



# SCHEELSMINDE

EN DEL AF  FAMILIEN BÜHLMANN



## Kære gæst,

Vi glæder os til at kunne danne rammen om dit arrangement, og ser frem til at indfri dine forventninger og gøre dit arrangement til en succes og en helt unik oplevelse.

Vi stiller de højeste krav til kvalitet og råvarer, hvilket skal sikre dig en oplevelse ud over det sædvanlige. Vi står altid til rådighed med råd og dåd i forbindelse med planlægning og detaljerne omkring dit arrangement.

Du er naturligvis altid velkommen til at komme forbi til en rundvisning samt en uforpligtende snak omkring dit arrangement. Det er altid en god ide at aftale et møde med os - så afsætter vi den nødvendige tid til at råde og vejlede dig.

Vi, Familien Bühlmann samt hotellets dygtige medarbejdere glæder sig til at byde dig og dine gæster velkomne på Scheelsminde.

Nadia Alexandrine Bach &  
Christian Nurup

Værtspår

**SCHEELSMINDE** 

EN DEL AF  FAMILIEN BÜHLMANN



## Indhold

Om Scheelsminde .....	6-7
Selskaber .....	8-9
Bühlmanns Gastronomi .....	10-11
Bryllup .....	12-13
Reception .....	14
Konfirmation .....	15
Brunch .....	16-17
Vinmenuer .....	18
Natmad .....	19
Øvrige priser .....	20
Overnatning .....	21
Private Dining .....	23
Praktisk info / Bordopstilling .....	25
Scheelsminde Hovedhuset .....	27



## Herregården Scheelsminde

Herregården Scheelsminde er hotel og gastronomi i fortryllende omgivelser. Med placering i Aalborg og omgivet af herregårdsparken, er Scheelsminde en unik og historisk lokation til dit næste arrangement.

Det hele startede i 1960, da karismatiske Hugo Jensen kom til Nordjylland sammen med sin hustru Aloisia Bühlmann, der var født i Schweiz. De kom til Aalborg for at bestyre det dengang ultramoderne og landskendte spisested Motel Aalborg på den gamle herregård Scheelsminde.

I 1979 overtog Aloisia og Hugos søn, Peter og hans hustru Mona Jensen stedet og begyndte at opbygge det, der i dag er blevet til herregårdshotellet Scheelsminde.

Hotellet byder på 94 charmerende værelser, fest- og selskabslokaler, møde- og konferencefaciliteter med plads op til 80 gæster samt prisbelønnet gourmet.

I dag er det Peter og Monas datter Anemette Bühlmann, der er i spidsen for familievirksomheden sammen med hendes mand Danni Bühlmann.

## Restaurant Bühlmann

I Restaurant Bühlmann ser vi maden gennem årtiderne, og håndplukker hver deres bedste råvarer til at skabe gastronomiske sanseoplevelser. Vores rødder i det Schweiziske samt herregården Scheelsmindes historie er vigtige elementer, når vi skaber nyfortolkede madoplevelser med respekt for de klassiske dyder. I køkkenet er der nemlig altid plads til de små justeringer, som gør at maden smager lidt, som den gjorde i gamle dage.

Vi glæder os til at tage dig med på en rejse af klassiske og simple serveringer der starter ved havet, går op gennem markerne, ind i skoven og til sidst ender hjemme på herregården i vores lune stue. Vi præsenterer årtidens nuancer, friskheden, sprødheden, de koncentrerede smage - ja kort fortalt, alt det vi bedst kan lide, blandt det vi ser lige udenfor, lige nu.

\*\*\*\*\* 6 Stjerner, Berlingske  
\*\*\*\*\* 6 stjerner, Jyllandsposten  
\*\*\*\*\* 6 gafler, Nordjyske

## Køkkenchef Christian Nurup

I spidsen for Restaurant Bühlmann står Køkkenchef Christian Nurup, der sammen med vores dedikerede og kreative team af kokke og tjenere, er parate til at give dig en oplevelse du sent vil glemme. Christian kombinerer hans erfaringer fra det klassiske franske køkken og asiatisk inspireret gastronomi med en kompromisløs passion for kvalitetsråvarer, herregården Scheelsmindes historie og de Schweiziske rødder. Det betyder, at du kan se frem til årstidsbetonet gastronomi baseret på de bedste råvarer håndplukket af Christian selv fra både egen køkkenhave, lokale leverandører samt nogle af verdens bedste grossister.

