

SELSKABER & MENU

2025



SKOVBAKKEN

TRADITIONEL DANSK RESTAURANT



SKAL DU/I HOLDE FEST?

BARNEDÅB, KONFIRMATION, BRYLLUP, FØDSELSDAG ELLER LIGNENDE

RESTAURANT SKOVBAKKEN - SELSKABER OG MENU

Midt i naturen - tæt på byen finder du Restaurant Skovbakken. Læg festen i de bedste hænder og bliv gæst ved din egen fest. Vi har et stort og alsidigt udvalg af lækre menuer - tilberedt af 1. klasses råvarer, behandlet af topprofessionelle kokke og serveret af venlige og dygtige tjenere.

Vi har også en række spændende arrangementer målrettet livets store begivenheder så mulighederne er mange når du/I vælger Restaurant Skovbakken. Sidst - men ikke mindst så hygger vi om dig og dine gæster - det bliver en fryd at være vært.

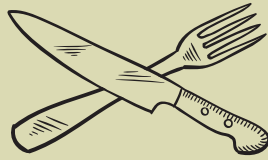
SELSKABSMENUER		ANRETNINGER	
FRA DET GAMLE KØKKEN	SIDE 3	SAMMENSÆT SELV EN ANRETNING	
SKOVBAKKENS KLASSISKE MENU	SIDE 4	MENUERNE	SIDE 8
SKOVBAKKENS GOURMET MENU	SIDE 5	SOM FESTARRANGEMENT	SIDE 9
NATMAD	SIDE 6	SOM HELDAGSARRANGEMENT	SIDE 9

ARRANGEMENTER			
Familiebuffet	SIDE 10	Vildtaftener 2025	SIDE 22
Konfirmationsbuffet 2025	SIDE 11	Mortensaften 2025	SIDE 23
Bryllupsarrangement	SIDE 13	Nytår/jul 2025	
Skovbakkens buffet	SIDE 14	Julefrokost 2025	SIDE 24
Drikkevarer m.m.	SIDE 17	Juleaften 2025	SIDE 25
Mødepakker & kurser	SIDE 18	Nytårsmenu 2025	SIDE 25
Skovbakkens kaffeborde	SIDE 19		
Skovbakkens brunch	SIDE 20	Tanker før festen	SIDE 26
		Bordopstilling	SIDE 27

VELBEKOMME

RESTAURANT SKOVBAKKEN · ØSTERVANGSVEJ 1 · 8900 RANDERS C
TLF. 8642 0180 · RESTAURANTSKOVBAKKEN-RANDERS.DK

Priserne er gældende fra 1. januar 2025. Forbehold for trykfejl og udefra kommende afgifter og prisstigninger.



FRA DET GAMLE KØKKEN

Velkomstdrink – Kir eller Asti Spumante med peanuts og saltstænger

FORRETTER

Klar suppe, med kødboller, melboller & urter
Aspargesuppe flødelegeret, serveret med kødboller
Rødspætteroulade laksefarseret, på sprød salat, hertil urtedressing
Rejecocktail, med Thousand Island-dressing
Laks varmrøget, hertil urtedressing
Hønsesalat, på frisk ananas
Høns i asparges, serveret i sprød tartelet med persille

HOVEDRETTER

Perlehøneroulade farseret, hertil torvets grønt – ovnbagte kartofler samt flødestragsauce
Flæsketeg helstegt - på gammeldags manér, med rødkål, svesker, asparges- og brunede kartofler
samt flæskeskysauce
Svinekam sprængt – torvets grønt – aspargeskartofler samt aspargessauce
Svinekam stegt som vildt, hertil waldorfsalat asparges- og brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce
Bayonneskinke glaseret – torvets grønt – samt flødekartofler
Kalvesteg som vildt, hertil waldorfsalat, ærter, aspargeskartofler, brunede kartofler, sødt, samt flødevildtsauce
Kalvesteg – med torvets grønt – aspargeskartofler – kalveskysauce
Wienerschnitzel klassisk af kalv – brasede kartofler – skysauce
Hakkebøf 300g – med bløde løg – hvide kartofler - okseskysauce
Nye kartofler erstatter ovennævnte i sæsonen

DESSERTER

Islagkage, overtrukket med marcipan anrettet med frugt - hertil bærcoulis
Chokoladeskal, med is & sorbet, anrettet med frugt & bærcoulis
Citronfromage den klassiske
Romfromage, hertil lun kirsebærsauce
Grand Marnier fromage, hertil abrikospuré
Pandekager med sukker & jordbærsyltetøj

Vælg selv 3-retters fra det gode gamle køkken
Husets selskabsvine øl - vand - ad libitum - herefter er der kaffe
Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 735,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 595,00

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad.
Husets selskabsvine øl - vand - ad libitum er stadig ad libitum under hele festen.
Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 895,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 745,00

Som 3-retters menu 418,00



SKOVBAKKENS KLASSISKE MENU

Velkomstdrink – Kir eller Asti Spumante – hertil små toast med reje samt skinkesalat

FORRETTER

Svampe suppe flødelegeret, serveret med sprød bacon
Laks indbagt, med lyssej, hertil porredressing
Laks varmrøget, hertil urtedressing
Fisketallerken, 3 varianter af dagens fisk, hertil urtedressing
Andebryst sprængt med æble/rødbedesalat, peberrod og purløg
Parma skinke lufttørret, på sprød salat, hertil frisk høvlet parmesan
Svinemørbrad – røget med syltet fennikel – trøffelmayo
Dyrekølle røget, hertil syltede rødløg, stuede svampe

