



Selskabskort 2023

Uanset om I skal afholde 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 & Conference / Frederiksdalsvej 360 / 2800 Kgs. Lyngby
T. +45 4585 4333 / frederiksdal@sinatur.dk / www.sinatur.dk

Frederiksdal Festarrangement



6 timers arrangement

Husets velkomstdrink

Prosecco - Økologisk

3 retters middag 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 / the

Se næste side for tilkøb



Pris pr. kuvert 1.095,-
Pris pr. kuvert med øl, vand og vin i alle 6 timer kr. 1.195,-

Prisen er gældende ved min. 30 fuldt betalende kuverter /
Furesø og Restaurant ved min. 50 fuldt betalende kuverter.
Børn under 13 år er halv pris.

Prisen er inkl. borddækning med blomster samt eget lokale

Tilkøb – Gør forskellen



Salte snacks til velkomst eller bar kr. 45,- pr. pers.

Opgradering af velkomst til champagne kr. 45,- pr. pers.

Ekstra ret fra kr. 95,- pr. pers.

Småkager eller 2 stk. chokolade til kaffen kr. 55,- pr. pers.

Hjemmebagt kage fra kr. 55,- pr. pers.

Avec kr. 65,- pr. 3 cl.

Bar m. øl/vand/vin 3 timer efter middag kr. 295,- pr. pers. (Tillæg efter kl. 02:00)

Bar m. øl/vand/vin/spiritus 3 timer efter middag kr. 355,- pr. pers. (Tillæg efter kl. 02:00)

Bar m. øl/vand/vin/cocktails 3 timer efter middag kr. 395,- pr. pers. (Tillæg efter kl. 02:00)

Natmad fra kr. 145,- pr. pers.

Tillæg fra kl. 02:00 – 04:00 kr. 1.750,- pr. tjener pr. påbegyndt time (bar efter forbrug)

Tillæg for runde borde kr. 2.000,-

Morgenmad i separat lokale kr. 3.000,-

Medbragt kage/chokolade/snacks og lign. kr. 45,- pr. pers.

Proppenge ved medbragt vin kr. 325,- pr. åbnet flaske (75 cl.)

Baadfarten

Spørg til pris, da denne afhænger af sæson og rute



Buffet (April-September)

Serveret forret på bordet

Forret vælges fra sæsonmenu

På buffeten

Okse fra Grambogård med brændte løg og Bordelaise

Krydderstegt Gråsten kylling med bagte rødder

Stegte kartofler med timian og hvidløg

Jomfruhummer stegt med kryddersmør

Varmrøget laks fra egen rygeovn med persille mayonnaise og masser af urter

Salater

Marineret kartoffelsalat

Fennikel – urter – citron

Tomat – mozzarella – basilikum – rødløg

Spidskål – Tranebær – Mandler – æbler

Hjemmebagt brød og smør

Dessert

kan tilkøbes 125,- / 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

Okse fra Grambogård med brændte løg og rødvinsauce

Krydderstegt Gråsten kylling med stegte svampe

Stegte kartofler med timian og rosmarin

Jomfruhummer stegt med kryddersmør

Varmrøget laks fra egen rygeovn med persille mayonnaise og masser af urter

Salater

Bagte rodfrugter - honning vinaigrette - urter

Spidskål - æbler - persille - citron

Tomat - mozzarella - basilikum - rødløg

Mizuna salat - beder - gedeost

Hjemmebagt brød og smør

Dessert

kan tilkøbes 125,- / Vælges fra sæsonmenu

(Der tages forbehold for ændringer af hensyn til sæsonen)



Sæsonmenu



Februar & Marts

Forretter

Torsk – hasselnødder – blomkål – brøndkarse

Pocheret torsk med brunet smør, hasselnødder, 2 slags blomkål og brøndkarse

Jordkokker – bacon – chips

Cremet jordkokkesuppe med bacon fra grambogård, hjemmelavede chips og urter

Hovedretter

Okse fra Grambogård – rødbeder – løg – kalve glace

Langtidsstegt okse fra Grambogård, rødbeder med Frederiksdals honning, syltede løg og kalve glace

Krondyr – selleri – kartoffel fondant – grønkål

Dansk krondyr inderlår med variation af selleri, kartoffel fondant og sprød grønkål