Oplev Christians smage og kreative fortolkninger af det bedste fra hav til herregård i Restaurant Bühlmanns klassiske à la carte-retter, Gastronomimenuer eller den prisbelønnede Bühlmanns Récit.

Nomineret Årets Restaurant 2022  
Årets Bo & Spis 2021

Den Danske Spiseguide

## En del af Familien Bühlmann

Familien Bühlmann er værtskab og gastronomi i særklasse.

Hotel- og gastronomikonzernen driver seks hoteller i Jylland. Udover Herregården Scheelsminde i Aalborg består konzernen også af Pier 5 på Aalborg havnefront, Nørre Vosborg i Vemb, Airport Hotel i Aalborg, Villa Provence i Aarhus og Peak 12 Hotel i Viborg.

Alle hoteller har deres unikke særpræg, men yder værtskab ud fra samme værdier: omhu, fleksibilitet, nærvær, passion og respekt.

Familien Bühlmann drives af Anemette og Danni Bühlmann.

# Selskaber på herregården

---

På Scheelsminde og i Restaurant Bühlmann glæder vi os til at danne rammerne om jeres arrangement. Hvad enten I skal fejre bryllup, fødselsdag, reception, konfirmation, firmafest eller andet, så har vi selskabspakken og rammerne til jer.

Vi tilbyder selskabspakker til både frokost og aften, og I kan se frem til et flot arrangement i et af herregårdens stemningsfulde lokaler omgivet af herregårdsparken.

På Scheelsminde tager vi hånd om alle detaljer, sikrer perfekte rammer og gastronomi i særklasse. Det gør vi, så du kan læne dig og nyde dagen og dine kære.

Vores selskabsmenuer er bygget op omkring Restaurant Bühlmanns Gastronomi. Alle serveringer fra hav til herregård er nøje afstemt efter sæsonens bedste råvarer her og nu. På den måde sikrer vi den bedste oplevelse til dig og dine gæster.

Læs mere om vores selskabspakker på de kommende sider og tøv ikke med at kontakte os, hvis du har spørgsmål eller særlige ønsker.





Selskabsmenu

# Bühlmanns Gastronomi

Tag dine gæster med på en uforglemmelig sanseoplevelse med Køkkenchef Christian Nurup og resten af det kreative team, der står bag Bühlmanns Gastronomi. Glæd jer til 10 eller 6 serveringer.

Fælles for vores gastronomiske oplevelser er, at vi betragter maden gennem årstiderne, og håndplukker hver deres bedste råvarer til at skabe uforglemmelige sanseoplevelser. I vores egen køkkenhave og drivhus dyrker og høster vi sæsonens grøntsager, frugter og bær, ligesom vi nøje udvælger øvrige råvarer fra både lokale leverandører og de bedste internationale grossister. De 6 eller 10 serveringer er nøje udvalgt af Køkkenchefen ud fra sæsonens bedste råvarer.

- Velkomst med champagne eller Bühlmanns Signature Cocktail
- Bühlmanns Gastronomi - vælg 6 eller 10 serveringer
- Vinmenu eller alkoholfri menu sammensat af vores Sommelier
- Kaffe fra egen kaffefarm samt Bühlmann Sødt
- Betjent cocktailbar (fra efter kaffen til kl. 01.30 eller 03.00)
- Natmad

Den gældende menu kan ses på [scheelsminde.dk/gastronomi/](https://scheelsminde.dk/gastronomi/)

## Gastronomi 10

Pris, pr. person inkl. bar til kl. 03.00 2795,-  
Pris, pr. person inkl. bar til kl. 01.30 2595,-

## Gastronomi 6

Pris, pr. person inkl. bar til kl. 03.00 1845,-  
Pris, pr. person inkl. bar til kl. 01.30 1645,-

Jeres dag

# I perfekte rammer på herregården

Glæd jer til en uforglemmelig og romantisk dag på vores smukke herregård.

Næsten alt er muligt, når Scheelsminde slår dørene op til bryllup, og vi glæder os til at danne rammerne for en af de vigtigste dage i jeres liv. Med smukke lokaler, en unik park og værelser i ægte herregårdsstil, sikrer vi en fantastisk dag for både jer og jeres gæster.