HOVEDRETTER

Perlehøne roulade farseret, hertil torvets grønt samt flødestrøgonsauce
Hopballe kylling ovnstegt – skysauce – hjemmelavet agurkesalat – mormorsalat
Andebryst glaseret, med madagaskapeber, flamberet i calvados – hertil torvets grønt samt sauce jus
Andebryst sprængt, hertil torvets grønt samt flødepeberrodssauce
Kalvefilet som vildt, hertil waldorfsalat, ærter aspargeskartofler, brunede kartofler, tyttebær, samt flødevildtsauce
Kalvefilet rosastegt hertil torvets grønt samt svampesauce
Okseculottesteg gammeldags, hertil bønner, gulerødder, glaserede perleløg, kartofler, surt, samt okseskysauce
Oksefilet rosastegt hertil torvets grønt samt bordelaisesauce
Lammekølle fyldt med krydderurter eller lamme coulotte – hertil torvets grønt samt lammeskysauce
De nævnte saucer er vores forslag – kan varieres efter ønske
Nye danske kartofler erstatter ovennævnte i sæsonen

DESSERTER

Tårn af pistacie- & vanilje parfait i lag med nougat – anrettet med frugt & bærcoulis
Brombær flamberede i cognac – hertil rørt vaniljeis – anrettet i sprød nøddekurv
Figner syltede, flamberet i pernod, hertil rørt vaniljeis – anrettet i sprød nøddekurv
Islagkage, overtrukket med marcipan – anrettet med frugt & bærcoulis
Rubinsteinkage, serveret på makronbund, hertil chokoladeovertrukne vandbakkelser & hindbærsorbet
Limetærte anrettet på bærcoulis & vaniljeparfait
Creme Brullée med syltede brombær og hindbærsorbet

Vælg selv 3-retters klassisk menu

Husets selskabsvine øl – vand – ad libitum – herefter er der kaffe.

Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 815,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 665,00

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad. Husets selskabsvine øl – vand – ad libitum er stadig ad libitum under hele festen. Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 975,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 815,00

Som 3-retters menu 498,00



SKOVBAKKENS GOURMET MENU

Velkomstdrink – Kir royal – Crement – Port/tonic
Hertil Brioche med iberiko skinke samt kæmpereje med dild creme

FORRETTER

Hummersuppe, med jomfruhummerhaler
Pighvar suppe, tilsmagt med karry, med tårn af rødspætteroulade
Pighvar dampet med bagt fennikel – rimmet porre – æble muslingesikum
Laks dampet, med mousseline af lyssej, krebschaler, trøffel samt skaldyrscreme
Tigerrejer flødepocheret, anrettet i riskurv hertil en pernodcreme
Rødtungefilet, garneret med krebschalemousse, serveret lun med purløgscreme
Havkatterrin, med indre af jomfruhummer & krydderurter, hertil limedressing
Havtaskesoufflé med jomfruhummer, anrettet på orangesauce
Andebryst sprængt med æble/rødbedesalat, peberrod og purløg
Charcuteritallerken, 3 varianter af lufttørrede kød specialiteter

HOVEDRETTER – TALLERKENANRETTET

Duet af vesterhavsfisk, torvets grønt samt hummersauce
Vagtøl farseret, med svampe i filopose, hertil torvets grønt samt trøffelsky
Kalve Rib Eye hertil torvets grønt samt flødestragoncreme
Kalvemørbrad med kartoffelsoufflé og mørkelglace
Oksehøjreb helstegt – hertil torvets grønt – råstegte kartofler samt sauce Bearnaise
Oksemørbrad hertil torvets grønt – pommes mccaire samt bordelaisauce
Beef Wellington Oksemørbrad indbagt hertil torvets grønt samt bearnaisauce
Kronstyr filel, hertil waldorfsalat, ærter, hvide & brunede kartofler, tyttebær samt flødevildtsauce
De nævnte saucer er vores forslag – kan varieres efter ønske
Nye danske kartofler erstatter ovennævnte i sæsonen
Ønskes kød 2. gang + Kr. 40,- pr. couvert

DESSERTER

Tårn af pistacie- & vanilje parfait i lag med nougat – hertil frisk frugt & bærcoulis
Chokoladetærte – letfrosset anrettet med abrikos kompot samt mangosorbet
Skovbakkens desserttallerken. 4 varianter af husets desserter, hertil frisk frugt & puré
Armagnacparfait med mandler & rosiner bagt i marengs, hertil bærpuré
Nougatcremekage toppet med hvid chokolade, serveret på appelsinglacé
Skovbakkens Crepe Suzette – med rørt vanilje is
Bryllupsislagkage fra Vebbestrup mejeri – min. 40 kuverter
Oste tallerken, 5 varianter af europæiske oste

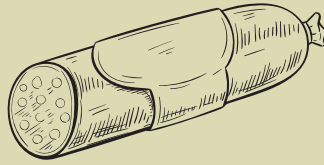
Vælg selv 3-retters Gourmet menu. Husets selskabsvine øl - vand - ad libitum - herefter er der kaffe.
Fra kl. 12.00 til 17.00 eller kl. 18.00 til 23.00

PR. KVERT/SKOVBAKKEN KR. 895,00

Ønsker man at fortsætte festen og slutte med natmad. Husets selskabsvine øl - vand - ad libitum er stadig ad libitum under hele festen. Fra kl. 12.00 til kl. 20.00 eller kl. 18.00 til kl. 02.00

