

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

ØKOLOGISK FESTMENU I SLØJFEN // JULEN 2026

HOLD DIN FEST I NOVEMBER
ELLER DECEMBER HOS OS I
SLØJFEN OG FÅ EN LÆKKER OG
VELTILBEREDT JULEMENU MED
ET TWIST PÅ JULENS GODE
TRADITIONER!

Skafferiets julemenu er et nyfortolket bud på gode klassiske jule-retter. Vi har lavet den med stor kærlighed til årstiden og videreudvikler traditionen med nye og spændende sammensætninger af velsmagende oplevelser – med friskt, sprødt, sødt og surt i en skøn, jule sammenhæng. Og som altid er der masser af økologi og friske,

lokale råvarer.

Tilbydes til minimum 20 personer fra 16.
november til 23. december 2026.

Vælg forret, hovedret og dessert,
kuvertpris:

- **565 kr** (weekender og aftener)
- **450 kr** (i dagtimer på hverdage)*

FORRETTER

FORRET 1

Flødelegeret fiskesuppe med Ådal-
ørred, æbler fra *Felden Abildgaard*,
pastinakker og surdejscroutoner

FORRET 2

Filet af bæredygtigt fanget torsk med
gul bede, ristet rugbrødscrumble,
drænet yoghurt fra *Naturmælk* og
frisk dild

FORRET 3

Hjemmelavet friskost med julesalat,
stegt pære, estragon og saltbagte
mandler

FORRET 4

Hø-røget bryst af Mulard-and fra
Gothenborg med julesalat, klementin,
saltristede valnødder og creme på
æggeblommer

*(tillægspris ved forret 4: 55 kr / kuvert
– kan serveres som mellemret: 115 kr*

/ kuvert)

Alle forretter serveres med:

Koldhævet og stenovnsbagt
surdejsbrød af mel fra *Kornby Mølle*

◦

Mini-rugbrød med kerner, malt og
chiafrø

◦

Luftigt brunet smør med fermenteret
citron og branket valle

HOVEDRETTER

HOVEDRET 1

Saltbagt knoldselleri i en syrlig glace

◦

Skovsvampe og stegte kål med
hasselnød og bergamotte

◦

Luftig ægte sauce a la hollandaise og
dagens kartoffel

HOVEDRET 2

Skinkesteg af gris fra *Troldgården* i
en syrlig glace med rosa peber,
serveret med saltbagt selleri og
stegte kål

◦

Rødkål fra *Sommergrønt*, deluxe-
syltet med bl.a. tørrede figner og
portvin

◦

Lys sauce på en god fond med
æblemost og syltede sennepskorn

◦

Dagens kartoffel

HOVEDRET 3

Grillet dansk okse i en marinade af
confiteret hvidløg og rosmarin

◦

Hokkaido-græskar med sumak,
varme krydderier og honningbagte
græskarkerner

◦

Rødvins-skysauce med friskhakkede
skalotteløg og urter

◦

Dagens kartoffel

HOVEDRET 4

Vildskudt krondyr fra Klosterheden
med stegte flowersprouts og
skovsvampe

◦

Hokkaido-græskar med sumak,
varme krydderier og honningbagte
græskarkerner

◦

Vildtsauce med hårdtstegt
krondyrhjerter, tyttebær og
finthakkede skalotteløg

◦

Dagens kartoffel

*(tillægspris ved hovedret 4: 115 kr /
kuvert)*

DESSERTER

DESSERT 1

Mille crêpe-kage med hasselnødde-ganache, marengs og tørret frugt udblødt i en sirup af citrussaft og sød vin

DESSERT 2

Skafferiets jule-klassiker: Perlerug-alamande med sensommerens henkogte blommer og knas af tørret kage, saltristede mandler og karamelliseret hvid chokolade

TILVALG

DE ENKLE SNACKS

Krydderristede nødder med 'ras el hanout' – 20 kr / kuvert

o

Puffet flæskesvær af *Troldgaarden*-gris med hindbærstøv og piment d'espelette – 25 kr / kuvert

Vælg begge de enkle snacks: 40 kr / kuvert

DE OVERDÅDIGE SNACKS

Husets 3 overdådige snacks; dagens spændende udvalg – perfekt til velkomstdrinken

85 kr / kuvert

BØRNEVENLIG SERVERING

Frikadeller, gnavegrønt og -frugt og
pizzasnegl

155 kr / barn

Som børnemenue inkl. en børnevenlig
dessert

195 kr / barn

Tilbydes til børn under 12 år.