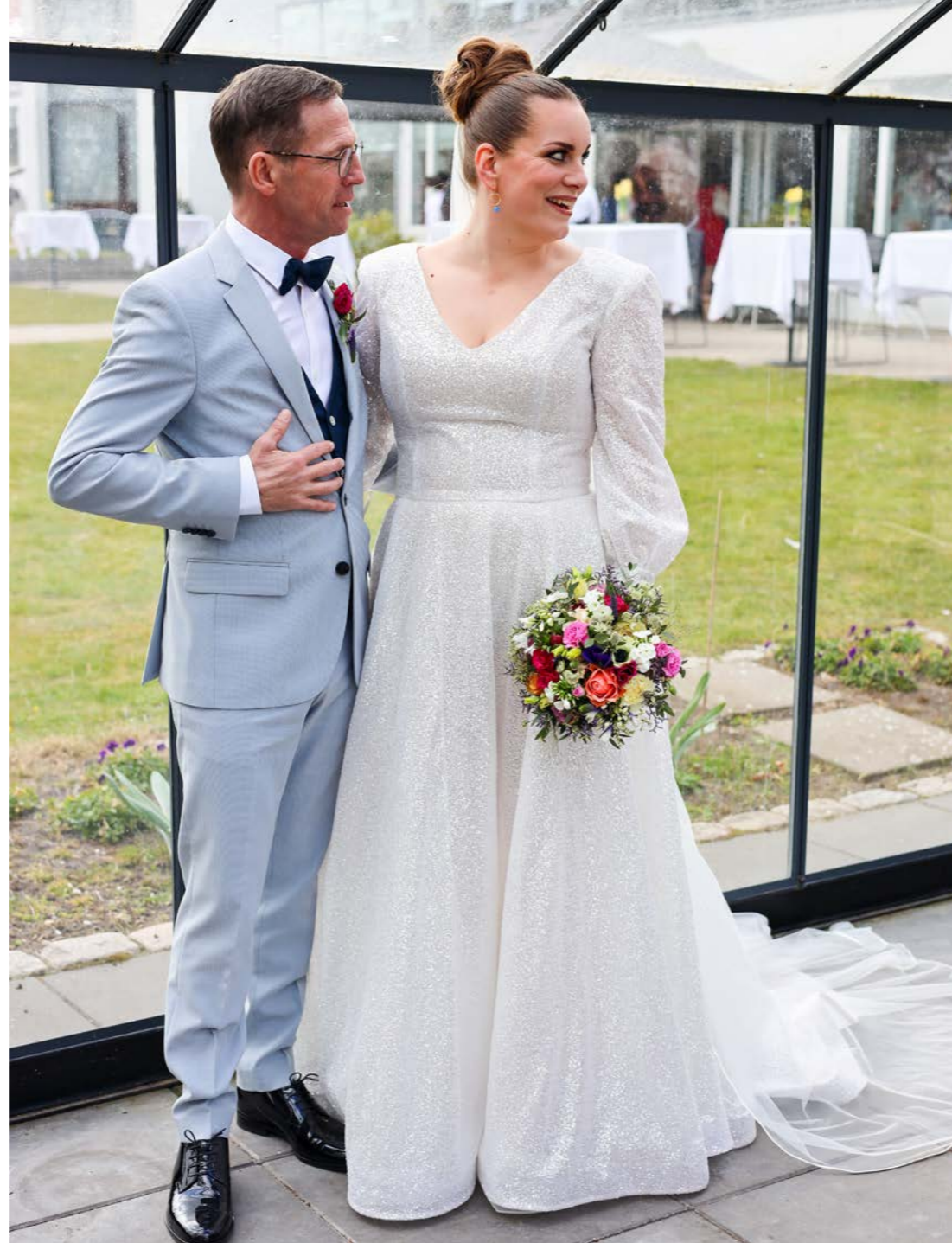
Start den store dag med en romantisk vielse i parken. Vores herregårdspark danner de perfekte rammer for både vielse, reception og fotografering, og mens I foreviger dagen, serverer vi snacks samt vin, øl og vand for jeres gæster.

Herefter sables flasker med liflige bobler, som nydes sammen med den helt særlige bryllupskage, som I har mulighed for at designe i samarbejde med vores dygtige samarbejdspartnere.

Efter receptionen følges I til bords, hvor vi serverer en eksklusiv 3-retters menu med afstemt vinmenu.