PR. KVERT/SKOVBAKKEN KR. 1055,00

Som 3-retters menu 558,00



NATMAD

Klar suppe, med kødboller, melboller & urter

Aspargessuppe, flødelegeret, serveret med kødboller

Ungarsk gullaschsuppe

Løgssuppe fransk, med ostebrød

Porresuppe, flødelegeret, med bacon

Karry suppe med hønsekød – ris – piment

* * *

Bayonneskinke, hertil kartoffelsalat, lun grøntsagstærte, urtedressing & hjemmebagt brød

Flæskeæggekage, med tomat, purløg & sennep

Herregårdsbiksemad, med bearnaisesauce samt rugbrød & rødbeder

Skipperlabskovs med rødbeder – purløg – rugbrød

Pålægsbord, 3 varianter pålæg, lun leverpostej med bacon & ristede champignons

Tarteletter, med høns i asparges

Gammeldags bøfsandwich – byg selv med klassisk tilbehør

Hotdogs – byg selv – røde pølser

Hotdogs – byg selv – ristede pølser – klassisk tilbehør

Chilli con carne, med crème fraiche

Flæskefrikadeller, med kold kartoffelsalat, rugbrød & rødbeder

Italiensk inspireret buffet med charcuteri – ost – paté
ved arrangement 1 og 2 tillæg på Kr. 60,00

NATMAD

PR. KUVERT KR. 118,00

RÅVARER.
ATMOSFÆRE.
NYDELSE.





ANRETNING - SAMMENSÆT SELV

(Minimum 20 betalende kuverter)

Laks - varmrøget med flødestuvet spinat
Laks - dampet med mayonnaise & rejer
Lakseroulade med rygeost
Rødspætteroulade - farseret med laks, hertil urtedressing
Havtasketerrin med kæmperejer
Krebsehaler vendt i babysalat
Rejer med mayonnaise & citron
Laks - gravad, hertil sennepsdressing
Rødspættefilet med remoulade
Dyrekølle - røget, med lun porrecreme
Spansk Serranoskinke med melon
Krydderpølse - lufttørret med syltet artiskok
Perlehønesalat med bacon, druer & karrydressing
Poulardbryst - svampefarseret med tomatkompot
Andebryst glaseret med Madagascarpøber
Mørbradboeuf - hertil champignon a 'la creme – asier
Flæskfrikadeller - lune, hertil kold kartoffelsalat
Hakkebøf - hertil bløde løg & rødbeder
Leverpostej - hjemmelavet, hertil bacon & champignon
Lun Bayonneskinke - glaseret, hertil pastasalat eller flødebagtekartofler
Roastbeef - hertil kold kartoffelsalat
Tartelet med høns i asparges
Grønsagstærte med peberdressing
Brie med oliven & hvidløg
Gorgonzola med rå æggeblomme
2 slags ost med druer & kiks
Frisk frugtsalat med råcreme
Frugttærte med cremefraiche
Chokoladetrøffekage med bærpuré
Brød og smør

Vælg 8 forskellige ting – udover brød og smør

PR. KUVERT KR. 498,00*

Tilvalg pr. ekstra ting kr. 30,00



ANRETNING SOM ARRANGEMENT

SOM FESTARRANGEMENT

(Minimum 20 betalende kuverter)

Vi starter med en
velkomstdrink med snacks

Sammensæt selv en anretning (8 retter)
- vælg mellem menuerne på side 8

Herefter er der kaffe

Husets selskabsvine, pilsner og
sodavand ad libitum til anretningen

I tidsrummet 12.00 til 17.00
eller 18.00 til 23.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 810,00*

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 710,00*

SOM HELDAGSARRANGEMENT

(Minimum 20 betalende kuverter)

Vi starter med en
velkomstdrink med snacks

Sammensæt selv en anretning (8 retter)
- vælg mellem menuerne på side 8

Herefter er der kaffe og
til afslutning bydes der på natmad
(Natmaden vælges fra kortet side 6)

Husets selskabsvine, pilsner og sodavand
er ad libitum under hele forløbet og
slutter når alle er forsynet til natmaden

I tidsrummet
12.00 til 20.00 med natmad senest kl. 19.30

I tidsrummet
18.00 til 02.00 med natmad senest kl. 01.30

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 965,00*

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 865,00*

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

(Minimum 20 betalende kuverter)



FAMILIEBUFFET

Kun søndage kl. 12.00 til 16.00
(Dog ikke i månederne april og maj)

HISTORIE. OPHAV. SMAG.

Når familien samles er det et møde mellem generationer og anledningen kan være mange. Fra barnedåb til fødselsdage, eller blot ønsket om at samle sine nærmeste til nogle hyggelige timer, hvor familiens historie og ophav plejes.

Restaurant Skovbakken har de helt rigtige rammer for familiesammenkomsten. Vores familiebuffet er sammensat udfra mange års erfaring, og det giver tryghed. S sammensætningen er lavet med udgangspunkt i de mange generationer, og der er noget for enhver smag.

Tunsalat med avocado
Dagens laks med dressing
Æg og rejer
Fiskefilet med remoulade
Mørbradbeouf med svampe á la creme
Tarteletter med høns i asparges
Flæskefrikadeller med kartoffelsalat
Årstidens salat/pasta
Brieost med bladselleri
Chokoladetrøffelkage med puré
Frugtfad i mundrette bidder

PR. KUVERT/VOKSEN

KR. 390,00

VELKOMST MED HUSETS HVIDVIN/RØDVIN, ØL, VAND, KAFFE KR. 600,00

PR. KUVERT/BØRN*

KR. 248,00

MED SODAVAND KR. 400,00

*Til og med 10 år

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu



(Minimum 20 betalende kuverter)

KONFIRMATIONSBUFFET 2025

Tilbydes i april og maj måned

TRYGHED. ERFARING. SMAG.

