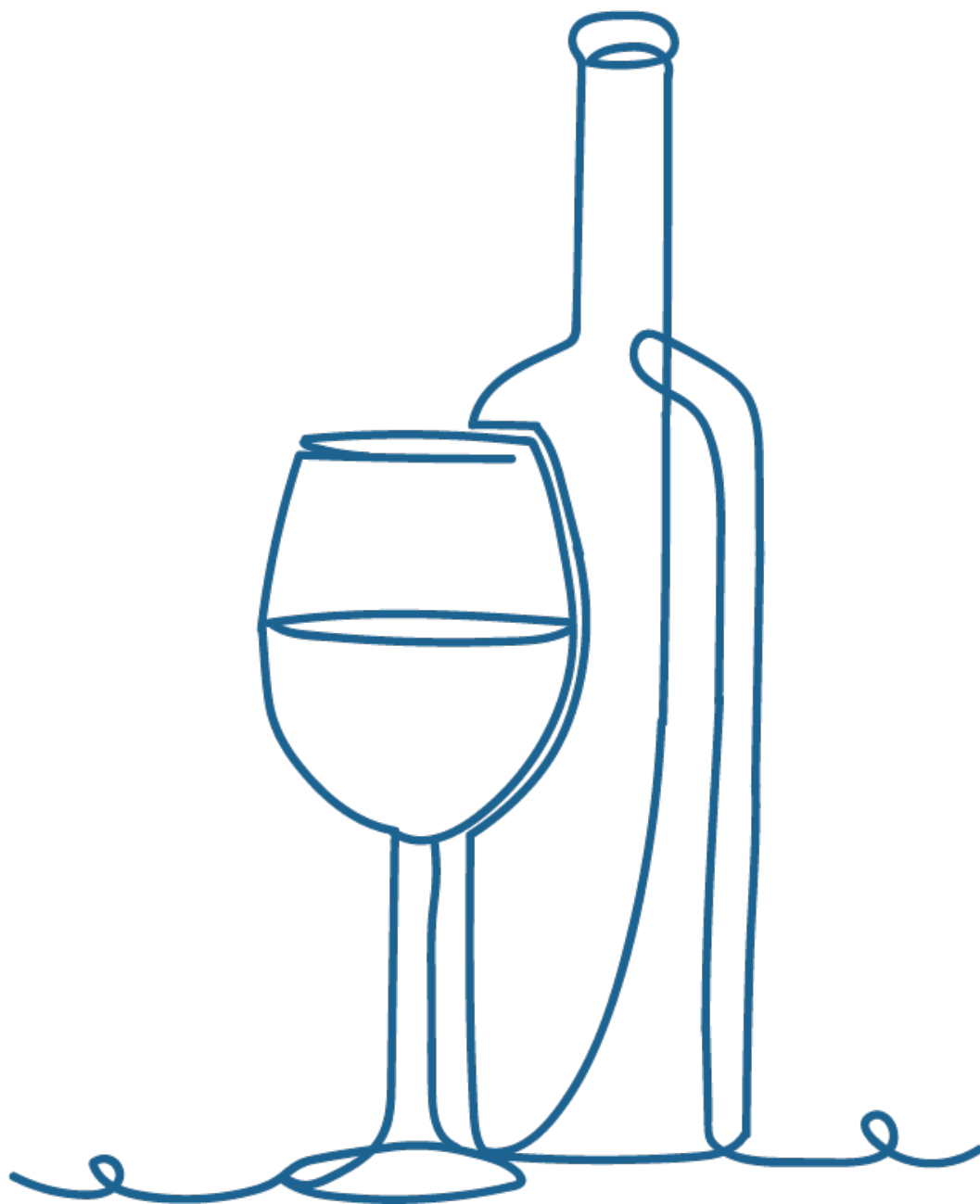


SELSKABSKORT 2024



RESTAURANT
Charlottenlund Fort

SELSKABER

Grand pakken

Fortets fest

Frokost på Fortet

Sæsonbuffet / forår & sommer

Sæsonbuffet / efterår & vinter

Selskabsbrunch

Selskabskort

Selskabskort

Velkommen til Restaurant Charlottenlund Fort

På Restaurant Charlottenlund Fort ved vi, at din fest skal være noget helt specielt. Hvad enten du skal holde barnedåb, konfirmation, bryllup, fødselsdag eller en anden særlig begivenhed, så har du fortjent at den er designet efter dit ønske.