Efter middagen serveres kaffe fra egen kaffefarm i Guatemala, the og husets avec samt chokolader.

Inden midnat - danser I brudevalsen, og baren åbner og byder på lækre cocktails. I vælger om baren skal være åben frem til kl. 01.30 eller 03.00.



Aloisia

# Bryllupsfest

Vores bryllupspakke er opkaldt efter vores grundlægger Aloisia Bühlmann, der i 1960 kom til Scheelsminde fra Schweiz for at bestyre herregården sammen med hendes mand Hugo.

Aloisias livsmål er at skabe minder for livet, og hendes evne til at forskønne samt øjet for detaljen kan i høj grad mærkes endnu, når der fejres brullupper på herregården i dag.

## Aloisia Bryllupsfest består af:

- Tre Bühlmann snacks samt vin, øl og vand
- Champagnesabling
- Bryllupskage
- 3-retters menu
- Vinmenu eller alkoholfri menu under middagen - sammensat af vores Sommelier
- Kaffe fra egen kaffefarm samt Bühlmann Sød
- Betjent cocktailbar (fra efter kaffen til kl. 01.30 eller 03.00)
- Natmad

## Bryllupsfest inkl. cocktailbar til kl. 03.00

Pris. pr. person inkl. vinmenu A	kr. 2045,-
Pris. pr. person inkl. vinmenu B	kr. 2145,-
Pris. pr. person inkl. vinmenu C	kr. 2245,-

## Bryllupsfest inkl. cocktailbar til kl. 01.30

Pris. pr. person inkl. vinmenu A	kr. 1645,-
Pris. pr. person inkl. vinmenu B	kr. 1745,-
Pris. pr. person inkl. vinmenu C	kr. 1845,-

## Specialpriser på overnatning inkl. eksklusiv morgenmadsbuffet

Brudesuite til brudeparret pr. nat	750,-
Dobbeltværelse til gæster	15% rabat

## Vielse i parken

Bliv viet i vores smukke omgivelser i parken - vi opstiller fakler, borde og stole	2.500,-
--	---------

## Blomster

Vi samarbejder med en dygtig blomsterdesigner og indhenter gerne tilbud på blomster til jeres dag.

## Scheelsminde Reception

Vi danner gerne rammerne om og hjælper med at arrangere jeres næste reception, jubilæum eller mindekomsammen.

Vores receptionsmenu består af skønne drikkevarer serveret med lidt godt til ganen.

### Receptionsmenu

- Hjemmesaltede mandler
- Marinerede oliven
- Hjemmebagt brød med slagterpølser og skinker
- Tre Bühlmann Snacks
- To slags oste
- Frisk frugt og bær
- Chokolader
- Miniaturekager
- Kaffe og the

Vine udvælges ud fra jeres ønsker og afstemmes menuen.

Øvrige drikkevarer udvælges ud fra jeres ønsker.\*

Pris. pr. person kr. 325,-

\*Drikkevarer afregnes efter forbrug.

Der er afsat 3 timer til afholdelse af reception. Ønskes et længere arrangement aftales det med jer.



## Scheelsminde Konfirmation

Hold jeres barns konfirmation på vores atmosfærefyldte og historiske Herregård.

Vi ved det er en stor dag for både jeres barn og jer, og vores dygtige eventpersonale hjælper jer med at arrangere og tilpasse dagen til vores smukke rammer.

Vores skønne herregårdspark er ideel på dagen, da den indbyder til at strække ben i smukke omgivelser samt uformelle snakke mellem retterne.

Menuen sammensættes ud fra sæsonens råvarer, og tager jeres gæster med på en gastronomisk smagsoplevelse.

Der er afsat 5 timer til afholdelse af konfirmation. Ønskes et længere arrangement aftales det med jer.



## Scheelsminde Brunch

Marker fødselsdagen, barnedåben eller bryllupsdagen med en uformel brunch på herregården.

Vores dygtige kokke sammensætter et indbydende udvalg af varme og kolde retter, som dine gæster kan nyde over flere timers hyggelights samvær.

Til vores brunch serveres altid friskbrygget kaffe fra egen kaffefarm i Guatemala.

Godmorgen og velbekomme!



