



SELSKABSKORT

RECEPTION, BRYLLUP & FEST



HOTEL LAUTRUP PARK

BALLERUP / COPENHAGEN

Vi skræddersyr dagen efter jeres behov

Uanset om I skal holde en stor firmafest, et romantisk bryllup, en rund fødselsdag, en konfirmation eller en helt anden særlig begivenhed, så klarer vi opgaven.

Vi skræddersyr dagen efter jeres behov, så den matcher jeres personlige ønsker og forventninger, for vi ved, hvor vigtig dagen er for jer – at alt bare spiller ned til mindste detalje.

Jeres store dag er vores store dag.



Mange muligheder for en menu, der matcher jeres ønsker

Festarrangement indeholder:

Velkomstdrink, 3-retters menu, vin ad libitum, 5 timers

Festarrangement indeholder:

Velkomstdrink, 3-retters menu, vin ad libitum, kaffe med avec, bar og natmad, 7 timers

Bryllupsarrangement indeholder:

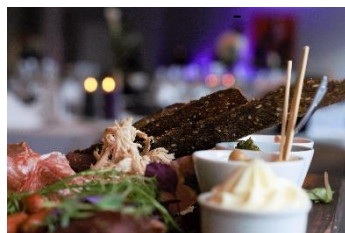
Velkomstdrink, 4-retters menu, vin ad libitum, kaffe med avec, bryllupskage, bar og natmad, 8 timers

Buffet arrangement indeholder:

Velkomstdrink, forret, buffet, dessert, vin ad libitum, kaffe med avec, bar og natmad, 7 timers

Mix & match: Mulighed for selv at sammensætte jeres arrangement

- *Velkomsts snacks og forretter*
- *Hovedretter*
- *Desserter*
- *Mellemretter og natmad*
- *Velkomstdrinks og vinmenuer.*



Festarrangement

Menu

Velkomstdrink:

Kirr *eller* mousserende vin

Forret:

Kyllingebryst anrettet med ananas, ristet bacon og karrydressing *eller*
Hjemmerøget laksefilet med let chilidressing

Hovedret:

Helstegt oksefilet serveret med grøntsager og rødvinssauce *eller*
Braiseret kalvetykstegsfilet serveret med grøntsager og kalvesky

Dessert:

Nøddemazarin med vaniljeis og frugtpuré *eller*
Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce

Husets vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien
El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien
Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 595,-



Luksus festarrangement

Samme menuforslag med ekstra forplejning

Kaffe og the:

1. glas Camus cognac - Cointreau eller Baileys

Bar:

Øl, vand og vin.

Natmad:

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør *eller*
Fransk løgsuppe serveret med ostecroutons

Pris pr. kuvert kr. 795,-

7 timers festbuffet

Menuforslag

Velkomstdrink:

Kirr *eller* mousserende vin

Serveret forret:

Hjemmerøget laksefilet med let chilidressing

Buffet:

Oksetyndstegsfilet, kalvesteg, unghanebryst i tomatsauce,
fløde- og stegte kartofler, grønsagstærte,
2 slags blandet salat, dressing, rødvinssauce og brød

Serveret dessert:

Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og varm chokoladesauce

Husets vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien

El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien

Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

Kaffe og the:

1. glas Camus cognac - Cointreau eller Baileys

Bar:

Øl, vand og vin

Natmad:

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør *eller*
Fransk løgsuppe serveret med ostecroutons

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 825,-



8 timers bryllupsfest

Inklusive pyntet brudesuite

Velkomstdrink:

Champagne

Forret:

Rørt laksetatar serveret med salat, limecreme og sprød filokiks

Mellemret:

Champagnesorbet

Hovedret:

Helstegt oksefilet
serveret med fyldte courgetter, citronbagte porto bello svampe,
ristede kartofler og rødvinssauce.

Dessert:

Ingefærvaffelkurv fyldt med nougatparfait og frisk frugt.

