

  
**RESTAURANT**  
*Høver · Lillering · Venge*



# Selskabsmenuer

HYGDELIG ATMOSFÆRE OG UDSØGTE SMAGSOPLLEVELSER · ANNO 2024



RESTAURANT GAMMEL HØVER · RESTAURANT LILLERING SKOV · RESTAURANT VENGE KLOSTER



# Når erfaring tæller

VI ER STOLTE AF VORES HÅNDVÆRK



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 BUSTRANSSPORT



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 imødekomende 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.





KONGESAL

## KØKKENCHEFENS DAGSMENUER

*lad os bestemme menuen*

Lad vores køkkenchef bestemme en lækker dagsmenu som enten 3-retters menu eller som buffet. Menuen oplyses på dagen.

**3-RETTERS SÆSONMENU  
INKL. 3 GLAS VIN**

**495,-**

**BUFFET & DRILLEVARER  
AD LIBITUM I 3 TIMER**

Buffet bestående af forret, hovedret og dessert. Min. 8 retter + tilbehør.

**495,-**

Gældende mandag til torsdag.  
Weekendtillæg for fredag, lørdag & søndag: +kr. 100,-



For begge festkoncepter: Køkkenschefens dagsmenyer og Fest de Lux, er det eneste du skal gøre:

- Vælg hvilken af vores tre smukke restauranter du ønsker at benytte til festen.
- Invitér dine gæster.
- Overlad resten til os og glæd dig til dagen.



SKOVHUSET

## FEST DE LUX

*unik festkoncept*

Vi tilbyder et forrygende festtilbud til dig, der tør læne dig trygt tilbage og lade vores professionelle team forkæle dig og dine gæster med en unik madoplevelse, uden at du på forhånd kender indholdet.

**LIFLIGE BOBLER  
& APPETIZER**  
Stemmingsfuld  
velkomst

**4-RETTERS  
SÆSONMENU**  
Udsøgt klassisk menu  
efter sæson

**4 SLAGS VINE  
AF HØJ KVALITET**  
Vine, øl, vand & hjemmelavet  
limonade ad libitum

**4 SLAGS SØDT TIL KAFFEN  
INKL. COGNAC/LIKØR**  
Delikat afslutning  
på middagen

Pris pr. person for 5-timers  
arrangement inkl. alt kr.

**795,-**

Opgradering til 8-timers arrangement inkl. natmad  
kr. 995,- pr. person.



*Unikt festkoncept*  
**FEST DE LUX**

NÅR ERFARING TÆLLER

## SAMMENSÆT DIN EGEN LUKSUSMENU

*valgfri sammensætning*

### FORRET / MELLEMRÆT

Cremet hummersuppe  
*Syltede rødløg · Dild-olie · Skaldyr*

Marineret laks  
*Rejer · Agurk · Radiser*

Torskerilette  
*Dild · Agurk · Salater*

Tarteletter  
*Hønskød · Asparagessauce · Persille*

Unghane roulade  
*Æble · Sauce verte · Urter*

Variation af tomater  
*Basilikum · Syltede løg · Sprøde nødder*  
Vegetarisk & vegansk ret

...

### HOVEDRET

Kalvesteg stegt som vildt  
*Waldorfsalat · Æbler · 2 slags kartofler · Vildtsauce*

Okseryg  
*Glaserede rødder · Syltede perleløg · Røget kartoffel · Oksesky med trøffel*

Duet af Dansk Landgris  
*Svineryg · Kæber · Kartoffelroulade · Portvinsauce*

Oksemørbrad  
*Sellericreme · Glaserede grøntsager efter sæson*  
*Smørristede kartofler · Pebersauce*  
+ kr. 50,-

Rådyrfilet  
*Minitærte med løg og bacon · Brombær · Pommes Rissolés · Svampesauce*  
+ kr. 50,-

Saltbagt selleri med urtecrumble  
*Grøn sauce på estragon · Danske kartofler · Grillede grøntsager efter sæson*  
Vegetarisk & vegansk ret

...

### DESSERT

Udvalg af danske oste  
*Sprødt · Syltede nødder · Kompot*

Islagkage  
*Nøddetuiles · Frugtsalat · Dessertsauce*

Marcipankage  
*Chokolade · Bær · Sprødt · Vanilje is*

Gateau Marcel  
*Chokolade på 2 måder · Appelsin · Solbær is*

Æblet i nye klæder  
*Duet af æble · Glace · Vanilje is*

Brombær pocheret pære  
*Brownie · Karamelmousse · Brombær sauce · Vanilje is*

Baked Alaska  
*Indbagt isbombe · Flamberet marengs · Frugt*

Vores version af sæsonens frugtgrød  
*Friske Bær · Fløde · Sprødt*  
Vegetarisk & vegansk ret

# Unik menu

SÆT DIT EGET PRÆG

Her giver vi dig mulighed for at sammensætte din helt egen menu og dermed skabe din unikke festmenu.