## Scheelsminde Brunch

- Koldrøget laks med urter og tomat
- Rullepølse med peber og krydderier
- Røget spegepølse med urter og sylterier
- Skyr og yoghurt med hjemmelavet müsli
- Hjemmelavet marmelade
- Scheelsmindes grønt
- Scheelsmindes æggeservering
- Sprød bacon
- Stegte slagterpølser
- Frisk frugt
- Oste fra Arla Unika
- Hjemmebagt knækbrød og kompot
- Variation af hjemmebagt brød
- Gammeldags kærnet smør med Læsøsalt
- Scheelsminde Sødt
- Udvalg af juicer
- Friskbrygget kaffe og udvalg af te

Pris pr. person

Kl. 10.30 - 13.00

kr. 375,-

Kl. 11.30 - 14.00

kr. 425,-



## Vin Menuer

---

### Vinuniverset

Vinsmagning midt i skoven.  
Vi strikker en smagning sammen, som  
opfylder netop jeres ønsker.  
For at høre mere om dette, kontakt os på  
event@scheelsminde.dk

### Vinarrangementer ad libitum under middagen

#### Vinmenu A

Husets hvidvin  
Husets rødvin  
Husets dessertvin  
Pris pr. person kr. 375,-

#### Vinmenu B

Specielt udvalgte vine fra vores vinkæl-  
der.  
Pris pr. person kr. 475,-

#### Vinmenu C

Specielt udvalgte eksklusive vine  
fra vores vinkælder  
Pris pr. person kr. 595,-



## Scheelsminde Natmad

---

### Bühlmanns Hotdog

Ristede slagterpølser, brioche  
samt traditionelt tilbehør.  
Pris pr. person kr. 125,-

### Bühlmanns Charcutteri

Slagterpølser, sylterier, Arla Unika oste  
med friskbagt brød  
Pris pr. person kr. 175,-



## Øvrige Priser

Bühlmann Sødt	85,-
Kaffe/the	40,-
Salte snacks	85,-
Tapiokachips	55,-
Gl. Champagne	130,-
Gl. Mousserende	90,-
Cognac & likør fra	65,-
Fadøl ad. libitum under fest	65,-
Tilkøb 2. omgang hovedret	75,-
Tilkøb ekstra gæster reception	375,-
Sodavand	42,-
Flaskeøl	49,-
Tillæg for pynt af lokale	1500,-
Tilkøb af arrangements varighed inkl. lokale og betjening pr. påbegyndt time	2500,-

Blomster til bordene kan bestilles hos os eller du kan selv tage kontakt til en blomsterdekoratør.

Blomster bestilt hos os pr. bord fra 300,-



## Overnat på vores Herregård

Når I holder et arrangement på Scheelsminde, kan vi tilbyde jeres gæster 94 moderne, veludstyrede og hyggelige værelser.

Alle vores stemningsfulde værelser er indrettet i hyggelig herregårdsstil med eget bad og toilet, kaffe- og thefaciliteter, TV og gratis Wi-Fi. Alle gæster er desuden velkomne til frit at benytte Oasen pool- og jacuzziområde.

Skulle sulten melde sig, er der mulighed for at få mad leveret på værelset eller reservere bord i Restaurant Bühlmann.

Vores lækre morgenmad, som er inkluderet i prisen, giver dig og dine gæster en god start på dagen.

Når du holder et arrangement på Scheelsminde giver vi dig og dine gæster 15% rabat på overnatning efter dagsprisen. Vi tilbyder at forhåndsreservere værelser til dig og dine gæster frem til en måned før arrangementet.



## Private Dining

---

Oplev restaurant Bühlmann i dit hjem, når vores dygtige kokke leverer og præsenterer den gastronomiske sanseoplevelse hjemme hos dig med nærvær og madoplevelsen i fokus.

Menuen planlægges i samarbejde med jer og laves til min. seks personer.

Vi tilbyder også vinsmagning i dit hjem.

Kontakt os på +45 9818 3233 eller [event@scheelsminde.dk](mailto:event@scheelsminde.dk) for yderligere information om private dining.





## Praktisk Info

### Reservation & depositum

Når arrangementet er bestilt vil du modtage en skriftlig bekræftelse og blive opkrævet et depositum som garanti for reservationen.

Ved endt arrangement fratrækkes det indbetalte depositum.

Skulle I annullere arrangementet, tilbagebetales depositum ikke.

### Betaling & fakturering



Betaling sker umiddelbart efter arrangementets afvikling medmindre andet aftales.

