



KÆRE GÆST

Med denne brochure håber vi at vække din interesse for alle de spændende selskabsmuligheder, vi kan tilbyde på Restaurant Snekken. Fra Brunch i uformelle rammer, intime selskaber i eget lokale til store gallafester hvor hele restauranten og terrassen inddrages. Snekken er placeret midt på Roskilde havn med Vikingeskibsmuseet, fjorden og naturområdet Kællingehaven som nærmeste nabo. Roskilde Domkirke kan nås med en kort og smuk gåtur gennem byparken. Det samme kan Sankt Jørgens kirke og det skønne Sanks Jørgensbjerg med de mange gamle stråtækte fiskerhuse. Restauranten ligger tæt på offentlig transport og gode overnatningsmuligheder og har gratis ubegrænset parkering lige udenfor døren. I disse skønne omgivelser står vores faglærte kokke og tjenere klar til at give dig og dine gæster en fantastisk oplevelse.

På vores hjemmeside www.snekken.dk kan du også se de mange spændede ud-af-huset muligheder, hvis du ønsker at nyde Snekkens lækre mad hjemme hos dig selv.

Kontakt os på restaurant@snekken.dk for at høre mere.



RESTAURANTENS OMRÅDER

Vores separate selskabslokale "Udsigten" ligger på restaurantens første sal, og har som navnet antyder en smuk udsigt over havnen og fjorden. Her er plads til selskaber på op til 75 spisende gæster, mens der i teateropstilling er plads til 110 gæster. I "Udsigten" har du selv mulighed for at vælge bordopstilling, og evt. medbringe blomster, bordkort, pynt mv. Der kan desuden afspilles musik via bluetooth fra vores trådløse anlæg. Der er toiletter og garderobe ved lokalet, samt handicapvenlig elevator til etagen. Læg mærke til, at der i "Udsigten" betales særskilt lokaleleje på 2500 kr i forbindelse med reservation.

Vores 2 selskabsafsnit Agterskibet og Midtskibet ligger med udsigt til kanalen og vikingeskibsmuseet i restaurantens stueetage. I stueetagen er der plads til selskaber på op mod 175 personer. Ved større selskaber kan vi tilbyde en let afskærmning. Hele restauranten kan huse selskaber på op til 275 spisende gæster.



Mulighed for at leje hele

RESTAURANTEN

ved større selskaber



SNEKKENS BUFFETER

BRUNCH..... 295 KR

Mousserende velkomst • Snekkens økologiske brunch-pølser med æg, purløg og ketchup • Lun leverpostej med svampe og sprød øko bacon • Lune øko frikadeller
Lakserillette med havtorn og røget creme • Skyr med honning og müsli • Årstiden salat med kikærter, sorte bønner, saltristede kerner og urter • Kartoffelsalat med radise og purløg • Tærte med spinat og svampe • Økologiske pølsehorn • Udvalg af egen charcuteri • 3 økologiske oste med kvæde • Hjemmebagte kanelnegle • Pandekager med honning og hasselnødder • Frugtsalat • Økologiske boller, maltbrød og rugbrød med smør og marmelader
Økologiske drikkevarer: Kaffe/te • Hyldeblomstsaft fra Søbogaard • Æblejuice. Drikkevarer ad libitum i 3 timer
Børn 3 - 12 år - 149 kr // Børn 0-2 år gratis



FROKOST..... 495 KR

Lakserillette med havtorn og røget creme • Røget svine-mørbrad med sprød kålsalat og peberrodscreme • Lune øko frikadeller med surt • Kartoffelsalat med radise og purløg • Spinat- og svampetærte på grov økologisk bund
Årstiden salat med kikærter, sorte bønner, saltristede kerner og urter • Udvalg af egen charcuteri • Valnøddepaté med cornichoner og grov sennep • 3 økologiske oste • Økologisk maltbrød, hvedebrød og rugbrød med smør og pesto
Sødt: Små gammeldags æblekager med fløde og knas
Gulerodskager med cremet topping og valnød
Økologisk drikkevarerbuffet: Husets rød- og hvidvine
Økologiske øl • Hyldeblomstsaft og rabarbersaft fra Søbogaard. Drikkevarer ad libitum i 4 timer.
Børn 3 - 12 år - 249 kr // Børn 0-2 år gratis

