

DANHOSTEL

VITSKØL KLOSTER

BYDER VELKOMMEN I HISTORISKE RAMMER



SELSKABER | OVERNATNING | MIDDAG |
RUNDVISNING



2025



VITSKØL KLOSTER

EN DEL AF TAMU

Vitskøl Kloster er en del af uddannelsessystemet TAMU. Her kan unge, der har svært ved at finde fodfæste på arbejdsmarkedet, få praktisk uddannelse og arbejdsstræning.

Det er de unge under uddannelse, der vedligeholder klosteret, driver gartneriet og klosterhaven, dyrker jordene og skoven omkring klosteret, vedligeholder bygninger, passer dyr og laver mad og servicerer vores gæster. Vores arbejde med at give de unge en god uddannelse med høj faglig kvalitet mærkes tydeligt på klosteret, hvor kunders oplevelse af maden, komforten og omgivelserne er i fokus hos både de unge og vores dygtige faglærere.

De unges ophold på Vitskøl varer typisk omkring et år, hvor de bor på kostskolen tæt ved klosteret.



INDHOLD

- SELSKABSMENUER
- FESTARRANGEMENTER
- DRIKKEVARER
- STÅ SELV FOR
- OVERNATNING
- MIDDAG PÅ KLOSTERET
- RUNDVISNING





SELSKABSMENU

FORRETTER | HOVEDRETTER |

DESSERTER | NATMAD | BUFFET

SELSKABSMENU

Vi tilbyder forskellige selskabsmenuer samt mulighed for at skræddersy en menu efter sæsonen og jeres ønsker.

FORRETTER

Alle forretter er serveret med hjemmebagt koldhævet ciabattabrød
Ryåsmør med Læsø sydesalt

Kold rødbede gravad hvid fisk i sæson

Anrettet med spæde salater, syltede løg og milde urter
Serveres med en pisket sauce af Klosterets urter og creme fraiche 38%

Kold røget laks

Serveret med rygeoste creme, friterede kapers, flager af sprødt økologisk rugbrød.
Anrettet med lakserogn, dild og urter fra haven

Bresaula - Tørret okseinderlår

Pyntet med pisket friskost, pommes Alumettes, toast Melba.
Anrettet med urter og marineret rød mizuna

Cappacio af rosastegt kalvekød

Anrettet med god olivenolie, sprøde salat, saltede mandler, granost, pesto og friske urter.



HOVEDRETTER

Alle hovedretter er kun beskrevet med hovedemner - da vi går meget op i sæson, økologi og bæredygtighed. Alle tilbehør vil vi meget gerne aftale med jer, ud fra sæson og udbud. Som udgangspunkt vil det være et element på tallerkenen og 2 som serveres á part samt kartoffel.

Langtidsstegt oksefilet med hvidløg og timian

Serveret med kraftig reduceret rødvinssauce

Trøffelarseret Hopballemlø kylling

Serveret med hønsefumé på stegt kylling tilsmagt med trøffel og citronskal

Rosa stegt kalv

Serveret med sauce Chablis med ristet Serano skinke tilsmagt med hjemmelavet krydderddike

Confiteret Økologisk dansk gris

Serveret med sauce Diable



DESSERTER

Grandcru Chokolade kage

Serveret med rå marinerede bær, og hjemmelavet klassisk vanilje parfait.

Chokolade marzarin

Serveret med hvid chokoladeparfait, sprøde kys og blød karamel.

Trifili

Klassisk trifili serveret med en kompot efter jeres valg (feks. Jordbær, æble, skovbær)

Portionsanrettet med vaniljecreme, makroner og let pisket flødeskum

Ost

3 forskellige danske oste serveret med hjemmelavet kompot, marinerede nødder og sprødt knækbrød

Fromage

Klassisk fromage med smag efter eget valg, portions anrettet og pyntet op med let pisket fløde, sprød marengs og høvlet mørk chokolade.

MENUER

3 retter kr. 399,- 4 retter kr. 449,-



NATMAD

Sliders

Serveret enten med pulled pork, hakkebøffer eller pulled kylling
Coleslaw og BBQ dressing

Hotdogs

Hotdogs med stegt eller kogte pølser og klassisk tilbehør.

Pølsebord

Danske specialiteter med diverse tilbehør og dips samt hjemmebagt brød og smør

Ostebord

4 slags oste med passende tilbehør, knækbrød og hjemmebag

Supper

Et bredt udvalg af supper med hjemmebagt brød
(Eksempler Karry suppe, hønsekøds suppe, miniestone suppe ect.)