Vine ad libitum:

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien
El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien
Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien

Kaffe og the:

Bryllupskage.
Camus cognac - Cointreau eller Baileys

Bar:

Spiritus, øl, vand og vin

Natmad:

Pølsebræt med 4 slags pålæg og tilbehør

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 1.095, -



Sammensæt selv menuen til 'livets fest'

Velkomst snacks:

Hvidløgstegte tigerrejer <i>2 tigerrejer serveret med let chilidressing</i>	kr. 35,-
Østers <i>3 slags østers</i>	kr. 60,-
Snacks <i>Oliven og saltbagte mandler</i>	kr. 25,-
Rejer <i>serveret i orlydej med krydderurtecreme</i>	kr. 25,-

Forretter:

Lun laksesouffle <i>serveret med hummersauce</i>	kr. 85,-
Fiskeroulade <i>indbagt i salat og serveret med tomatdressing</i>	kr. 95,-
Røget laksetatar <i>serveret med limecreme og filokiks</i>	kr. 89,-
Pebermarineret oksefilet <i>serveret med fennikel salat</i>	kr. 99,-
Foie gras <i>serveret med chili / pærekompot</i>	kr. 125,-
Limemarinerede kammuslinger <i>serveret på tomatgele og salat</i>	kr. 105,-
Hjemmerøget laks <i>serveret på salat og let chilidressing</i>	kr. 80,-
Røget andebryst <i>serveret med grov waldorffsalat</i>	kr. 99,-
Kæmperejer <i>serveret i filokurv med frugtsalsa</i>	kr. 95,-
Kyllingbryst <i>serveret med ananas, ristede bacon og karrydressing</i>	kr. 80,-

Hovedretter:

Kalv stegt som vildt <i>serveret med waldorfsalat, tyttebær og flødesauce</i>	kr. 189,-
Helstegt oksemørbrad <i>serveret med ristede østershatte og madagaskarsauce</i>	kr. 295,-
Helstegt kalvefilet <i>serveret med svampe /druesauté, grønsager og pernodsaucé.</i>	kr. 285,-
Helstegt oksefilet <i>serveret med fyldte courgetter, citronbagte porto bello svampe, ristede kartofler og rødvinssauce</i>	kr. 255,-
Indbagt laks <i>serveret med urter i julienne, ærter og purløgssauce</i>	kr. 189,-
Svinekam med sprød svær <i>serveret med rødkål, skysauce, hvide og brunede kartofler</i>	kr. 189,-
Honningstegt andebryst <i>serveret med glaserede kastanjer og tranebærsaucé</i>	kr. 225,-
Gammeldags oksesteg <i>serveret med glaserede løg, bønnesaute og skysauce</i>	kr. 195,-
Kalvemørbrad fyldt med kanin <i>serveret med svampesaute, tournerede grønsager og trøffelsky</i>	kr. 325,-



Desserter:

Nøddemazarin <i>serveret med hjemmelavet vaniljeis og frugtpure</i>	kr. 80,-
Hjemmelavet islagkage <i>serveret med frisk frugt og varm chokoladesauce</i>	kr. 75,-
Portvinsmarinerede brombær <i>serveret med vaniljeis</i>	kr. 89,-
Chokolade / nougatmousse <i>serveret på nøddebund med solbærcoulis</i>	kr. 85,-
Hjemmelavet moccaparfait <i>rullet med ristede hasselnødder</i>	kr. 89,-
Bagt chokoladetrøffel <i>serveret med nøddekurv og mangosorbet</i>	kr. 95,-
Nøddekurv <i>serveret med 3 slags is</i>	kr. 75,-
Rødvinskogte pære <i>serveret med vaniljecreme</i>	kr. 69,-



Sødt til kaffen:

Fyldte chokolade kr. 25,-
2 stykker fyldte chokolade

Hjemmelavet nøddehorn kr. 35,-
1 stk. hjemmelavet nøddehorn

Mellemretter:

2 slags oste kr. 65,-
serveret med hjemmelavet knækbrød

Kold Agurkesuppe kr. 45,-
serveret med hjemmebakket brød

Champagnesorbet kr. 49,-

Krustader kr. 59,-
serveret med lakserogn og fuglelevermousse

Østers kr. 22,-
1 stk. neutral serveret med citron



Natmad:

Pølsebord <i>forskellige slags pølser og brød</i>	kr. 79,-
Oste og paté bord <i>serveret med 2 forskellige oste og paté</i>	kr. 89,-
Fransk løgsuppe <i>serveret med ostecroutons</i>	kr. 75,-
Hjemmelavet frikadeller <i>serveret med kold kartoffelsalat</i>	kr. 85,-
Gullaschsuppe <i>serveret med hjemmebagt brød</i>	kr. 79,-