Konfirmationen markerer ungdommens indtræden i de voksnes rækker. Familie og venner samles omkring konfirmanden, opfrisker barndommen og ser fremad. Det er den første store fest, hvor hovedpersonen selv byder ind omkring menu, gæster, taler og festen.

Netop i konfirmationstiden er Skovbakken festligt klædt i forårsgrønt. Foråret rammer restaurationen ind på smukkeste vis, så gæster og værter oplever årstiden på tættest hold. Vores buffet møder forårets lethed og ungdommens lyse sind og er den perfekte ramme - traditionelt eller utraditionelt.

Vi starter med velkomstdrink

FORRET BUFFET

Varmrøget laks med urtedressing
Tartelet med høns i asparges og persille
Rejecocktail med Thousand Island dressing - byg selv
- hertil hjemmelavet brød

HOVEDRET BUFFET

Buffet med sukkerglaseret bayonneskinke - Oksefilet rosastegt
Salat - Dressing - Flødekartofler/ovnbagte kartofler/Pommes Frites - Bearnaisesauce
Chicken Nugget

DESSERT BUFFET

Islagkage, overtrukket med marcipan - Bærcoulis
Pandekager - Vaniljeis - Jordbærsyltetøj - Kaffe

NATMAD

Hot dog - byg selv

Husets selskabsvine, pilsner og sodavand er ad libitum under hele forløbet og slutter når alle er forsynet til natmaden

HELDAGSARRANGEMENT - 7 TIMER I MELLEML. 12 - 21

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN

KR. 840,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET

KR. 740,00

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

ROMANTIK.
TRADITION.
SMAG.





(Minimum 20 betalende kuverter)

BRYLLUPSARRANGEMENT

I tidsrummet kl. 15.00 - kl. 03.00

Brylluppet betragtes af mange som den største fest i livet. Dagen står i romantikkens tegn og markerer for mange starten på et helt nyt kapitel. Efter selve vielsen kan festen være fyldt med både traditioner og individuelle ønsker.

På Restaurant Skovbakken går traditioner og nytænkning hånd i hånd. Fra bryllupsreceptionen til natmaden er Skovbakken en unik og romantisk ramme om den store dag. Vælg frit 3 retter fra Selskabskortet*, som indeholder dansk madkultur og nye trends, samt sorbet. Har I specielle ønsker, idéer og tanker så supplerer vi gerne med råd og vejledning.

* Ved valg af bryllupsarrangement beregnes der ikke tillæg på Selskabskortet.

EFTER KIRKEN STÅR VI KLAR

- med bryllupsreception og snacks fra kl. 15 - 17.
Hertil kaffe, te, pilsner, vand samt husets vine

SÅ STRÆKKER GÆSTERNE BEN - VI GØR KLAR TIL VELKOMSTDRINK

HEREFTER FESTMIDDAG

Vælg 3 retter fra selskabskortet + sorbet
Hertil serveres husets vine samt pilsner og vand ad libitum

HEREFTER KAFFE OG FRI BAR

Under dansen er der fri bar med husets vine samt pilsner og vand

NATMAD

Serveres senest kl. 02.00 - der er frit valg af natmad (side 6)

HELDAGSARRANGEMENT
PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 1295,00

HELDAGSARRANGEMENT
PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 995,00

Vi tilbyder selvfølgelig også vores andre arrangementer til bryllupper

(Minimum 20 betalende kuverter)



SKOVBAKKENS BUFFET

PÅ BUFFET SOM FORRET

Laks varmrøget med flødestuvet spinat
Farseret rødtunge med urtedressing
Tarteletter med høns i asparges
Carpaccio med friskhøvlet parmesan
Hjemmebagte brød

DET VARME TRANCHERES I LOKALET SOM HOVEDRET

Bayonneskinke sukkerglaseret med sennep og farin
Oksefilet Hereford rosastegt
Lammekølle med hvidløg og persille
Ønskes anden hovedret - forhør venligst

TILBEHØR

2 varianter af Skovbakkens salat
2 dressing varianter
Sauce Bordelaise og Bearnaise
Flødebagte kartofler samt Kartofler i krydderolie

OST OG DET SØDE SOM DESSERT

Islagkage overtrukket med marcipan
Nougatcremekage toppet med hvid chokolade
2 lækre oste
12 mdr. Comté – Arla Unika cremet
hvid dame – druer – kiks

SOM BUFFET
PR. KUVERT KR. 558,00



SOM FESTARRANGEMENT

(Minimum 20 betalende kuverter)

Vi starter med en
velkomstdrink med snacks

Kaffen bydes til ost/dessert

Husets vine (hvid/rød),
pilsner og sodavand ad libitum
til retterne

I tidsrummet 12.00 til 17.00
eller 18.00 til 23.00

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 865,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 765,00

SOM HELDAGSARRANGEMENT

(Minimum 20 betalende kuverter)

Vi starter med en
velkomstdrink med snacks

Herefter er der kaffe og
til afslutning bydes der på natmad
(vælges fra kortet side 6)

Husets vine (hvid/rød), pilsner – sodavand
ad libitum under hele forløbet og
slutter når alle er forsynet til natmaden

I tidsrummet 12.00 til 20.00
med natmad senest kl. 19.30

I tidsrummet 18.00 til 02.00
med natmad senest kl. 01.30

PR. KUVERT/SKOVBAKKEN
KR. 1015,00

PR. KUVERT/AGERSKELLET
KR. 915,00

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

**ELEGANT.
FAGLIGT.
KORREKT.**





PRISER DRIKKEVARER M.M.