## FESTPRISER

*du vælger*

Pris pr. person, ekskl. drikkevarer:

**3 retter: kr. 525,-**

**4 retter: kr. 625,-**

5 TIMERS ALL-INCLUSIVE:

**3 retter: kr. 875,-**

**4 retter: kr. 975,-**

8 TIMERS ALL-INCLUSIVE:

**3 retter: kr. 1.125,-**

**4 retter: kr. 1.225,-**

Læs om "All-inclusive"-pakkerne side 7.  
Bemærk: + 50 kr. for enkelte hovedretter.





## FAVORIT BUFFET

*traditional menu*

Marineret laks  
Rejer · Agurk · Radiser  
Fennikel · Dild mayonnaise

Unghaneroulade  
Æble · Sauce verte · Urter

Vores brød  
Lyst · Groft · Dip

...

Braiserede svinekæber fra landgris  
Røget kartoffelcreme  
Brun sauce · Tyttebær

Kalveculotte  
Glaserede grøntsager · Portvinsauce

Cikoriesalat  
Granatæble · Valnødder · Feta

...

Dessertkage  
Duet af æble · Glace · Vanilje is

Pris pr. person for Favorit buffet,  
ekskl. drikkevarer, kr.

# 345,-

5 timers all-inclusive: kr. 695,- \*  
8 timers all-inclusive: kr. 945,- \*

## KLASSISK BUFFET

*det alle kan lide*

Husets store fiskespecialitet  
Flamberet laks · Torskerilette  
Læsørejer og krebs · Sauce verte  
Spæde salater & tilbehør

Fiskefilet  
Hjemmelavet remoulade · Citron

Tartelet  
Hønskød · Asparagessauce · Persille

Vores brød  
Lyst · Rugbrød · Smør

...

Mørbrad a la creme  
Svampe · Rødbeder · Bacon

Kalvesteg stegt som vildt  
Waldorfsalat · Brunede kartofler  
Vildtsauce

Madtærte  
Karamelliserede løg · Bacon · Ost

...

Marcipankage  
Chokolade · Bær · Vanilje is

Pris pr. person for Klassisk buffet,  
ekskl. drikkevarer, kr.

# 445,-

5 timers all-inclusive: kr. 795,- \*  
8 timers all-inclusive: kr. 1.045,- \*

## FULD-GAS-BUFFET

*det bedste af alt*

Vores Laks Bellevue  
Dampet laks · Appelsin  
Skaldyr · Mayo

Torskerilette  
Dild · Agurk · Salater

Vol-Au-Vent  
Fasan · Svampe · Urter

Vores brød  
Lyst · Groft · Dip

...

Okseryg  
Glaserede rødder · Syltede perleløg  
Røget kartoffel · Oksesky med trøffel

Dansk Landgris  
Saftig svinefilet · Urtecrumble  
Bagt mini-tærte · 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.

# 545,-

5 timers all-inclusive: kr. 895,- \*  
8 timers all-inclusive: kr. 1.145,- \*



## MULIGHED FOR TILKØB

Gælder for Favorit buffet, Klassisk buffet og Fuld-gas-buffet

Christiansø Pigens Sildefilet  
med karrysalat og tilbehør

+ kr. 45,- pr. person

Udvalg af danske oste med husets  
hjemmelavede specialiteter

+ kr. 75,- pr. person

\* Læs hele indholdet af  
"All-inclusive"-pakkerne side 7

## TAPASBUFFET

*moderne delemaal*

Marineret laks  
Rejer · Fennikel · Radiser

Torskerilette  
Dild · Agurk

Unghaneroulade  
Æble · Sauce verte · Urter

Lufttørret Iberico skinke  
Tyndt · Eksklusivt · Delikat

Svinemørbrad  
Rødvinsmarineret · Grillet · Peberrod

Panerede risottokugler  
Hvidvin · Sauce verte · Parmesanost

Minitærte  
Løg · Bacon · 2 slags ost

Grillede aspargesbroccoli  
Spicy yoghurt · Hasselnødder · Tranebær

Cremet ost  
Sprødt · Syltede nødder · Blommekompot

Gateau Marcel  
Chokolade · Appelsin

Skovbærdrøm  
Marcipan · Chokolade · Bær

Vores brød  
Lyst · Groft · Dip

...

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

# 445,-

5 timers all-inclusive: kr. 795,- \*  
8 timers all-inclusive: kr. 1.045,- \*

### MULIGHED FOR TILKØB TIL TAPAS-BUFFET:

#### Kolde retter:

Stegte tigerrejer på spyd med dip  
Safran · Hvidløg · Aioli

...