Velkomstdrinks:

Hyldeblomst og hvidvin	kr. 49,-
Kirr royal <i>champagne og creme de cassis</i>	kr. 95,-
Kirr <i>hvidvin og creme de cassis</i>	kr. 49,-
Petit Albet <i>Mousserende vin</i>	kr. 49,-
Mailly blanc de noirs <i>champagne</i>	kr. 95,-

Vinarrangement ad libitum:

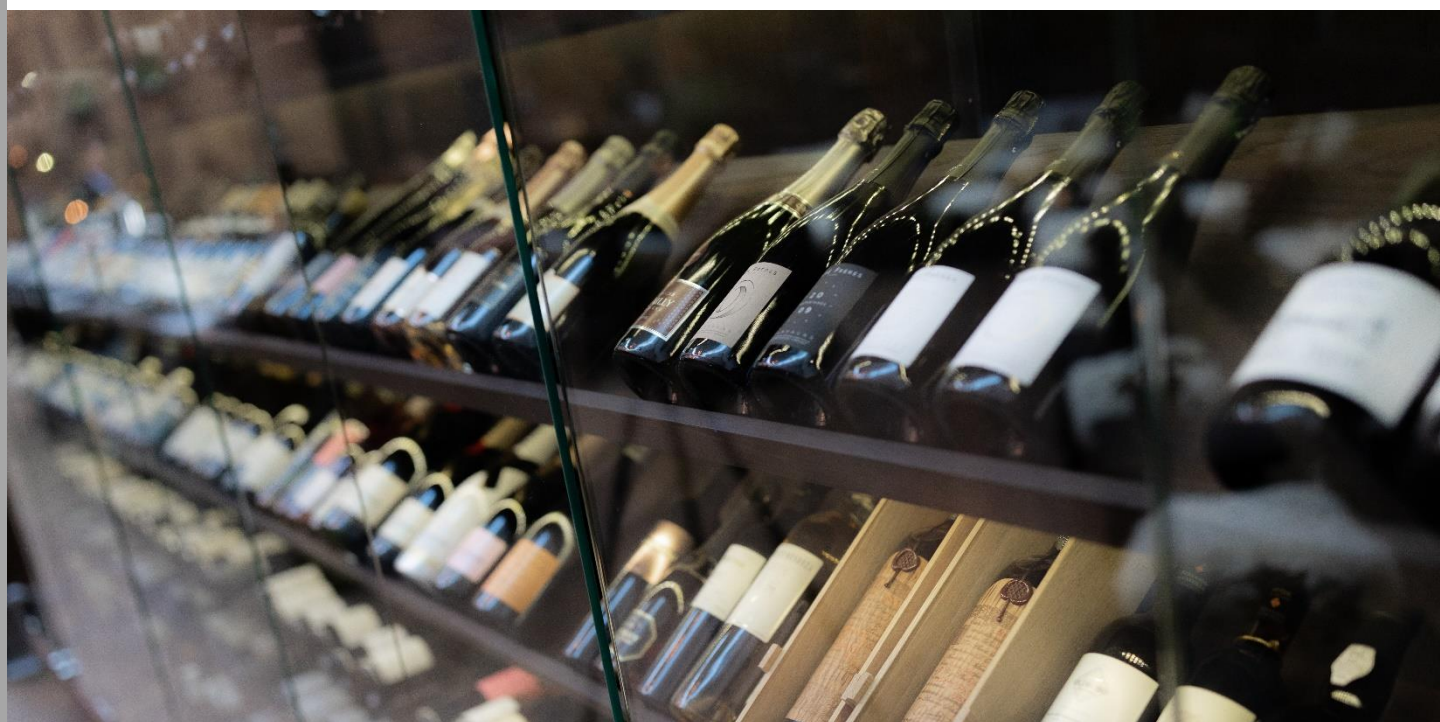
Husets vinmenu:

kr. 245,-

El Circo, Chardonnay, Cariñena, Spanien

El Circo, Garnacha, Cariñena, Spanien

Enrique Mendoza, Moscatel, Alicante, Spanien



Buffet 1:

