



SELSKABSKORT 2023

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 7 timers

Bryllupsarrangement indeholder:

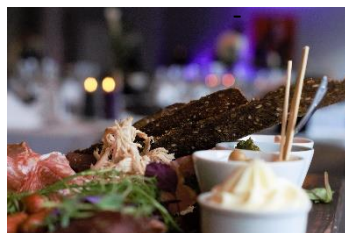
Velkomstdrink, 4-retters menu, vin ad libitum, kaffe med avec, bryllupskage, bar og 8 timers

Buffet arrangement indeholder:

Velkomstdrink, forret, buffet, dessert, vin ad libitum, kaffe med avec, bar og 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:

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 lun chokoladesauce

Husets vine ad libitum:

Huset's vine udvælges i tæt samarbejde mellem vores leverandør og vores sommelier

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 745,-



Luksus festarrangement

Samme menuforslag med ekstra forplejning

Kaffe og the med

1. glas Camus cognac eller Baileys

Bar:

Øl, vand og vin.

Pris pr. kuvert kr. 945,-



7 timers festbuffet

Menuforslag

Velkomstdrink:

Mousserende vin

Serveret forret:

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

Buffet:

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

Serveret dessert:

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

Husets vine ad libitum:

Huset's vine udvælges i tæt samarbejde mellem vores leverandør og vores sommelier

Kaffe og the med

1. glas Camus cognac eller Baileys

Bar:

Øl, vand og vin

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 995,-



8 timers bryllupsfest

Inklusive pyntet brudesuite

Velkomstdrink:

Champagne

Forret:

Rørt laksetatar serveret med salat, limecreme og sprød filokiks

Mellemret:

Sorbet toppet med bobler

Hovedret:

Helstegt oksefilet

serveret med timianbagte courgetter, citronbagte porto bello svampe,
ristede kartofler og rødvinssauce.

Dessert:

Fragelitet med hvid chokoladecreme og syltede brombær.

Vine ad libitum:

Huset's vine udvælges i tæt samarbejde mellem vores leverandør og vores sommelier

Kaffe og the med

Bryllupskage

Camus cognac eller Baileys

Bar:

Spiritus, øl, vand og vin

inkl. blomster - lys - duge - servietter

Pris pr. kuvert kr. 1.255, -



Sammensæt selv menuen til 'livets fest'

Velkomst snacks:

Hvidløgstegte tigerrejer <i>2 tigerrejer serveret med let chilidressing</i>	kr. 65,-
Østers <i>3 slags østers</i>	kr. 90,-
Snacks <i>Oliven og saltbagte mandler</i>	kr. 45,-
Rejer <i>serveret i orlydej med krydderurtecreme</i>	kr. 55,-

Forretter:

Fiskerulle <i>Rødtunge, laksefars og sauce verde</i>	kr. 115,-
Røget laksetatar <i>serveret med limecreme og filokiks</i>	kr. 109,-
Pebermarineret oksefilet <i>serveret med fennikel salat</i>	kr. 109,-
Friteret foie gras <i>serveret med stegte dadler og hasselnødder</i>	kr. 145,-
Stegte kammuslinger <i>serveret på limemarineret rodfrugter</i>	kr. 125,-
Hjemmerøget laks <i>serveret på salat og let chilidressing</i>	kr. 105,-
Kyllingbryst <i>serveret med ananas, ristede bacon og karrydressing</i>	kr. 99,-



Hovedretter:

Kalv stegt som vildt <i>serveret med waldorfsalat, tyttebær og flødesauce</i>	kr. 260,-
Helstegt oksemørbrad <i>serveret med ristede østershatte og trøffelsauce</i>	kr. 315,-
Helstegt kalvefilet <i>serveret med svampe /druesauté, grønsager og pernodsaucé.</i>	kr. 299,-
Helstegt oksefilet <i>serveret med timianbagte courgetter, citronbagte porto bello svampe, ristede kartofler og rødvinssauce</i>	kr. 280,-
Indbagt laks <i>serveret med urter i julienne og purløgssauce</i>	kr. 280,-
Gammeldags oksesteg <i>serveret med glaserede løg, bønnesaute og skysauce</i>	kr. 260,-



Desserter:

Nøddemazarin <i>serveret med hjemmelavet vaniljeis og frugtpure</i>	kr. 95,-
Hjemmelavet islagkage <i>serveret med frisk frugt og lun chokoladesauce</i>	kr. 95,-
Portvinsmarinerede brombær <i>serveret med vaniljeis</i>	kr. 95,-
Chokolade / nougatmousse <i>serveret på nøddebund med solbærcoulis</i>	kr. 98,-
Bagt chokoladetrøffel <i>serveret med nøddekurv og sorbet</i>	kr. 105,-



Sødt til kaffen:

Fyldte chokolade
2 stykker fyldte chokolade kr. 28,-

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

Mellemretter:

2 slags oste
serveret med hjemmelavet knækbrød kr. 78,-

Kold Agurkesuppe
serveret med hjemmebakket brød kr. 68,-

Sorbet kr. 79,-

Østers
1 stk. neutral serveret med citron kr. 49,-

Blinis
serveret med 8g caviar kr. 159,-



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,-
Hjemmelavet frikadeller <i>serveret med kold kartoffelsalat</i>	kr. 85,-
2 Tarteletter <i>med høns i asparges</i>	kr. 79,-

Velkomstdrinks:

Hyldeblomst og hvidvin	kr. 59,-
Hyldeblomst og champagne	kr. 99,-
Mousserende vin	kr. 69,-
Mailly blanc de noirs <i>champagne</i>	kr. 99,-

