - Senest 3 mdr. før → kun depositum betales
 - 1–3 mdr. før → 50 % af totalpris
 - <1 mdr. før → 75 % af totalpris
 - No show → fuld pris
- Op til 10 % af deltagerantallet kan afmeldes uden beregning indtil 24 timer før.
- Kunden skal selv samle service og rydde op i de brugte lokaler, inkl. overnatningsrum.

De fulde betingelser kan læses på vores hjemmeside:
zbc.dk/kontakt/skaerehallernes-konferencecenter/