Natmad

Pris pr. person kr. 75,-



BUFFET 1

Kolde retter:

Serano skinke med hvidløgs mayo og semi dried tomat.
Dampet laksefilet a la Bellevue med rejer og syltede asparges

Varme/lune retter:

Marineret kalkun i urter og tomat
Rosa stegt kalvekød med timian og hvidløg
Hjemmelavede falafler med humus og syltede løg

Salater:

salat lavet på ærter fra Naturbruget Tranum med Urter fra Klosteret og sprøde toppings
Salat på friseé salat, tranebær og saltmandler

Kartofler:

Salt bagte kartofler med ristede kerner
Stuede kartofler med granost

Sauce og dressinger:

Kraftig ned kogt sauce på svampe, tilsmagt med fløde
Urtdressing med urter fra Klosteret

Desserter

Chokoladekage med marinerede bær

Buffet kr. 395,-

min. 15 personer

BUFFET 2

Kolde retter:

Bagt hvid fisk med tatarsauce, sprøde kartofler og kapers.
Souffle på kylling med trøffel, soltørret tomat og Melba

Varme/lune retter:

Braiseret kylling i rødvin med bacon og linser
Rosa stegt kalv med timian og hvidløg
Sprød Dansk Øko gris

Salater:

Spidskåls salat med ristede kerner og tranebær
Salat på bagt blomkål med mandler og kapers

Kartofler:

Flødekartofler med rodfrugter og granost
Små petit kartofler med smør og krydderurter

Sauce og dressinger:

Tomatiseret sauce med røget paprika
Hvid dressing med krydderurter.

Desserter:

Blondie med marinerede bær.
Dansk brie med marinerede nødder

Buffet kr. 435,-

min. 15 personer

BUFFET 3

Kolde retter:

Vegetar hotdog m. glaseret gulerod, svampemayo, syltede løg, ristede løg og brøndkarse
Koldrøget Laks m. fynsk rygeost, sprødt rugbrød og sprøde salater
Fennikelpølse med sauce mojo og saltmandler

Varme/lune retter:

Oksefilet med timian og hvidløg
Hopballemølle kylling med trøffel souffle

Salater:

Salat lavet på nordjyske linser med feta, bagte tomater og sprøde salater
Salat lavet på spidskål med asiatiske saucer, peanuts og spicy sesam

Kartofler:

Grov kartoffelkompot tilsmagt med masser af smør, citrusskal og revet Granost
Lun kartoffeltærte med ristet chorizo, toppet med syltede tomater og hytteost

Sauce og dressinger:

Sauce Grand Cru
Pisket dressing med klosteret urter og creme fraiche 38%

Dessert:

Chokoladekage med vaniljecreme
Vanilje Panna Cotta
Granost med syltede nødder

Buffet kr. 475,-

min. 15 personer

FESTARRANGEMENTER

Festarrangement nr.	1	2	3	4	5
Velkomstdrink		X	X	X	X
Forret	X	X	X	X	X
Hovedret/buffet 1	X	X	X	X	X
Dessert	X	X	X	X	X
Kaffe, te og småkager		X	X	X	X
Klosterets vine, øl og vand under middagen		X			
Vinmenu 1 (klostervine) samt fri øl/vand i 8 timer			X	X	
Vinmenu 2 samt fri øl og sodavand i 8 timer Champagnen til velkomst, Hvidvin Pinot Gris fra Østrig Rødvind, Ribera del Duero fra Spanien Dessertvin - Clos du Roy Sauternes, Frankrig					X
Cognac og likør			X	X	X
Natmad, valgfri			X	X	X
Fri bar med spiritus, 4 slags				X	X
Pris pr. person	399	650	975	1145	1345

DRIKKEVARER

Øl - Vitskøl Klosters egen Hancock bryg Kr. 30,-

Sodavand/øko & Hancock Kr. 30/25,-

Klosters vine fra Kr. 268,-

Snaps pr. gl. 2 cl. Kr. 30,-

Cava pr. gl. Kr. 45,-

Champagne pr. gl. Kr. 60,-

Spiritus pr. gl. 2 cl. Kr. 35,-

FÆRDIGBLANDEDE DRINKS

Til jeres selskab kan vi også lave færdigblandede drinks, der serveres i dispensere.

Følgende drinks kan laves:

Gin Tonic

Gin Hass

Mojito

Ginger Lime

Gimlet

Tequila Sunrise

Cosmopolitan

Aperol Spritz

PRISER

4 slags dispensere 2000,-

En ekstra dispenser 700,- pr. stk.

Refill 600,- pr. stk

STÅ SELV FOR

Når I afholder et selskab hos os her på Vitskøl Kloster, er I også velkomne til selv at stå for nogle ting. Det kan eksempelvis være, at I selv ønsker at medbringe bryllupskagen, hvis I afholder jeres bryllup her.

I sådanne tilfælde vil vi opkræve et beløb.





