



Kære gæst

Vi glæder os til at danne rammen om den kommende specielle dag. Vi ser frem til at indfri dine forventninger og gøre dit arrangement til en succes og en helt unik oplevelse du ikke glemmer.

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 vejledning i forbindelse med detaljerne omkring arrangementet.

Du er naturligvis altid velkommen til at komme forbi til en rundvisning samt en uforpligtende snak om dit arrangement. Det er altid en god idé at aftale et møde med os, så afsætter vi tid til at guide dig.

Vi glæder os til at byde dig velkommen på Scheelsminde.

Kontakt event@scheelsminde.dk



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 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 årstiderne, 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 årstidens nuancer, friskheden, sprødheden, de koncentrerede smage - ja kort fortalt, alt det vi bedst kan lide, blandt det vi ser lige udenfor, lige nu.

En del af Bühlmann Hotels

Bühlmann Hotels står for værtskab og gastronomi i særklasse. Hotel- og gastronomikonzernen driver hoteller i hele Danmark og koncernen består af Scheelsminde, Airport Hotel i Aalborg, Pier 5 Hotel på havnefronten i Aalborg, Peak 12 Hotel i Viborg, Boutique Hotel Villa Provence i Aarhus' små gader Boutique Hotel Royal på Store torv i Aarhus, Hotel Randers i Randers, Airport Hotel i Billund og Boutique Hotel Herman K i indre København.

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



Herregårdens Selskaber

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

Vi tilbyder selskabspakker til både frokost og aften, og I kan se frem til et flot arrangement i stemningsfyldte 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 tilbage og nyde dagen med dine kære.

Alle vores selskabsmenuer er bygget op omkring Restaurant Bühlmanns Gastronomi. Alle serveringer fra hav til herregård, er nøje afstemt efter sæsonens bedste råvarer. På den måde sikrer vi den bedste oplevelse for 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.





Scheelsminde

Fest

Vi tilbyder fest til både frokost og aften. I kan se frem til et flot arrangement i et af herregårdens stemningsfulde lokaler, hvor menu og vinmenu sammensættes i samarbejde med vores dygtige kokke og sommelier. Vi glæder os til at kunne danne rammen om jeres helt specielle dag.

Indhold i pakken

- Mousseerende vin og 2 slags snacks
- 3-retters menu
- Vinmenu ad libitum frem til kaffeservering
- Økologisk kaffe fra Peter Larsen, the og avec
- Bar med øl, vand og vin til kl. 01.00
- Natmad

Priser

Pris. pr. person inkl. vinmenu A 1495,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu B 1695,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu C 1995,-

Selskabsmenu

Gastronomi

Tag dine gæster med på en helt uforglemmelig sanseoplevelse med køkkenchefen 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 unikke 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 vores køkkenchef ud fra sæsonens bedste råvarer.

Indhold i pakken

- Velkomst med champagne eller Bühlmanns signatur cocktail
- Bühlmanns Gastronomi - vælg 6 eller 10 serveringer
- Vinmenu eller alkoholfri menu sammensat af vores Sommelier
- Økologisk kaffe fra Peter Larsen samt Bühlmanns Sødt
- Betjent cocktailbar fra efter kaffen til kl. 01.00

Gastronomi 10

Pris. pr. person inkl. bar til kl. 01.00 2595,-

Gastronomi 6

Pris. pr. person inkl. bar til kl. 01.00 1795,-





Aloisia

Bryllupsfest

Jeres dag i perfekte rammer

Vores luksuriøse bryllupspakke er opkaldt efter vores grundlægger Aloisia Bühlmann, der i 1960 kom til Scheelsminde fra Schweiz for at bestyre herregården sammen med sin mand Hugo. Aloisias livsmål var at skabe minder for livet, og hendes evne til at forskønne samt øjet for detaljen kan i høj grad mærkes endnu, når der fejres bryllupper på herregården i dag.