KAFFE - Økologisk fairtrade - **Kr. 45,00**

KRANSEKAGE med moccabønner - **Kr. 40,00**

SMÅKAGER - Pr. stk. **Kr. 18,00**
(kan medbringes hvis hjemmebagt)

NATMAD - Pr. kuvert **Kr. 118,00**

HUSETS SELSKABSVINE - Pr. flaske **Kr. 358,00**

DIVERSE ALM. SPIRITUS (3 cl.) - Pr. stk. **Kr. 68,00**

1/1 FLASKE SPIRITUS (alm. mærker) - Pr. stk. **Kr. 950,00**

SPIRITUS PAKKE - ALM. MÆRKER - Pr. couvert + **Kr. 200,00**

PILSNER - JUICE - EGEKILDE - Pr. stk. **Kr. 50,00**

DIVERSE SODAVAND - Pr. stk. **Kr. 45,00**

MENUBÅND trykt på papir - Pr. stk. **Kr. 20,00**

EKSTRA TIME M/ØL, VAND, VIN - Pr. couvert **Kr. 100,00**

EKSTRA TIME M/SPIRITUSPAKKEN - Pr. couvert **Kr. 150,00**

FASTLÆG PRISEN

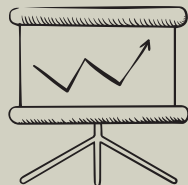
Ønsker du/I at have fuld tryghed og kende
den nøjagtige pris, kan vi tilbyde to løsninger:

FESTARRANGEMENT

HELDAGSARRANGEMENT

Her er der ingen ubehagelige overraskelser efter festen
– kun de gode minder. Priserne fremgår af kataloget.

Blomster, lys og elegant opdækning samt
faglig og korrekt betjening er altid incl.



MØDEPAKKER & KURSER

(Alle priser er incl. lokaleleje)

Med sin unikke placering i fredelige naturomgivelser og tæt på byen er Restaurant Skovbakken den perfekte ramme for møder og kurser. Vore fleksible lokaler med gode tilkørsels- og parkeringsforhold er idelle uanset antallet af deltagere. Udover forplejningen giver vores placering deltagerne mulighed for at strække benene på en gåtur i den smukke natur.

MØDE A

Kaffe med 2/2 rundstykker
samt smør – ost – marmelade – rullepølse – isvand
Frokost med 2 1/2 stykker højtbelagt smørrebrød

PR. KUVERT KR. 335,00

Med kaffe/kage samt 1 øl/vand pr. kuvert 445,-

MØDE B

Kaffe med 2/2 rundstykker
samt smør – ost – marmelade – rullepølse – isvand
Frokosttallerken

med fisk – pålæg – lunt – ost – sødt

Ved mere end 30 personer som buffet
med to forretter, to hovedretter, ost og dessert

PR. KUVERT KR. 445,00

Med kaffe/kage samt 1 øl/vand pr. kuvert 555,-

MØDE C

Køkkenchefens hovedret eller
frokosttallerken, isvand og kaffe

PR. KUVERT KR. 348,00

MØDE D

2/2 stykker uspecificeret smørrebrød
samt 1 pilsner/sodavand og kaffe

PR. KUVERT KR. 298,00

MØDE E

Kaffebuffet med hjemmebak
Isvand i lokalet

2 retters aftens menu – kaffe

Der bydes et par genstande hvidvin, rødvin,
øl eller vand til menuen

PR. KUVERT KR. 595,00

TILKØB PR. KUVERT

Kaffe kr. 45,00

Kringle kr. 35,00

Lagkage kr. 40,00

Småkager kr. 18,00

Frugt i lokalet kr. 25,00 / I mundrette bidder kr. 45,00

Smoothies kr. 40,00

Sandwich stykket kr. 68,00

Forret eller dessert kr. 118,00*

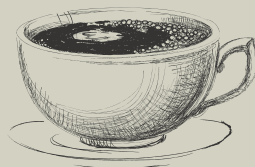
Pilsner – Egekilde – Juice kr. 50,00

Sodavand kr. 45,00

Isvand kr. 20,00

Husets selskabsvine pr. flaske kr. 358,00

* Plus eventuelt tillæg pr. kuvert



SKOVBAKKENS KAFFEBORDE

TRAKTEMENT TIL MINDESAMMENKOMST

ARRANGEMENT 1

1/2 bolle med smør – hjemmebagt kringle
lagkage med flødeskum – småkage hertil
kaffe eller te

KR. 185,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 2

3 stykker let smørrebrød på rugbrød
med blandet pålæg - hertil kaffe eller te

KR. 225,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 3

Ta' selv bord

(minimum 25 personer)

Lun fiskefilet med remoulade

Rullepølse – roastbeef

Mørbradbeouf med svampe a la creme

Lun leverpostej med bacon og champignons

2 gode oste med vindruer, hertil kaffe eller te

KR. 265,00 PR. KUVERT

ARRANGEMENT 4

Ta' selv pålægsbord

(minimum 25 personer)

Tre varianter pålæg (rullepølse/flæskesteg/roastbeef)

Italiensk salat - sky - løgringe - remoulade

ristede løg - peberrod - rødkål - drueagurker

2 gode oste med vindruer

Hertil hjemmebagt focacciabrød

rugbrød samt kaffe, te og en småkage

KR. 215,00 PR. KUVERT

TILKØB

Småkager kr. 18,00

1/2 bolle med smør kr. 20,00

Kringle kr. 35,00

Lagkage kr. 45,00

Alm. let smørrebrød kr. 60,00

Højt belagt smørrebrød kr. 85,00

1/2 franskbrød med ost

eller rullepølse kr. 75,00

BESTILLINGER FORSTÅS SÅLEDES

OP TIL 70 KUVERTER

Bestiller man 25 – 30 kuverter

hæfter man for 25. Vi dækker op til 30

og har brød til 35 kuverter.