2 slags sild med løg og kapers
Kold dampet laks med tomatdressing
Æg og skaldyr med mayonnaise
2 slags pålæg
Lun fiskefilet med remoulade
Ribbensteg med rødkål
Frikadeller med surt
Lun leverpostej med svampe og bacon
Ostebræt
Kage

Pris pr. kuvert kr. 235,-



Buffet 2:

Skaldyrsstuvning med filokurve
Hjemmerøget laks med tomatdressing
Helstegt tyndstegsfilet
Kalkunbryst stegt i orange
Lammekølle stegt med rosmarin
Råstegte kartofler
Flødebagte kartofler
Grøn salat
Ratatouille
Ostebræt
Kage

Pris pr. kuvert kr. 355,-

Receptions-buffet 1:

2 slags grøntsagstærter
Minifrikadeller
Små pølser i bacon
Ostestænger
Frugtanretning
Laks i butterdej
Krustader fyldt med lakserogn
Kæmperejer
2 slags canapé
Chokoladeskåle med marcipan

Pris pr. kuvert kr. 195,-



Receptions-buffet 2:

Råmarineret laks med avocadocreame
Rejer i orlydej med let chilicreme
Parmaskinke med melon
Pestobagt kyllingespjyd med karrydressing
Små frikadeller
2 slags grønsagstænger med krydderurtecreme
Pecorino med vindruer
Kage og chokoladeskåle med moccacreame

Pris pr. kuvert kr. 255,-

Brunch:

Røget laks, rullepølse, salami, skinke, leverpostej,
små pandekager, brunchpølser, røræg, bacon,
yoghurt,
marmelade, nutella, honning,
3 slags oste, frisk frugt,
morgenbrød, franskbrød, knækbrød, rugbrød og wienerbrød
Kaffe, the, juice og mælk

Pris pr. kuvert kr. 245,-



Luksus Brunch:

Seranoskinke med avocadocreame
Røget laks med peberrodscreme
Røræg, bacon og brunchpølser
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Spansk æggekage med chorizo
Kyllingeroulade med persille og hvidløg
Kalvesteg med rosmarin
Pestomarinerede kartofler
Broccolisalat med bacon
3 slags oste, frisk frugt
Marmelade, nutella, honning
Morgenbrød, franskbrød, rugbrød, croissanter og wienerbrød
Kaffe, the, juice og mælk

Pris pr. kuvert kr. 325,-

Div. tilkøb:

Bar:	<i>Øl, vand og vin</i>	kr. 150,-
	<i>Spiritus, øl, vand og vin</i>	kr. 250,-
Bryllupskage efter samråd med køkkenchefen pr. person		kr. 85,-
Chokolade og slik pr. person		kr. 35,-
Chips pr. pers		kr. 25,-
Øl		kr. 35,-
Sodavand		kr. 31,-
Kaffe/the		kr. 29,-
Blomsterdekorationer pr. stk. fra		kr. 225,-
Jukeboks kan lejes fra:		kr. 3.000,-
Ønskes yderligere timer betales pr. time		kr. 895,-
Værelse i forbindelse med selskab:		
Enkelt værelse		kr. 450,-
Dobbelt værelse		kr. 700,-

Værd at vide:

Selskaber er beregnet på minimum 20 kuverter i separat lokale.

Ved selskaber under 20 kuverter i separat lokale betales tillæg kr. 1.500,-

Medbragte varer:	<i>Vin proppenge</i>	kr. 245,-
	<i>Kage, chokolade og chips</i>	kr. 20,-

Bestilling af selskab:

Reservationsgebyr kr. 2.000,-

Reservationsgebyret bedes betalt ved bestilling og bliver naturligvis fratrasket den endelige faktura.

Deres arrangement bliver bekræftet skriftligt.

Alle priser er pr. kuvert og inklusive moms, hvis andet ikke er beskrevet.

Der tages forbehold for evt. prisstigninger.

Kontakt:

Hotel Lautrup Park står naturligvis altid til rådighed med besvarelser af spørgsmål eller yderligere oplysninger.

Kontakt Restaurantchef Joan Arreborg på tlf. 44 68 10 00 eller skriv til:

restaurantchef@lautruppark.dk

Hotel Lautrup Park
Borupvang 2
2750 Ballerup