Indhold i pakken

Reception 3 timers arrangement:

- Tre Bühlmann snacks samt vin, øl og vand
- Champagnesabling
- Bryllupskage inkl. kaffe/the

Middag/fest:

- 3-retters menu
- Vinmenu eller alkoholfri menu under middagen - sammensat af vores Sommelier
- Kaffe samt Bühlmann Sødt
- Betjent cocktailbar i 3 timer
- Natmad

Bryllupsfest inkl. cocktailbar til kl. 01.30

Pris. pr. person inkl. vinmenu A 1995,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu B 2195,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu C 2595,-

Bryllupsfest inkl. cocktailbar til kl. 03.00

Pris. pr. person inkl. vinmenu A 2395,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu B 2595,-

Pris. pr. person inkl. vinmenu C 2995,-

Specialpriser på overnatning inkl. morgenmad

Suite til brudeparret pr. nat 750,-

Dobbeltværelse til gæster 15% rabat.

Vielse i parken

Bliv viet i vores smukke omgivelser i parken med rød løber.

Pris: 5000,-

Blomster

Vi samarbejder med en dygtig blomsterdesigner som sørger for en fortryllende dekoration af bordene.

Scheelsminde Reception

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

Receptionsmenu

- Scheelsmindes Ølandsbrød bagt med mørk øl
- Gammeldags kærnet smør & koldpresset jomfruolivenolie
- Ristede Piment mandler
- Marinerede Oliven
- Små tærter med friskost og æblemarinerede ørredrogn
- Skagenskinke fra slagter munk med trøffelcreme og grillede artiskok-hjerter
- Scheelsmindes sprødpanerede terrin med pistacie & blomsterkarse
- Sprøde Arancini med urte emulsion og fintsnittet purløg
- Endive salat med blåskimmelost fra arla unika & ristede valnødder
- Saltbagt sellerisalat med ristede nødder, havgus samt soya og sesam
- Mørk Chokolademousse med vaniljeinfuseret olivenolie og havsalt

Pris. pr. person 395,-

Tilkøbsmuligheder

- Håndlavede Chokolader 65,-
- Caviar på Håndrykken (spørg for pris)
- Iberico skinke skåret fra stativ
- Ostebord med 3 oste, 2 kompot og knækbrød 90,-

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

Drikkevarer afregnes efter forbrug.





Scheelsminde

Konfirmation

Fejr konfirmationen på vores atmosfære fyldte og historiske herregård.

Vi ved det er en stor dag for 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. Menuen sammensættes ud fra sæsonens råvarer, og tager jeres gæster med på en gastronomisk smagsoplevelse.

Der er afsat 6 timer til afholdelse af konfirmation. Ønskes et længere arrangement aftales det med jer.

6 timers arrangement

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu inkl. øl, vand og vin
- Økologisk kaffe og the fra Peter Larsen

Pris pr. person 845,-

Natmad kan tilkøbes fra 125,-

Scheelsminde Brunch

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

Vores dygtige kokke sammensætter et velsmagende udvalg af varme og kolde retter, som dine gæster kan nyde i hyggeligt samvær.

Til vores brunch serveres altid økologisk kaffe og the fra Peter Larsen.

Indhold i pakken

- Koldrøget laks med urter og tomat
- Forskellige pålæg med tilbehør
- 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
- Økologisk kaffe og the fra Peter Larsen

Pris pr. person ved minimum 25 personer

Kl. 10.30 - 13.00 425,-

Kl. 11.30 - 14.00 425,-

Tilkøb af husets mousserende vin 95,- pr. glas.



Scheelsminde

Natmad

Bühlmanns Hotdog

Ristede slagterpølser, brioche samt traditionelt tilbehør.

Pris pr. person 125,-

Bühlmanns Croissant

Fylt med hjemmelavede salater.

Pris pr. person 125,-





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 direkte 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.

Praktisk

Information

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 eller ændring af reservationer

Annullering skal altid ske skriftligt. Senest 3 uger før, skal vi kende til gæsternes eventuelle allergener. Der kan ikke laves ændringer på dagen.

Vi henviser til Buhlmann.dk/politik for yderligere informationer.



Kontakt event@scheelsminde.dk

Hotel Scheelsminde | Scheelsmindevej 35 | 9200 Aalborg

