60-90% økologi

Selskabskort 2024

Uanset om I skal holde fødselsdag, bryllup, konfirmation eller anden form for fest, så fortjener livets store mærkedage at blive fejret i dejlige omgivelser og største opmærksomhed.

Derfor vil vi med glæde byde jer og jeres gæster velkommen på Frederiksdal.

Vi vil forkæle jer på et højt niveau og servere dejlig mad lavet fra bunden, af lokale og økologiske råvarer.

Frederiksdal Sinatur Hotel & Konference / Frederiksdalsvej 360 / 2800 Kgs. Lyngby
T. +45 4585 4333 / frederiksdal@sinatur.dk / www.sinatur.dk

Klassikeren

6 timers arrangement

Husets velkomstdrink
Økologisk Cava

3-retters menu eller buffet
Vælges fra sæsonmenu

Alle menuerne tilberedes af sæsonens bedste råvarer

Vine
Tilpassede vine til menuen samt øl og sodavand ad libitum under middagen.

Kaffe / te

Se næste side for tilkøb

Pris pr. kuvert 1.095, -
Pris pr. kuvert med øl, vand og vin i alle 6 timer kr. 1.295, -

Minimum 35 fuldt betalende kuverter i lokalerne Mølleå eller Veranda,
Minimum 50 fuldt betalende kuverter i lokalerne Furesøen eller Restaurant
Børn under 13 år er halv pris.

Prisen er inkl. borddækning med blomster samt eget lokale

Tilkøb

Chips & Nødder til velkomst eller bar	kr. 45,- pr. pers.
Opgradering af velkomst til champagne	kr. 75,- pr. pers.
Ekstra ret	fra kr. 125,- pr. pers.
2 stk. chokolade til kaffen	kr. 55,- pr. pers.
Avec	kr. 65,- pr. 3 cl.
Bar m. øl/vand/vin 3 timer efter middag	kr. 325,- pr. pers.
Bar m. øl/vand/vin/cocktails 3 timer efter middag	kr. 425,- pr. pers.
Tillæg efter kl. 02:00.	kr. 1.750, - pr. tjener pr. time
Natmad	kr. 145,- pr. pers.

Eks: Byg selv hotdog af ristede pølser, flæskestegsandwich,
pølse- og ostebord med hjemmelavet garniture eller frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og sennep.

Morgenbuffet i separat lokale	kr. 3.000, -
Medbragt kage/chokolade/snacks og lign.	kr. 45,- pr. pers.
Proppenge ved medbragt vin	kr. 355,- pr. åbnet flaske (75 cl.)
Tillæg for runde borde	kr. 2.000, - for hele opsætningen

Baadfarten
Spørg til pris, da denne afhænger af sæson og rute

Sæsonmenu

Februar, Marts & April

• Forretter •

Skinke – Skalotteløg - Salvie

Dansk lufttørret skinke med let syltede skalotteløg og salvie

Jordskokker – Kammusling – Chips

Cremet jordskoksuppe med ristet kammusling, hjemmelavede chips og urter

• Hovedretter •

Vildt – Beder – Løg – Sauce

Dansk krondyr inderlår med rødbeder, egen honning, syltede løg og sauce smagt til med lakrids

Gris – Selleri – Grønkål

Dansk gris med salthagt selleri og sprød grønkål

(Ønskes okse til hovedret er der et tillæg på kr. 75,- pr. person, hvor af 25,- går til klimabidrag)

• Desserter •

Chokoladekage – Æble – Salt – Bærkompot

Frederiksdals chokoladebar med saltkaramel, æble sorbet og bærkompot

Fløde - Vanilje – Sorbet – Karamel

Klassisk Crème brûlée med karamel og sød sorbet

Sæsonmenu

Maj & Juni

• Forretter •

Asparges - Ærter – Smør – Estragon

Grønne asparges med friske ærter i brunet smør, hasselnødder og estragon

Asparges – Havtaske – Jomfruhummer – Urter

Hvide asparges med ristet havtaske, sauce på jomfruhummer og plukkede urter

• Hovedretter •

Gris – Løg – Rødvin

Langtidsstegt gris med nye løg i variation samt kraftig rødvinssauce

Torsk – Kartofler – Fumé

Bagt torsk med spæde grøntsager, kompot af nye danske kartofler og cremet fiske fumé

(Ønskes okse til hovedret er der et tillæg på kr. 75,- pr. person, hvor af 25,- går til klimabidrag)

• Desserter •

Rabarber – Crumble – Vanilje – Fløde

Rabarber consomé med crumble, crudite og hjemmelavet vaniljeis

Citron – Marengs – Creme fraiche

Citrontærte med brændt marengs, knas og pisket creme fraiche

Sæsonmenu

Juli & August

• Forretter •

Svampe – Brød – Fløde

Cremede svampe på ristet hjemmebagt brød, pocheret æg og plukkede urter

Fisk – Dild – Ærter - Boghvede

Rimmet hvid fisk med friske ærter, ærtepure, dild og ristet boghvede

• Hovedretter •

Gris – Gulerødder – Beder

Langtidsstegt gris med små gulerødder og nye beder vendt med smør og persille

Multe – Fennikel – Fumé

Skinstegt multe med variation af fennikel og fiskefumé

(Ønskes okse til hovedret er der et tillæg på kr. 75,- pr. person, hvor af 25,- går til klimabidrag)