AFTEN..... 645 KR

Samme indhold som frokostbuffeten. Dog tilføjes lun økologisk frilandskalv og bagte rødder med nøddeflager.
Drikkevarer ad libitum i 5 timer
Børn 3 - 12 år - 325 kr // Børn 0-2 år gratis

ØKOLOGISKE AMBITIONER

I 2015 modtog Snekken en Green Award som en af Danmarks mest bæredygtige restauranter. Bla for vores arbejde med at begrænse forbruget af vand og el, genbruge pap- og glas samt et stort fokus i vores menuplanlægning på at undgå madspild. Nu fortsætter vi arbejdet og sætter fokus på økologi og nærhed. Derfor finder du masser af økologiske og lokale fristelser i vores menuer.

Du kan hjælpe os med at undgå madspild, når du går til buffet'en: Spis så meget du kan, men tag kun hvad du kan spise!

// I 2015 Snekken received a Green Award as one of the most sustainable restaurants in Denmark. We work every day to minimize our water and electricity consumption, recycle cardboard and glass, and plan our menus so that we minimize food waste. Therefor you will find many organic and local commodities in our menus. You can help us to avoid food waste when you visit the buffet: Eat as much as you like, but take only what you can eat!

SELSKAB

FROKOSTSELSKAB595 KR

3-retters festmenu • Økologisk vinmenu • Økologiske øl
Økologisk hyldeblomstsaft og rabarbersaft fra Søbogaard
Økologisk kaffe/te • Drikkevarer ad libitum i 4 timer

AFTENSELSKAB695 KR

3-retters festmenu • Økologisk vinmenu • Økologiske øl
Økologisk hyldeblomstsaft og rabarbersaft fra Søbogaard
Økologisk kaffe/te • Drikkevarer ad libitum i 5 timer

GOURMETSELSKAB . . .995 KR

Mousserende velkomst • 3-retters festmenu • Økologisk
vinmenu • Økologiske øl • Økologisk hyldeblomstsaft og
rabarbersaft fra Søbogaard • Økologisk kaffe/te med avec
og petit four • Drikkevarer ad libitum i 6 timer

GALLASELSKAB1295 KR

Mousserende velkomst • 3-retters festmenu og granité
Økologisk vinmenu • Økologiske øl • Økologisk hylde-
blomstsaft og rabarbersaft fra Søbogaard • Økologisk
kaffe/te med avec og petit four • Fri bar med Snekkens
økologiske cocktails • Økologiske chips • Valgfri natmad
Drikkevarer ad libitum i 8 timer

RECEPTIONER

TAPASBUFFET. 395 KR

Udvalg af egen charcuteri med oliven og aioli • Valnøddépaté med cornichoner og grov sennep • 3 økologiske oste
Hjemmebagt økologisk brød med pesto

Økologisk drikkevarerbuffet: Husets rød- og hvidvine
Økologiske øl • Hyldeblomstsft og rabarbersaft fra
Søbogaard • Kaffe/te. Drikkevarer ad libitum i 3 timer.
Børn 3 - 11 år - 199 kr // Børn 0-2 år gratis

GOURMET HOTDOG. . . . 349 KR

Snekkens økologiske pølser • Økologisk hjemmebagt brød
Ketchup og grov sennep • Rå, ristede og hyldeblomst-
syltede rødløg • Syltede agurker

Økologisk drikkevarerbuffet: Husets rød- og hvidvine
Økologiske øl • Hyldeblomstsft og rabarbersaft fra
Søbogaard • Kaffe/te. Drikkevarer ad libitum i 3 timer.
Børn 3 - 11 år - 199 kr // Børn 0-2 år gratis

SMØRREBRØD 149 KR

Æg, rejer, citron og mayo • Økologisk kartoffel, røget
creme og purløg • Leverpostej med økologisk bacon og
surt • Rullepølse med grov sennep, løg og karse
Oksespegepølse med syltede rødløg.

Serveret på økologisk rugbrød. 3 stk. pr. kuvert.