Desserter

Chokoladecake – æble – salt – bær kompot

Frederiksdals chokoladecake med saltkaramel, æble sorbet og bærkompot

Fløde - vanilje – sorbet – karamel

Klassisk Crème brûlée med karamel og sød sorbet



Sæsonmenu

April & Maj

Forretter

Stenbiderrogn – creme fraiche – rugbrød – rødløg

Stenbiderrogn med pisket creme fraiche, sprødt rugbrød og hakkede rødløg

Hvide asparges – havtaske – jomfruhummer – urter

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

Hovedretter

Okse fra Grambogråd – porre – pommes pure – hasselnødder

Langtidsstegt okse fra Grambogård, brændte porre, kartoffel pure med brunet smør og hasselnødder

Torsk – spæd grønt – nye kartofler – fumé

Bagt torsk med spæde grøntsager, nye kartofler med dild og cremet fiske fumé

Desserter

Rabarber – hvid chokolade – vanilje – fløde

Langtidsbagte rabarber med brændt hvid chokolade og hjemmelavet vaniljeis

Chokolade – karamel – fløde – syrlig sorbet

Chokolade/karamel mousse med bær kompot og syrlig sorbet



Sæsonmenu



Juni, Juli & August

Forretter

Asparges - ærter - brunet smør - estragon

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

Laks - rødbede - creme fraiche - dild - asparges - æbler

Rødbede rimmet laks med pisket cremefraiche, dild, asparges crudité og friske æbler

Hovedretter

Grambogård okse - gulerødder - nye kartofler - spæde grøntsager

Langtidsstegt okse fra Grambogård med nye gulerødder, spæde grøntsager og nye kartofler med persille

Lammeculotte - hvide asparges - nye kartofler - forårsløg

Lammeculotte stegt med dampede hvide asparges, grillede forårsløg og nye kartofler med persille

Tillæg for lammekrone kr. 85,-

Desserter

Jordbær - jordbær - jordbær

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

Frisk ost - rabarber - kiks - rabarber

Rabarber cheesecake på kiksebund med rabarber sorbet og rabarber gele



Sæsonmenu

September & Oktober



Forretter

Kammusling – agurk – brunet smør – rug

Ristede kammuslinger med crudité på agurk, brunet smør og tørret rugbrød

Havtaske – fennikel – muslinger – urter

Ristet havtaske med sauce på blåmuslinger, fennikel og urter

Hovedretter

Grambogård okse – bordelaise – Hokkaido – pastinak

Langtidsstegt okse fra Grambogård – med variation af Hokkaido, honning bagte pastinakker og sauce bordelaise

Grambogård gris – puf – kantareller – majs – rosmarin

Mørbrad af Grambogård gris med puffed sværd, stegte kantareller og majs med rosmarin

Desserter

Chokolade bar – solbær sorbet – knas

Frederiksdals chokoladebar med knas, solbær sorbet og rå marinerede bær

Hvid chokolade – grøn æble – dild – fløde

Hvid chokolademousse med sorbet af grønne æbler, plukket dild og knas



Sæsonmenu



November, December & Januar

Forretter

Laks – jordskokker – æbler – dild – mayo

Hjemmerøget laks med jordskokkechips, friske æbler og hjemmelavet dild mayo

Vildt – estragon – rugbrød – karse

Carpaccio af kron dyr med estragon mayo, tørret rugbrød, gammelknas og karse

Hovedretter

And – svampe – portvin – fondant

Rosa stegt andebryst med ristede svampe, portvins glace og kartoffelfondant

Kron dyr – rodfrugter – honning – grov mos

Kron dyr inderlår med honning bagte rodfrugter og grov mos smagt til med sennep

Desserter

Pære – hvid chokolade – solbær

Solbær pocheret pære med solbær sorbet, hvid chokolademousse og krystalliseret hvid chokolade

Fløde – vanilje – kirsebær – mandler

Vanilje panna cotta med kirsebær gele, kirsebær sorbet og mandelknas



Overnatning



I forbindelse med festarrangement på Frederiksdal

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

Enkeltværelse	kr. 800,-
Dobbeltværelse	kr. 900,-
Ekstra opredning	kr. 300,-
Opgradering til Superior værelse med altan	kr. 200,-

Priserne inkluderer lækker morgenbuffet, samt gratis parkering og wi-fi.

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

Tlf.: +45 4595 4471

Mail: maga@sinatur.dk

Receptionen

Tlf.: +45 4585 4333

Mail: frederiksdal@sinatur.dk