**OVERNATNING,
MIDDAG OG
RUNDVISNING
PÅ VITSKØL KLOSTER**

OVERNATNING

Dobbeltværelse inkl. morgenmad

Kr. 900,-

I forbindelse med selskab

Kr. 825,-

Enkeltværelse inkl. morgenmad

Kr. 700,-

I forbindelse med selskab

Kr. 625,-

Opredning

Kr. 200,-

Til fester med over 40 personer tilbyder vi værelse uden beregning til værtparret

MIDDAG

Dagens ret i kantinen eller munkekælderen inkl. sodavand eller øl

Kr. 125,-

2 retters dagen menu efter kokkens valg inkl. en sodavand eller øl

Kr. 225,-



RUNDVISNING

Klosteret

Ca. 1 1/2 time.

Min. 20 personer pris pr. person kr. 50,-

Krydderurtehaven

Ca. 1 1/2 time.

Min. 20 personer pris pr. person kr. 50,-

Entré til Krydderurtehaven gratis



Forplejning til rundvisninger:

2 stk smørrebrød + Kryddersnaps + en øl/sodavand kr. 145,-

2 stk. smørrebrød + en øl/sodavand kr. 110,-

Sandwich + en øl/sodavand kr. 95,-

Frokost platte + en øl/sodavand kr. 225,-

Kaffe og hjemmebagt kage kr. 85,-

Hjemmebagt kage + ostemad med kaffe/the kr. 100,-

En ret mad inkl. 1 glas vin/øl/vand + kaffe med småkager kr. 205,-

HISTORISK RUNDVISNING



MUNKEKÆLDEREN

Det ældste rum på klosteret. Ca. fra starten af 1500-tallet. Gulvet er sænket. Hvælvingerne er originale.

GÅRDSPLADSEN

Når man ser sig omkring, ser man ikke et kloster, men en herregård. I klostertiden var der røde mursten, såkaldte munkesten, og der var en overdækket gang rundt i gården. Den kan man se spor af i vestfløjen. Uden om klostret har der været en mur. Taget var af røde teglsten. På kirken var der bly og kobber. Vestfløjen er fra 1500-tallet, østfløjen fra 1700-tallet og kirken fra 1600-tallet. Der har været en sydfløj, men den brændte.

GAMLE AVLSBYGNINGER

I 1754 byggede man nye avlsbygninger til herregården Bjørnsholm. De var meget store. Nogle af de største avlsbygninger til en herregård i Danmark. De brændte i 1931. Tilbage er kun det lille firkantede hus, som vistnok var en smedje. Vi har luftfotos af brandtomten, så vi ved, hvor store de var. Den sidste ejer var ved at gå fallit, så det var meget heldigt at de brændte. Han brugte brandforsikringen til at bygge det nuværende landbrug.

KAFFESTUEN

Fra 1770'erne. Billederne symboliserer de fem sanser: høre, lugte, smage, se og føle. Det store billede forestiller herremandens to døtre, der spiller backgammon og drikker kaffe med deres kærestes.

DET BLÅ VÆRELSE

Fra 1770'erne. Billederne er lidt ældre end dem i kaffestuen. De har siddet et andet sted og er flyttet hertil. Det er i dette værelse, det siges, at Den Blå Dame, Ermegård Gyldenstjerne, spøger.

KIRKESALEN

Da den store kirke blev revet ned, indrettede man denne kirke i 1668. Se billede i receptionen. Den fungerede som sognekirke indtil 1916. Alt inventaret står i dag i Overlade Kirke. Bruges i dag til møder og fester.

KIRKERUINEN

Denne kirke har man bygget på i flere hundrede år. Da den var størst, var den dobbelt så høj som skorstenene på den nuværende bygning. Den blev revet ned i 1600-tallet og erstattet af en kirke i den nuværende nordfløj. Døren mod nord hedder Dødemandsporten. Her blev de døde båret ud på kirkegården og begravet.



VORES BERØMTE HAVER

At besøge vores klosterhave i sommerhalvåret er en inspirerende oplevelse for dig, der har en interesse i dyrkning af pryd- og nyttehave.

På Vitskøl Kloster har der været dyrket krydder- og lægeurter gennem 850 år. Urterne kom til Vitskøl med Cisterciensermunkene, som grundlagde klosteret og haven i 1158 og gennem flere hundrede år dyrkede fødevarer samt urter til kokkekunst og medicin.

Også i dag er dyrkningen af læge- og krydderurter et varemærke for Vitskøl. Således kan besøgende opleve gartneriet, der har tre drivhuse, samt den unikke arkitektur og botanik i vores fem haver:

SCT. GALLENHAVEN

der er en kopi af en gammel schweizisk klosterhave fra år 826

APOTEKERHAVEN

hvor alskens lægeplanter systematisk er arrangeret efter virkning og anvendelse i syv sekskantede haver

KRYDDERURTEHAVEN

med forskellige krydderurter og andre specialiteter

DUFTHAVEN

for blinde med skilte på blindeskrift

SNAPSEURTEHAVEN

med over 60 forskellige urter, buske og træer, som kan anvendes til fremstilling af kryddersnaps