Vi skaber det perfekte arrangement sammen med dig. Det praktiske tager vi os af, så du selv kan være til stede til din fest og nyde den.

Charlottenlund Fort har den mest fantastiske beliggenhed og udsigt over Øresund lige nord for København, med store panoramavinduer. Vores nordlige lokale har plads til 92 siddende gæster, og vores sydlige lokale har plads til 112 siddende gæster. I syd lokalet er der egen bar og begge lokaler har plads til underholdning.

Den særlige begivenhed

Der er mulighed for at holde alle slags selskaber på Restaurant Charlottenlund Fort. Vi kan selvfølgelig også være behjælpelige med at arrangere transport, formidle kontakt til musik eller andet. Det vigtigste er, at du får en god oplevelse, når du holder selskab på Fortet. I vores selskabspakker er der inkluderet oprydning, nattillæg mv.



Tlf: (+45) 39 62 22 63

E-mail: arrangement@charlottenlundfortet.dk

Adresse: Strandvejen 150 - 2920 Charlottenlund
Charlottenlundfortet.dk

Grand pakken kl. 18-04

Min. 30 kuverter

VELKOMST 30 min.

- Magnum cava, Duc De Foix "Brut nature"
- Snacks

MIDDAG

- 4 retters tastingmenu
 - Vinpakke 1 (der kan opgraderes til vinpakke 2, se udvalget)
 - Fadøl, mineralvand & sodavand ad libitum
 - Kaffe, te, avec & sødt
 - Fri bar i 3,5 time i fadøl, vand, vin, & alm. spiritus
 - Fortets cocktails
 - + "Ta' selv bar"
-
- Blomsterarrangement af eget valg
 - Natmad (se udvalget)

Anbefales til bryllupper, og andre store livsbegivenheder.

Pris pr. kuvert **1675,-** (inklusive alt)

Fortets fest kl. 18-01

Min. 30 kuverter

VELKOMST 30 min.

- Magnum cava, Duc De Foix "Brut nature"

MIDDAG

- 3 eller 4 retters tastingmenu
- Vinpakke 1 (der kan opgraderes til vinpakke 2, se udvalget)
- Fadøl, mineralvand & sodavand ad libitum
- Kaffe, te & avec

- Fri bar 1,5 time i fadøl, vin, sodavand & longdrinks
- Blomsterarrangement af eget valg
- Natmad (se udvalget)

Pris pr. kuvert (inklusive alt)

3 retters 1295,-

4 retters 1395,-

Frokost på Fortet 11.30-16.45

Min. 30 kuverter

Alle frokostarrangementer skræddersyes sammen med dig. Se nogle af nedenstående muligheder:

- 4-retters tastingmenu **495,-**
- Sæsonbuffet sommer / vinter **475,-**
- Mulighed for frokostbord med smørrebrød

Drikkevarer afregnes efter forbrug

- Velkomst
- Vinpakke
- Fadøl, mineralvand & sodavand
- Kaffe & te
- Snacks

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Forår / Sommer

1. April – 30. september

- Tærte med squash & tomat
- Blåmuslingsuppe
- Fortets "rejecocktail"
- Bagt kulmule med citron & fennikel
- Fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Rosastegt okseroast med grillet sæsongrønt
- Stegt kylling med druer, porrer & valnødder
- Broccolisalat med æble & ristede kerner
- Kartoffelsalat med pesto & spæd sommergrønt
- Grøn salat à la Cæsar
- Tomatsalat med basilikum
- Sherrysauce
- Fortets pesto
- Hjemmebagt brød & smør

- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel & blåskimmel
- Knækbrød, chutney & kompot
- Rabarbertærte med vaniljecreme
- Pavlova med friske bær & marengs