FRA 70 KUVERTER OG DEROVER

Bestiller man 70 – 80 kuverter

hæfter man for 70. Vi dækker op til 80

og har brød til 90 kuverter.

Da vi har forskellige lokaler
er det vigtigt med antallet. Hellere bestille
til 5 for meget end at lokalet er for lille.

Husk på selve dagen har vi ikke
mulighed for ændring af lokalet.

Arrangementet tilbydes i
tidsrummet kl. 10.00 – 17.00.

Lokalet er til rådighed
i ca. 2 1/2 time fra oplyst ankomsttid.



SKOVBAKKENS BRUNCH

3 timers arrangement i separat lokale søndag til fredag kl. 10.00 - 13.00.

Bemærk venligst tilbydes ikke lørdage. Minimum 25 kuverter.

Restaurant Skovbakkens brunch er en lækker kombination af nøje udvalgte morgenmadsklassikere og frokostretter. Det hele er lækkert anrettet på ta'selv borde, som hele tiden suppleres. Salt, surt og sødt - det hele er i spil og suppleres af friskbagt brød, kaffe og te.

Laks – koldt røget med dildcreme
Udvalg af charcuteri pølser med pickles – oliven
Røræg med bacon og brunchpølser
Lun leverpostej med ristede champignons
2 varianter af husets oste med druer og bladselleri
2 varianter af syltetøj samt Nutella
Hønsesalat med bacon
Små pandekager med sirup og brombærpuré
Frugtfad
Rugbrød – rundstykker – focacciabrød
Kaffe, te og juice

PR. KUVERT/VOKSEN

KR. 358,00

PR. KUVERT/BØRN U-10 ÅR

KR. 275,00

Tilkøb af øl og vand kr. 100,00 pr. kuvert

Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu

HYGGE.
UDVALG.
SMAG.





VILDTAFTENER 2025

Vi er klar fra klokken 18.00 – Ankomst 18.00 – 18.30

I oktober, november og december har vildtaftener en central plads i Skovbakkens køkken. Naturen skifter farve, og jagtsæsonen går ind. Sommerens lettere grøntsager viger til fordel for efterårets udvalg og smagen af kronvildt og fugle, der har levet det frie liv.

I OKTOBER

Torsdagene 9. – 16. – 23. – 30.

Fredagene 10. – 17. – 24. – 31.

Lørdagene 11. – 18. – 25.

I NOVEMBER

Torsdagene 6. – 13. – 20. – 27.

Fredagene 7. – 14.

Lørdagene 1. – 8. – 15. – 22. – 29.

FORRET SERVERES VED BORDET

Svampesuppe flødelegeret – med bacon, brød og smør

BUFFET

Dyrekølle – syltet rødløg – vildtsalat

Crustade med perlehøne i asparges

Kronhjortekølle stegt som vildt

Waldorfsalat – kvædesauce – kartoffelkroetter

Vildsvin med råsyltede blommer

Brunede kartofler – tyttebær

Skovdue i svampesauce

Flødegratineret kartofler

Vildand i flødevildtsauce

Aspargeskartofler

Vagtel farseret med druesauce

Glaserede kastanjer – drueagurker

DESSERT SERVERET VED BORDET

Flamberede brombær med softice i sprød nøddekurv

TORSDAGE PR. KUVERT KR. 418,00

FREDAGE/LØRDAGE PR. KUVERT KR. 458,00

Ændringer ved sæsonstart kan forekomme
Der tilbydes ikke allergener, vegetarer osv. på denne menu



MORTENS AFTEN 2025

10. november

Traditionen stammer helt tilbage fra før 1600 tallet, hvor der er blevet spist mortensgås i Danmark. Gåsen er senere blevet erstattet af and, og Mortensaften er i dag en fast tradition for mange. Den skik holder vi fast i på Skovbakken, hvor vi serverer helt traditionel and.

FORRET

Gravad laks med rævesauce
anrettet med sprød salat – focacciabrød – smør

HOVEDRET

Andesteg på gammeldags maner
Hertil hvide og brunede kartofler, svesker samt
hjemmelavet rødkål & andeskysauce

DESSERT

Duet af æblekage og Ris à l'amande
med kirsebærsauce

HOVEDRET SAMT DESSERT

PR. KUVERT KR. 390,00

ALLE 3 RETTER

PR. KUVERT KR. 450,00

Desværre tilbyder vi ikke allergier
og diætbegrænsninger på denne menu

Vi starter kl. 17.30 og lukker
senere denne aften

MORTENSAFTEN

SOM TAKE AWAY

Gør Mortensaften nem – lad os stege anden
på 3400 gram og partere den

Tilberedning:

