



SELSKABER PÅ
HOTEL MARINA

Dåb, konfirmation, bryllup,
fest eller begravelser.

Leder du efter det perfekte sted at
samle venner, bekendte eller familie?

Hotel Marina ligger i Vedbæk, nord
for København, placeret i smukke
maritime omgivelser og skøn natur.

Mvh

Hotel Marina

SELSKAB PÅ MARINA

- VELKOMST - 1 GLAS BOBLER
- 3-RETTERS MIDDAG I PRIVAT SELSKABSLOKALE
- KAFFE/ THE MED SØDT TIL KAFFEN SAMT AVEC
- BORDDÆKNING DUGE & SERVIETTER

Basis pakke per person

kr. 625,-

Pakke inkl. vinmenu under middagen

kr. 1050,-

TIL VALG

Snacks	kr. 35,-
Øl	kr. 25,-
Vand	kr. 30,-
Chokolade til kaffe (3stks)	kr. 45,-
Petit Four 2 stks	kr. 55,-
Kage /cookies	kr. 45,-
Velkomst drink	kr. 100,-
Prop penge medbragt vin	kr. 275,-
Medbragt spiritus	kr. 475,-
Blomster dekoration per stk	kr. 300,-
Tjener Timer aftales	kr. 220,-
Kokke time v. anretning	kr. 300,-
Fri Bar efter middag(øl/vand/Vin)	kr. 300,-
Fri Bar efter middag(øl/vand/Vin/SPIRITUS)	kr. 450,-

God fornøjelse



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.



3 RETTERS MENU

FORRET

- Ceviche af kammusling med mild limecreme og urter,
- Rimet Laksefilet med Ærtepure, rørt Creme fraiche med saltede mandler og ærteskud

HOVEDRET

- Grillet Tournedos af kalvemørbrad gratineret med kryddersmør, serveret med kartoffelbrud, syltede skalotteløg med enebær, karmelisseret selleri og hertil kraftig rødvinsglace på egen kalvefond.

DESSERT

- Trøffel-Chokoladecake med hvidvinspocheret pære, hvid chokoladesne og nøddecrumble
- Menuen serveres med hjemmebagt Brød

BUFFET/SOCIAL DINING

FISKEN

- Færøsk Rimet Laks med Ærtepuré, Rørt Creme Fraiche, Ristede Mandler & Ærteskud
- Torskerillette med rørt med sprødt æble, skalotteløg, dild hertil salturt og radissecrudite

DE GRØNNE SUNDE

- Spidskålssalat med Dansk spidskål, agurk, ærter, blomkål vendt i ymerdressing toppet med Saltede mandler og tranebær
 - Danske Kartoffler vendt med Æg, Radiser, flækkede
 - Hvedekerner i Purløgs-Skyrcreme

DET VARME & SAUCEN

- Langtidsstegt Dansk gastro-kalvesteg med Urtesalt
- Kyllingebryst ovnstegt med rosemarin pesto cremet Sauce på Peberrod "Nordens Chili", på egen Hønsefond

DESSERTEN

- Hindbær- og Rabarbertrifli med Nøddecrumble, chokolade og friske bær
- Buffeten serveres med hjemmebagt brød med havsalt