SLABARAS 175 KR

Boller med smør • Små æblekager med fløde og knas
Gulerodskage med cremet topping og valnød • Hjemme-
bagte cookiebrud med tørrede bær, nødder og kanel

Økologisk drikkevarerbuffet: Kaffe/te • 2 slags saft fra
Søbogaard. Drikkevarer ad libitum i 3 timer.
Børn 3 - 11 år - 85 kr // Børn 0-2 år gratis

SMAGEN AF GOD SAMVITTIGHED

ROS Slagtehus og Gris Lam & Co ligger blot 6 km fra Snekken. Her producerer vi ferske udkæringer, pølser og charcuteri af kød fra små lokale gårde. Alle vores dyr går frit omkring og roder i jorden. Når de er slagtemodne aflives de nænsomt på marken så både kvalitet og dyrevelfærd er i top. Produktion er båret af vindenergi og affaldet komposteres til muld på matriklen af hensyn til miljø. Det er smagen af god samvittighed. De fleste kødprodukter i Snekkens menukort er af egen produktion // ROS Slaughterhouse and Gris Lam & Co is situated only 6 km from Snekken. Here we produce fresh meat, sausages and charcuterie. The meat comes from small local farms. All our animals are open air bred. When ready they are put down gently in the field to ensure top quality and animal welfare . Our production uses only wind energy and our waste is composted to soil to meet the highest environmental standards. It is the taste of a good conscience! The majority of meat products in the menu are self-manufactured.



SNEKKENS FESTMENU

Råmarineret laks på ristet malt med krydret creme og dild

Fritterede østers på urtesalt med sauce tatar - 3 stk

Råmarineret økologisk kalv fra Brunskærgård med ramsløgspesto og chips af Vesterhavssost

Røget økologisk svinemørbrad med rødebedecrudité, peberrodscreme og marinerede svampe

Smørmør kalv med svampetimbale, pommes risollé og trøffelsauce (økologisk frilandskalv +20 kr)

Timianfarseret unghane med økologisk bacon, bagte rødder og hasselnødder

Helstegt økologisk svinefillet med pastinakpuré, timian og æble

Årstidens fisk på perlebygotto med hvidvin og urt

Gateau Marcel med vaniljeparfait, garnache, hindbærcouli og myntesne

Æblemazarin med kærnemælk/mynte sorbet og syltede æbler

Nøddeskib med pæresorbet, skyris, kondenseret mælk og pocheret pære

Ostetallerken med 4 nordiske oste, syltede valnødder & kvædekompot*

Natmad serveret fra buffet

Hønsekødssuppe med urter

Gourmet hotdogs med økologiske pølser, maltbrød, ketchup, sennep, 3 slags løg og surt

Udvalg af charcuteri og økologiske oste med oliven, pesto, aioli og økologisk brød

2 retter 329 kr

3 retter 399 kr

4 retter 475 kr

5 retter 550 kr

Natmad +125 kr



Læs mere på

WWW.SNEKKEN.DK

på gensyn...

SELSKABS BETTINGELSER

Reservation

Er dit selskab på 10 personer eller derover skal menuen forudbestilles. For selskaber på 15 personer og derover opkræves et depositum på 2500 kr ved reservation. En reservation er først gældende fra restaurantens side, når depositum er indbetalt. For selskaber afholdt i Udsigten erstatter forudbetalt lokaleleje depositum.

Betaling

Betaling sker efter endt selskab. Fakturering sker udelukkende ved forudgående skriftelig aftale med Snekkens bookingafdeling senest 6 dage før ankomst. Ved fakturering pålægges et fakturagebyr på 50 kr.

Priser og generelle regler

- Det endelige og fakturerede antal kuverter samt alle øvrige praktiske detaljer såsom allergier, særlige hensyn mv. skal meddeles på skrift senest 6 dage før ankomst.
- Leje af hele restauranten - frokost eller aften - kræver minimumsfakturering på 75.000 kr.
- Frokostselskaber afvikles som udgangspunkt kl. 17.00 mens aftenselskaber afvikles kl. 24.00.
- Efter kl. 24.00 faktureres der 2000 kr. pr. påbegyndt time
- Leje af runde borde med plads til 8 personer inkl. leje af hvide duge og servietter: 250 kr pr. bord.
- Leje af hvide duge og hvide stofservietter +25 kr pr. kuvert.
- Det er desværre ikke muligt at reservere bord udenfor.
- For selskabspakker gælder følgende tidsbegrænsninger med mindre andet er skrifteligt aftalt:
Brunch: 3 timer - Frokost: 4 timer - Aften: 5 timer.