*Alternativt kan børn få samme menu som
de voksne – til halv pris for halv størrelse
menu (med dessert i fuld størrelse).*

SALAT

Vintersalater og frisk bladkål med
ingrid-ærter, appelsin,
regnbuegulerødder, granatæble,
saltristede solsikkekerner og cremet
dressing

35 kr / kuvert

OST

Ostebræt med 2 gode oste, lækkert
hjemmesylt og knækbrød

75 kr / kuvert

NATMAD 1

Dagens gryderet med eller uden kød.
Dertil mættende garniture, salat, brød
og dip.

Pris: 125 kr / kuvert

NATMAD 2

Gourmet-hotdog med
Slagtergaardens pølse og masser af

hjemmelavet tilbehør

145 kr / kuvert

NATMAD 3

Overdådigt udvalg af danske øko-
oste og charcuteri fra *Troldgården*
med surdejsbrød, hjemmesylt og
safran-aioli
165 kr / kuvert

DET MED SMÅT:

Festmenuen tilbydes i **Sløjfen i
Hadsten** og forudsætter en
bestilling på minimum **20
personer** i perioden **16.
november – 23. december
2026.**

Menuen kan tilpasses vegansk,
vegetarisk og relevante
allergihensyn – både for enkelte
gæster og for hele selskabet.

Prisen er inkl. moms og dækker
lokale, opdækning, menu og
anretning, isvand, servering,
opvask og efterfølgende
rengøring.

Kaffe/te samt øvrige drikkevarer
og eventuelle tilvalg afregnes
efter forbrug.

Menuen er baseret på sæsonens råvarer, som så vidt muligt er lokale, danske og økologiske.

Mindre justeringer kan forekomme, hvis enkelte råvarer ikke kan skaffes i tilfredsstillende kvalitet.

Eventuelle væsentlige ændringer aftales forud for arrangementet.

Maden kan serveres tallerkenanrettet eller som delemad til bordene eller buffet.

Det **endelige antal kuverter** skal oplyses **senest 10 dage før arrangementet**, da råvarer herefter bestilles, og forberedelser påbegyndes. Et oplyst **cirka-antal betragtes som endeligt**, medmindre vi modtager rettelser inden for denne frist.

Ligeledes lægges det højeste antal i et oplyst interval (fx 10–20 personer) til grund for indkøb, forberedelse og fakturering, såfremt vi ikke modtager et endeligt antal inden fristen.

Afbud **eller aflysning** senere end 10 dage før arrangementet faktureres med **50 %**.

Ved afbud eller aflysning **inden for 5 dage** faktureres **100 %**.

Faktura fremsendes efter arrangementet til betaling via bankoverførsel.

Vi modtager som udgangspunkt ikke kort eller kontanter.

Medmindre andet er aftalt, er arrangementet berammet til en varighed på **maksimalt 7 timer** fra gæsternes ankomst.

Drikkevarer kan ses her:

[Vinkort](#) — [Drikkevarekort](#)

Der tages forbehold for trykfejl, mindre ændringer samt råvarer, der ikke kan fremskaffes.

Det er **ikke tilladt at medbringe egen mad eller drikke** i Spisestuen eller øvrige lokaler i Sløjfen.

* Rabatprisen er gældende til frokost på alle hverdage og indtil senest kl. 16. Samme rabatsats (20%) gives på de andre priser på tilvalg og opgraderinger i menuen her, dog ikke på drikkevarer.

Kontoret træffes telefonisk mandag til fredag kl. 9–12 for bestillinger og spørgsmål. Vi planlægger gerne menumøder og samtaler på hverdage uden for dette tidsrum efter aftale, og mødetidspunkter afhænger af den enkelte uge. Telefonen i køkkenet er åben kl. 8–16 på hverdage for korte spørgsmål eller beskeder, som kontoret svarer på senest næste hverdag. Du kan også sende os en mail eller benytte vores **kontaktformular** – vi bestræber os på at svare alle hverdage.

Bemærk venligst at billeder på denne side er vejledende.

SKAFFERIET, KULTURHUSET SLØJFEN, EVALD TANGS ALLE 45, 8370 HADSTEN, CVR:
44254190

TLF 86 91 07 22 | KONTAKT@SKAFFERIET.DK

[Handelsbetingelser](#) | [Cookies](#)