Folie låg fjernes

Anden sættes i ovnen på ca. 185 grader
i ca. 20 til 25 minutter

Vi laver også den hjemmelavede rødkål
Varmes op i gryde

Lækker andeskysauce

Saucen varmes i gryde – skal lige op og koge

PRISEN PÅ 1/1 ELLER 1/2 AND OPLYSES 1. OKTOBER – 2025

Se www.restaurantskovbakken-randers.dk

Så er der kun kartoflerne I selv skal klare

Eventuelt tilkøb:

1 liter ekstra andesauce kr. 100,00

1 liter ekstra hjemmelavet rødkål kr. 100,00

Afhentning aftales ved bestilling

Sidste bestilling modtages den 5. november 2025

Betaling senest
10 dage før arrangementet



JULEFROKOST 2025

ALLE AFTENER FRA KL. 19.00 - 01.00

Fredag 21. november

Fredag & Lørdag 28. - 29. november

Fredag & Lørdag 5. - 6. december

Fredag 12. december

TRADITIONEL JULEFROKOST

SERVERES VED BORDET

Marinerede sild med karrysalat

Rødspættefilet - lun med remoulade & citron

DET KOLDE PÅ BUFFET

Laks - varmt røget med urtedressing

Æg & rejer med mayonnaise

Røget torsk vendt i babysalat

Sylte med sennep & rødbede

Avocadoslat med nødder

Perlehønesalat med dressing

DET LUNE PÅ BUFFET

Mørbradbøf med svampe al a creme

Blodpølse med sirup

Julemedister med grønlangkål & brunede kartofler

Gammeldags andesteg med svesker & æbler

Tarteletter med høns i asparges

Æbleflæsk med bacon

TRANCHERES I SALEN AF VORES KOKKE

Oksefilet Rosastegt

Hertil flødebagte kartofler - Coleslaw - Bearnaisesauce

Go' gammeldags flæskesteg med sprød svær og rødkålssalat

OST · DESSERT · KAFFE

- Brie, Gorgonzola med oliven og hvidløg

- Frugtkurv

- Ris á l'amande med lun kirsebærsauce

- Til slut er der kaffe med pebernødder

- X-mas - Pilsner - Vand - Mokai samt husets vine ad' libitum under maden

- Thors Fadøl / Xmas - Vand samt husets vine ad' libitum under dansen

ÅRETS JULEMUSIK
ER LAGT I HÆNDERNE
PÅ DEN POPULÆRE
KILDEGAARDS DUO

**TRADITIONEL
JULEFROKOST
A KR. 895,00 PR. KUVERT
ALL INKLUSIVE**

Arrangementet gælder fra kl. 19.00 - 01.00



JULEAFTEN 2025

GØR JULEAFTEN NEM!

**LAD OS STEGE ANDEN 3400 G
OG PARTERE DEN**

Tilberedning:
Folie låg fjernes
Anden sættes i ovnen
på ca. 185 grader i ca.
20 til 25 minutter

Vi laver også den hjemmelavede rødkål.
Varmes op i gryde.

Lækker andeskysauce.
Saucen varmes i gryde – skal lige op og koge.

**PRISEN PÅ 1/1 ELLER 1/2 AND
OPLYSES 1. OKTOBER - 2025**

Se www.restaurantskovbakken-randers.dk

1 liter ekstra sauce kr. 100,00
1 liter ekstra rødkål kr. 100,00

Så er der kun kartoflerne I selv skal klare

Afhentes mellem 09.30 og 11.30

Husk tidlig bestilling så der ikke er udsolgt



NYTÅRSMENU 2025

KOM NEMT IND I DET NYE ÅR!

Vores nytårsmenu frigives omkring 1. oktober.

Ring og hør nærmere.



Afhentning mellem kl. 12.00 og 13.30
den 31. december

Sidste dag for bestilling er
den 28. december kl. 15.00



TANKER FØR FESTEN

GÆSTER

Antallet af inviterede gæster - herunder børn.

SPECIELLE HENSYN

Er der blandt gæsterne allergikere, vegetarer, diabetikere eller lignende.

MENU

Inden selskabsaftalen er det rart at du måske har gjort dig nogle tanker om det er en 3 eller 4 retters menu eller buffet, der frister - vi rådgiver gerne.

VINE

I arrangementerne indgår husets udvalgte vine - men vi klarer gerne andet fra vores velassorterede vinkælder.

KAFFEN

Skal der bydes cognac og likør.

BLOMSTER

i arrangementerne er det husets blomster der dækkes op med. Ønsker man selv at medbringe blomster eller andet til opdækningen gives der ikke rabat på prisen.

MENUKORT

Ønsker de menukort ved hver kuvert.

NATMAD

Ønsker de natmad, og hvornår skal den serveres.

MUSIK/SOLISTER/FOTOGRAF

Musikken er altid velkommen til at kontakte os og aftale hvornår opstilling af udstyr er mest hensigtsmæssigt. Det er også rart at vide om forplejningen er for egen regning eller betales af gæsten.

BORDPLAN

Der indleveres bordplan senest 3 dage før arrangementet.

KUVERTER

Der kan rettes i antallet indtil 3 dage før arrangementet uden beregning.

AFREGNING

Festen afregnes altid på selve dagen eller efter nærmere aftale. + 5% gebyr ved anden betaling end kontant eller dankort. Børn til og med 10 år, der spiser Børnemenue kr. 375,- pr. couvert. Skal de spise fuld menu 1/2 pris af det bestilte arrangement. Børn under 2 år, der selv medbringer mad u/b.

GARDEROBE

Benyttes vores garderobe er det på eget ansvar.

MADEN

Vi gør opmærksom på, at vi ikke yder nogen form for erstatning ved tandskader.