Oksemørbrad  
Mayo · Chips · Persille

#### Retter der skal varmes:

Rødtunge Florentine  
Spinat · Morney · Rasp

...

Chorizopølser  
Grillede · Honning · Spicy

...

Braiserede kæber fra landgris  
Røget kartoffelmos · Skysauce · Ribs

Pris pr. ret pr. person  
+ 45 kr.



## BRUNCHBUFFET

*uformel fest*

Marineret laks  
Rejer · Agurk · Radiser

Udvalg af pålæg  
Syltet · Sprødt · Cremer

Danske oste  
Knækbrød · Syltede nødder  
Frugtkompot

Græsk yoghurt  
Æblekompot · Müsli · Honning

Varme specialiteter  
Røræg · Bacon · Pølser

Madtærte  
Karamelliserede løg · Ost · Urter

Amerikanske pandekager  
med sirup

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  
samt 1 morgenbitter  
pr. person, kr.

# 475,-

Mulighed for tilkøb:  
Morgenkage + kr. 25,- pr. person  
Dåbskage + kr. 45,- pr. person

## LET SULT / NATMAD

*god afslutning*

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

Herregårdsbiksemad  
Bearnaisesauce · Rødbeder · Bacon

...

Hjemmebagte tarteletter  
Hønskød · Lys aspargessauce · Urter

...

Hummersuppe  
Søkgote rejer · Dildolie · Flutes

...

Aspargessuppe  
Kødboller · Asparges · Flutes

...

Quiche Lorraine  
Fransk løg- & bacontærte  
Salat · Dressing · Brød

Pris pr. ret pr. person kr.

# 145,-





## ALL-INCLUSIVE

*til alle festmenuer*

Oversigt over indhold af de forskellige all-inclusive pakker samt valgmuligheder i de forskellige kategorier. Valgmuligheder gælder for alle festmenuer.

### 5 TIMERS ALL-INCLUSIVE BESTÅR AF:

- Velkomstdrink \*
- Menu
- Drikkevarer ad libitum \*\*
- Kaffe med sødt \*\*\*

### 8 TIMERS ALL-INCLUSIVE BESTÅR AF:

- Velkomstdrink \*
- Menu
- Drikkevarer ad libitum \*\*
- Kaffe med sødt \*\*\*
- 1 cognac / likør til kaffen
- Natmad \*\*\*\*

#### \* Velkomstdrink - vælg imellem:

- Husets velkomstdrink (Hyldeblomst & hvidvin)
- Pink Lady (Rabarberlimonade & hvidvin)
- Cava

#### \*\* Drikkevarer ad libitum indeholder:

Stort udvalg af sodavand, øl og hjemmelavet limonade.  
Udvalgt hvidvin, rosévin, rødvin og dessertvin som passer til menuen.

#### \*\*\* Sødt til kaffen - vælg:

- Småkager
- Petit four
- Kransekage

#### \*\*\*\* Natmad - vælg imellem:

- Herregårdsbiksemad
- Hjemmebagte tarteletter
- Hummersuppe
- Aspargessuppe
- Quiche Lorraine / Fransk løg- & bacontærte

## BETINGELSER FOR VORES ARRANGEMENTER

*Forretningsbetingelser*

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

### Kuvertantal

For alle selskaber gælder min. 10 kuverter.

### 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, hvorefter man hæfter for antal.

### Afbestilling

Afbestilling af arrangement fra 30 dage og op til 60 dage før arrangementsdato afregnes med kr. 5.000,-. Afbestilling af arrangement i op til 30 dage før arrangementsdato afregnes med 20% af den aftalte 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](mailto: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 75 kr. pr. time pr. kuvert inkl. drikkevarer.

### Tidspunkt på dagen er valgfrit

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

### Allegener / specialkost

Ønsker til specialkost; glutenfri, laktosefri, diabetiker, kan lade sig gøre mod et gebyr.

### Priser for børn

Babyer, 0-1 år: gratis. Børn fra 2 år til og med 10 år er halv pris af arrangementsprisen.

### Børnemenue

Til festens yngste deltagere kan vi tilbyde forskellige lækre børneretter. Det kan f.eks. være en sørøvergryde eller hjemmelavet lasagne. Børnemenue gælder for børn mellem 2-10 år. Specielle ønsker eller livretter efterkommes gerne, så spørg endelig.

### 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.

### 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](mailto:mail@lilleringskov.dk)



## 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.

**95,-**  
kr. pr. kuvert



## UD AF HUSET

*si klarer maden*



## NYE TILTAG

*i kalenderen*



## MØDE, KURSUS

*& konference*



### Mad til enhver lejlighed

Om det er fødselsdag, fest, jubilæum, bryllup, konfirmation, julefrokost eller noget helt andet på programmet, 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.

Læs mere på hjemmesiden

## 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 Krostuen kan 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 velsmagende 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