### Annullering af reservationer

Ved annullering, som altid skal ske skriftligt, forstås reduktion, afkortning, omplacering, samt lignede væsentlige ændringer i forhold til bekræftelsen.

Vi skal senest 72 timer inden ankomst have det endelige antal. Senest 3 uger før, skal vi kende til eventuelle allergener. Der kan ikke laves ændringer på dagen.

## Scheelsminde Bordopstilling

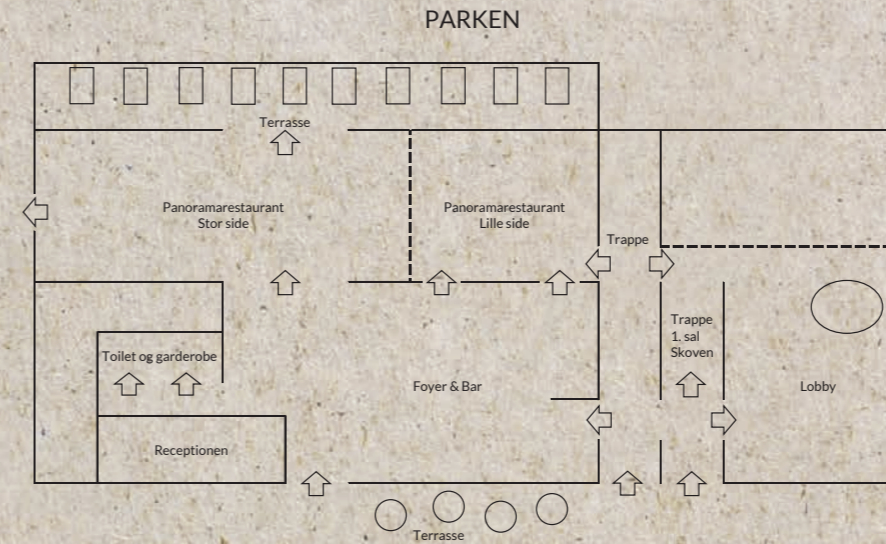
	 <b>Runde borde</b>	 <b>Lange borde</b>
<b>Panoramarestauranten</b>	90	120
Lille side	30	40
Stor side	50	60
<b>Atriumstuen</b>	70	80
Lille side	30	30
Stor side	50	50
<b>Havestuen</b>	35	20
<b>De Fire Årstider</b>	50	50

Tallene i skemaet angiver det maksimale antal gæster.  
Runde borde: Plads til max. 10 personer pr. bord.

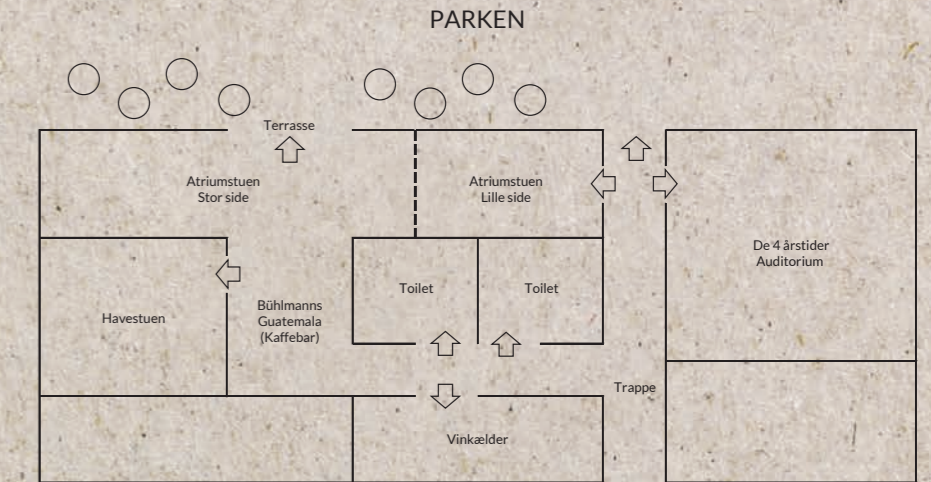


Scheelsminde  
**Hovedhuset**

STUEETAGEN



UNDERETAGEN





# SCHEELSMINDE

EN DEL AF  FAMILIEN BÜHLMANN

SCHEELSMINDE  
Scheelsmindevej 35  
9200 Aalborg SV  
Tlf. 98 18 32 33  
[scheelsminde.dk](http://scheelsminde.dk)