Serveret af 2 omgange med ost & dessert efterfølgende

Pr. Kuvert **475,-**

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Efterår / Vinter

1. Januar – 31. Marts + 1. Oktober – 31. December

- Tærte med butternut squash, feta & grønkål
- Blåmuslingsuppe
- Fortets "rejecocktail"
- Bagt kulmule med citron & fennikel
- Fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Rosastegt okseroast med grillede rodfrugter
- Braiserede grisekæber med mandler
- Broccolisalat med æbler & ristede kerner
- Kartoffelsalat med pesto
- Grøn salat à la Cæsar
- Tomatsalat med basilikum
- Svampe á la creme
- Sherrysauce
- Fortets pesto
- Hjemmebagt brød & smør

- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel & blåskimmel
- Knækbrød, chutney & kompot
- Tærte med æble, saltkaramel & vaniljecreme
- Citronfromage, pistacie & citrontimian

Serveret af 2 omgange med ost & dessert efterfølgende

Pr. Kuvert **475,-**

Selskabsbrunch 11-16

Min. 30 kuverter

- Røræg med purløg
 - Brunchpølser fra Öxneholm
 - Bacon
 - Chiagrød & granola
 - Sæsonens madtærte
 - Fortets fiskefrikadeller med hjemmelavet kapersremoulade
 - Koldrøget laks med urter
 - Lun leverpostej med bacon & champignon
 - To slags pålæg med sylt på siden
 - Grøn salat à la Cæsar
 - Tomatsalat med basilikum
 - Sæsonens frugter
 - Skærest med hjemmelavet marmelade
 - Hjemmebagt surdejsbrød & rugbrød
 - Croissants
-
- Sæsonens desserttærte
 - Vinter - Citronfromage med pistacie & citrontimian
 - Sommer - Pavlova med friske bær & marengs
 - Kaffe, te & juice

Tilvalg pr. kuvert

- Hjemmelavet pandekager med sirup 20,-
- Ostebræt, 3 forskellige med sprødt & sødt 25,-

Serveret af 2 omgange med dessert efterfølgende

Pris pr. kuvert **395,-**

Selskabskort

VELKOMSDRINK PR. KUVERT / 30 min

Cava Duc De Foix "Brut nature" magnum	95,-
Aperol spritz / Lillet spritz / Limoncello spritz	125,-
Chateau de Berne "Inspiration" Rosé magnum	125,-
Chateau de Berne Ultimate Rosé magnum	150,-
Udvalg af lemonader	40,-
Snacks til velkomst	45,-
Østersbar	135,-

CHAMPAGNE / MOUSSERENDE PR. FLASKE

Cava Duc De Foix "Brut nature"	425,-
Cava Duc De Foix "Brut nature" magnum	875,-
Champagne Gardet "Pol Gardere" Brut	675,-

BLOMSTER PR. KUVERT

Blomsterarrangement	45,-
---------------------	------

NATMAD PR. KUVERT

Frit valg 125,-
2 slags +25,-

Ristede hotdogs med ketchup, remoulade, to slags sennep, ristede løg, rå løg & syltede agurker.

Pulled pork burger med saftig barbecue-krydret pulled pork, & hjemmelavet coleslaw & barbecue-sauce.

Årstidens tærte med udgangspunkt i årstidens friske råvarer. Serveres med en sprød salat & tilhørende dressing.

Quesadilla med saftig kylling & grillet peberfrugt i krydret tomatsauce, toppet & gratineret med mozzarella.

Selskabskort

KAFFE PR. KUVERT

Kaffe / te ad libitum	45,-
3 x sødt i forskellige udgaver	50,-

AVEC PR. KUVERT

Cognac	35,-
Cointreau	
Baileys	

FRI BAR PR. KUVERT

Fri bar i 1,5 time	250,-
Pr. påbegyndt time	150,-
Fortets cocktails (engangsbeløb)	+45,-

VINPAKKE 1 - AD LIBITUM PR. KUVERT

Forret - Le Marlou Blanc	3 retters	425,-
Mellemret - Duquesa verdejo		
Hovedret - Fontanário de Pegões	4 retters	475,-
Dessert - Fior Di Vigna		

VINPAKKE 2 - AD LIBITUM PR. KUVERT

Forret - Ruwer Sommerau Riesling	3 retters	525,-
Mellemret - Sartori Fira Bianco		
Hovedret - Tinto Roa	4 retters	600,-
Dessert - Moscato eller Brachetto		

***For eget lokale min. 30 kuverter**