



MØDEPAKKER PÅ HOTEL MARINA

STORE ELLER MINDRE MØDER, TEAMBUILDING & EVENT

Leder du efter det ideelle sted at afholde et møde eller et event? Så besøg Hotel Marina i Vedbæk, nord for København, placeret i smukke maritime omgivelser og skøn natur. Vi har de perfekte faciliteter, indenfor såvel som udenfor.

Mvh

Hotel Marina

MØDEPAKKE PÅ MARINA

På et halvdagsmøde vil der være de essentielle forfriskninger; kaffe, kage og vand. Frokosten anrettes som buffet efter jeres tidsplan. Der kan anrettes en velsmagende 2/3-retters frokostbuffet sammensat efter årstidens særpræg samt oste eller søde sager.

Vi tilretter lokalet efter jeres behov. Blok og skrivereedskab vil være til rådighed.

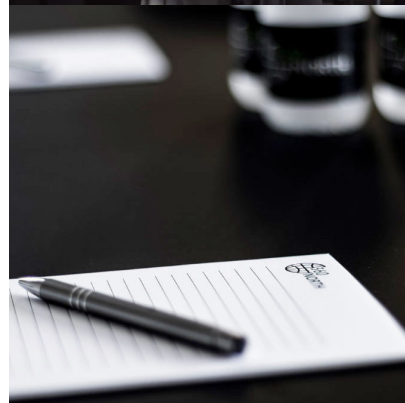
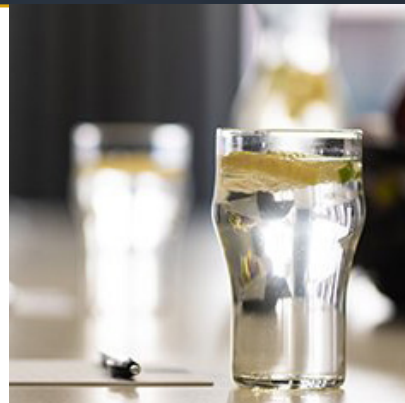
I alle lokaler findes betjeningsvenligt AV-udstyr, flipover, whiteboards og projektor samt medie-træningsudstyr. Til alle møder eller konferencer tilbyder vi ekstra support mod merbetaling. Med plads til 250 mennesker er konferencesal 1 vores største lokale til konferencer og andre arrangementer. Måden I ønsker rummet indrettet, har indflydelse på, hvor mange der er plads til.

God fornøjelse

HALVDAGSPAKKE

- Lokaleleje inklusive adgang til AV-udstyr
 - Kaffe, Te og Isvand
 - Formiddagsforplejning
 - Frokost
 - Eftermiddagsforplejning
- (Ved alle mødepakker tilbydes 20 % rabat på overnatninger)

DKK 595,- pr. pers.



*Reception: 250
Biograf: 225
Klasseværelse: 160
Rundbord: 120
Bestyrelse: 60
U-bord: 50*

Konferencesalen kan opdeles i to mindre lokaler á 83 kvm, hvor der kan være helt op til 75 deltagere.



Vi bestræber os på at give jer den bedst mulige oplevelse og skabe de bedste rammer for jeres selskab. Ærlighed kan smages og mærkes i kroppen. Med et godt samarbejde med vores lokale lever- andør "The Kitchen", har vi fået skabt et godt fundament for at kunne levere god kvalitet til jer som gæster. Madoplevelsen kan variere alt efter årstiden, men også fra det danske køkken igennem det eu-ropæiske til det asiatiske.

Vi ynder det, at alle skal have muligheden for at smage diversiteten, så derfor kan maden anrettes som buffet, social dining ved bordet eller tallerken-anretning.



Dagsmøde buffet

FORRETTER

- Citronrimet færøsk laks med pisket creme fraiche, ærtepuré og saltede mandler
- Rørt oksetatar med chiliolie, skalotteløg, parmesanbrud, salat og mild vinaigrette

HOVEDRETTER

- Helstegt marineret kalvesteg med brud af danske kartofler, selleripuré og kraftig rødvinsglace
- Farseret dansk kyllingebryst med stegte kartofler, syltede grøntsager og estragoncreme

DESSERTER

- Rig chokoladekage med nøddecrumble, friske bær og brombæris
 - Passionsfromage på bund af nøddefragilitémog marengsbrud

Vi er behjælpelige med diverse allergener og udarbejder gerne en special menu.

Dagsmøde buffet 2

FISKEN

- Torskerillette med rørt med sprødt æble, skalotteløg, dild og radisecrudité

DE GRØNNE SUNDE

- Spidskålssalat med dansk spidskål, agurk, ærter, blomkål vendt i ymerdressing toppet med saltede mandler og tranebær
- Danske Kartoffler vendt med citron, timian, tomat og oliven

DET VARME & SAUCEN

- Kyllingebryst ovnstegt med rosemarinpesto cremet sauce på Peberrod "Nordens Chili", på egen hønsefond

DESSERTEN

- Hindbær- og rabarbertrifli med nøddecrumble, chokolade og friske bær

Menuen serveres med hjemmebagt Brød

Vi er behjælpelige med diverse allergener og udarbejder gerne en special menu.

Dagsmøde buffet 3

FISKEN

- Sprøde panko kyllinge-crisp med sauce tartare

DE GRØNNE SUNDE

- Broccoli med æble, peberfrugt, honningdressing og ristede solsikkekerner
 - Bulgur og quinoa med agurk, persille, citron og hakket tranebær

DET VARME & SAUCEN

- Helstegt kalvetyksteg med kryddersalt
- Rosmaringlace med danske løg og oliven

DESSERTEN

- Chokolademousse af 68% chokolade, jordbær og hvid chokoladesne

Menuen serveres med hjemmebagt Brød

Vi er behjælpelige med diverse allergener og udarbejder gerne en special menu.

2 til 3 Retters Menu

FORRETTER

- Tatar af varmrøget laks med salat af frisé og dild med sauce tartare
- Stegt kalvekød med æblepeberrods creme, ærteskud og rugbrødsknas

HOVEDRETTER

- Stegt dansk kyllingebryst på selleripuré, små kartofler og rosemarinpesto
 - Ovnbagt færøsk laksesteak på urte-kartoffelbrud og ærtecreme

DESSERTER

- Gulerodskage med citronfrosting og bær
Jordbær rabarbertrifli med nøddecrumble og skum

Menuen serveres med hjemmebagt Brød

Vi er behjælpelige med diverse allergener og udarbejder gerne en special menu.

Sports Tapas Buffet

DE GRØNNE SUNDE

- Gulerødder, cherrytomat, agurk og spidskål med hummus og hjemmebagt knækbrød
- Salat af broccoli med æble, peberfrugt, honningdressing og ristede solsikkekerner
- Pasta penne med nordic pesto, gulerod og ærteskud

DET VARME & SAUCEN

- Crispy kyllingebryst med sauce tartare

DESSERTER

- Sund banan og banan- og chokoladekage med vaniljeissskyr

Menuen serveres med hjemmebagt Brød

Vi er behjælpelige med diverse allergener og udarbejder gerne en special menu.