GAVER

Der indleveres ved din fest er på eget ansvar.

PLETTER PÅ TØJ

Kontakt den vagthavende tjener på dagen. Vi erstatter ikke tøjet, men tilbyder Dem selvfølgelig en rensning hvis det er nødvendigt.

PARKERING

Benyttelse af vores parkering er på eget ansvar.

FESTFYRVÆRKERI

Kun med skriftlig tilladelse fra politiet.

STJERNEKASTERE

Frabedes i sangene. Duge med brandhuller erstattes - kr. 400,- pr. stk.

SØNDAGE SAMT HELLIGDAGE

Minimum 40 betalende til et aftenarrangement.

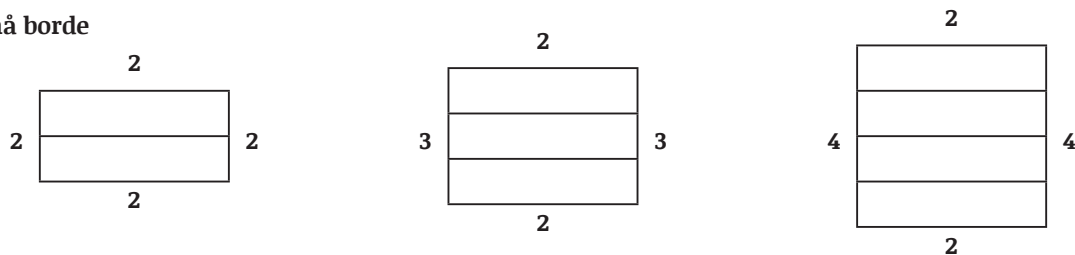
VI GØR OPMÆRKSOM PÅ

At vi forbeholder os ret til at flytte selskabet til et andet og mere passende lokale i tilfælde af:
- ændringer i antallet af gæster +/-
- ændring fra menu til buffet eller omvendt
- musikken fylder mere end først aftalt

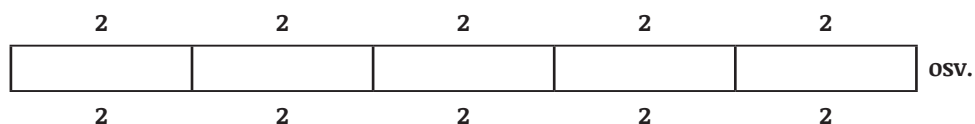


BORDOPSTILLING

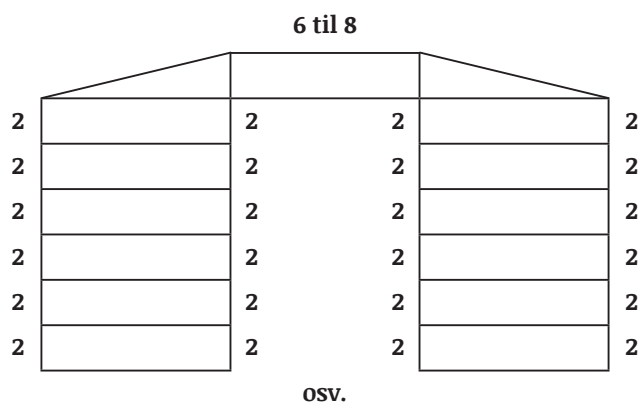
Små borde



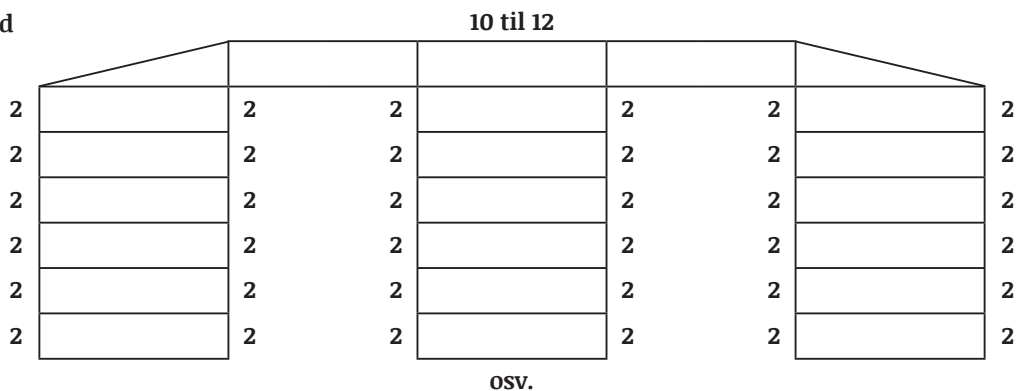
Smalt



Hestesko



E-bord



Runde 8 personers borde kun i store og lille sal

Disse forslag er på Skovbakkken - til Agerskellets Selskabslokaler forhør venligst

RESTAURANT SKOVBAKKEN

Har i alt 7 selskabslokaler med hver sin charme, stil & størrelse.
Vi dækker op fra 8 til 180 personer – og er den bedst tænkelige ramme ved enhver
lejlighed. Vi har naturligvis også menuer til de mindre selskaber i vor restaurant
- forhør venligst.

AGERSKELLETS SELSKABSLOKALER

Har i alt 5 selskabslokaler i forskellig størrelse.
Her kan der dækkes op fra 20 til 320 personer.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen.



SKOVBAKKEN

TRADITIONEL DANSK RESTAURANT

ØSTERVANGSVEJ 1 · 8900 RANDERS C · TLF. 8642 0180

RESTAURANTSKOVBAKKEN-RANDERS.DK