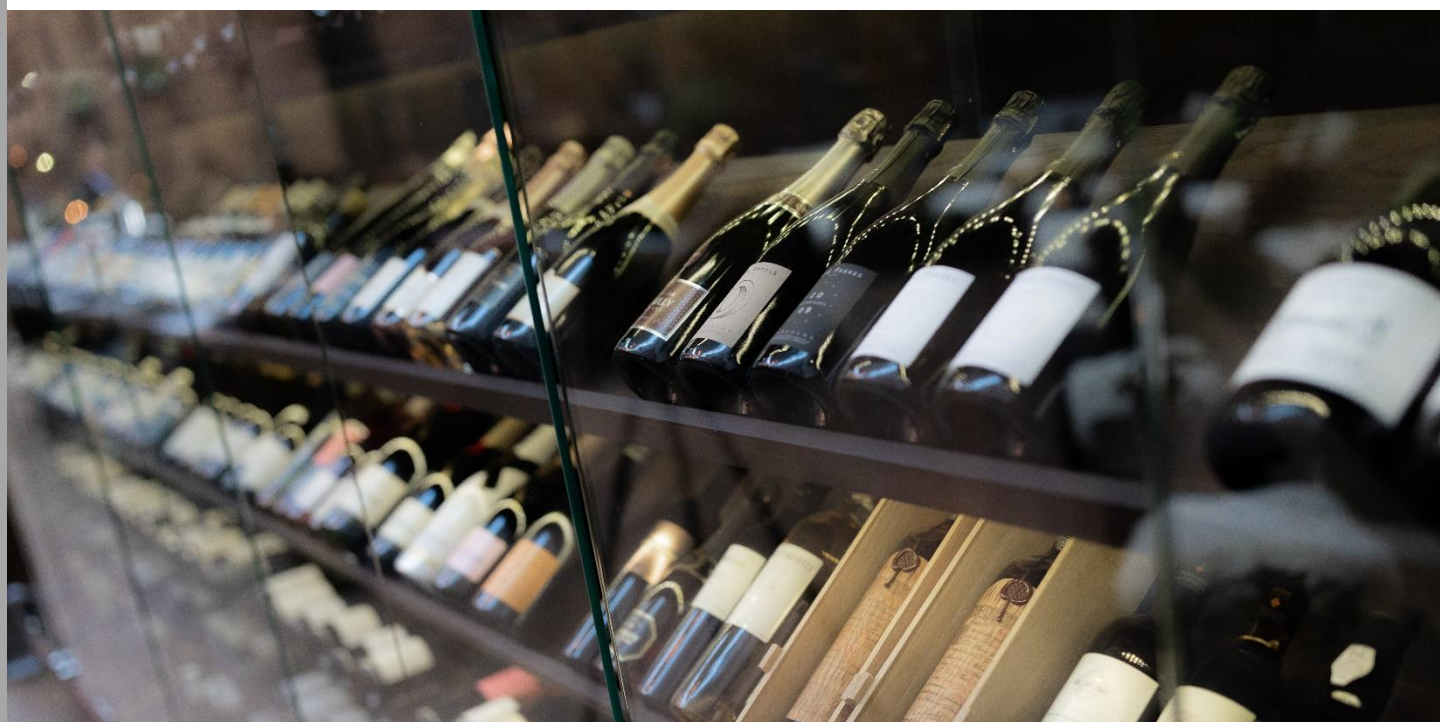
Drikkevarepakker:

Husets vinmenu til middagen: kr. 299,-

Huset's vine udvælges i tæt samarbejde mellem vores leverandør og vores sommelier

Barbuffet pr.time:

Bar efter middagen:	<i>Øl, vand og vin</i>	kr. 99,-
	<i>Spiritus, øl, vand og vin</i>	kr. 139,-



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. 329,-



Buffet 2:

Tarteletter med høns i asparges
Rejer med Mayonnaise
Hjemmerøget laks med tomatdressing
Helstegt tyndstegsfilet
Kalkunbryst stegt i orange
Frikadeller med surt
Råstegte kartofler
Flødebagte kartofler
Grøn salat
Ratatouille
Ostebræt
Kage

Pris pr. kuvert kr. 399,-

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. 269,-



Champagne 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
Champagne

Pris pr. kuvert kr. 329,-

Div. tilkøb i forbindelse med selskab:

Bryllupskage efter samråd med konditorgården pr. person	kr. 95,-
Chokolade og slik pr. person	kr. 40,-
Chips pr. pers	kr. 30,-
Chips, slik og chokolade pr. pers	kr. 60,-
Øl	kr. 39,-
Sodavand	kr. 35,-
Kaffe/the	kr. 29,-
Blomsterdekorationer pr. stk. fra	kr. 229,-
Blomster enkelt pr. stk. fra	kr. 55,-
Leje af Duge fra	kr. 55,-
Jukeboks kan lejes fra:	kr. 3.000,-
Tillæg for restaurant	kr. 3500,-
Leje af kælderbar	kr. 1500,-
Ønskes yderligere timer betales pr. time + forbrug	kr. 2000,-
Tilkøbes det ved bestilling betaler man pr. time + forbrug	kr. 800,-
Værelse i forbindelse med selskab:	
Enkelt værelse	kr. 500,-
Dobbelt værelse	kr. 750,-

Værd at vide:

Selskaber er beregnet på minimum 20 kuverter i separat lokale.

Ved selskaber under 20 kuverter i separat lokale betales tillæg kr. 2.500,-

Medbragte varer: *Vin proppenge pr. flaske* kr. 245,-
 Kage, chokolade og chips kr. 30,-

Bestilling af selskab:

Reservationsgebyr kr. 2.000,-
Reservationsgebyret bedes betalt ved bestilling og bliver naturligvis fratrukket den endelige faktura.

Deres arrangement bliver bekræftet skriftligt.

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

Priserne gælder for arrangementer der afholdes i 2022.

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