• Desserter •

Jordbær – Jordbær – Jordbær

Iskold jordbær suppe med friske jordbær, hjemmelavet jordbær iscreme og hvid chokolade

Hindbær – Hindbær - Hindbær

Hindbær panna cotta med coulis, friske hindbær, marengs og cremet chokolade is

Sæsonmenu

September & Oktober

• Forretter •

Kammusling – Jordskokker – Urteolie

Ristede kammuslinger med jordskokpure, chips og grøn urteolie

Havtaske – Fennikel – Muslinger – Urter

Ristet havtaske med sauce på blåmuslinger, fennikel og urter

• Hovedretter •

Krondyr – Kastanjer – Rosmarin – Brombær

Krondyr inderlår med ristede kastanjer, rosmarin og syltede brombær

Gris – Hokkaido - Spidskål

Dansk gris med hokkaido og karamelliseret spidskål og estragon sauce

(Ønskes okse til hovedret er der et tillæg på kr. 75,- pr. person, hvor af 25,- går til klimabidrag)

• Desserter •

Chokolade bar – Sorbet – Knas

Frederiksdals chokoladebar med knas, solbær sorbet og rå marinerede bær

Hvid chokolade – Æbler - Fløde

Æbletærte med hvid chokolademousse med sorbet af grønne æbler og knas

Sæsonmenu

November, December & Januar

• Forretter •

Torsk – Løg – Dild - Rug

Pocheret torsk med brændte løg, dild og ristet rug

Vildt – Estragon – Rugbrød – Karse

Carpaccio af krondyr med estragon mayonnaise, tørret rugbrød, gammelknas og karse

• Hovedretter •

And - Svampe – Portvin

Rosa stegt andebryst med ristede svampe, kål og portvins sauce

Krondyr – Jordskokker – Rosenkål

Krondyr inderlår med ristede rosenkål, jordskokker og tyttebær

(Ønskes okse til hovedret er der et tillæg på 75,- pr. person, hvor af 25,- går til klimabidrag)

• Desserter •

Pære – Hvid chokolade – Solbær

Solbær pocheret pære med solbær sorbet, honning karamel og krystalliseret hvid chokolade

Fløde – Vanilje – Kirsebær – Mandler

Vanilje panna cotta med kirsebær gele, kirsebær sorbet og mandelknas

Buffet

April – September

Serveret forret på bordet

Forret vælges fra sæsonmenu

• På buffeten •

Sprødstegt rullesteg af gris med løg og rødvinssauce

Krydderstegt kylling med grillede forårsløg

Stegte kartofler med timian og hvidløg

Jomfruhummer stegt med kryddersmør

Koldrøget laks med dild creme og urter

• Salater •

Marineret kartoffelsalat

Fennikel – urter - citron

Tomat –ost – persille – rødløg - agurk

Spidskål – kerner - citron – æbler

Hjemmebagt brød og smør

• Dessert •

kan tilkøbes kr. 125,- pr. person / Vælges fra sæsonmenu

(Der tages forbehold for ændringer af hensyn til sæsonen)

Buffet

Oktober – Marts

Serveret forret på bordet

Forret vælges fra sæsonmenu

• På buffeten •

Sprødstegt rullesteg af gris med løg og rødvinssauce

Krondyr med stegte svampe

Flødebagte kartofler

Jomfruhummer stegt med kryddersmør

Varmrøget laks fra egen rygeovn med persille mayonnaise og urter

• Salater •

Danske bælgfrugter - vinaigrette - urter

Grønkål – æbler – nødder -citron

Kartofler marineret med persillepesto

Mizuna salat – beder – gedeost

Hjemmebagt brød og smør

• Dessert •

kan tilkøbes kr. 125,- pr. person / Vælges fra sæsonmenu

(Der tages forbehold for ændringer af hensyn til sæsonen)

Overnatning

I forbindelse med festarrangement på Frederiksdal

Når du holder selskab hos os, tilbyder vi værelser til specielle priser:

Enkeltværelse	kr. 875,-
Dobbeltværelse	kr. 975,-
Ekstra opredning	kr. 300,-

Priserne inkluderer morgenbuffet, samt gratis parkering.

Morgenmadsbuffet

Mandag– fredag fra kl. 07.00 – 09.30

Lørdag – søndag fra kl. 07.30 – 10.30

Check ind fra kl. 15.00
Check ud kl. 11.00

Forhåndsreserverede værelser frigives 30 dage inden arrangementet,
og navneliste skal fremsendes senest 10 dage inden arrangementets afholdelse.

Vi står altid klar til at hjælpe dig

Hotelchef
Mark Garde

Mail: maga@sinatur.dk
Tlf.: +45 4595 4471

Receptionen

Mail: frd@sinatur.dk
Tlf.: +45 4585 4333