



SELSKABSMENUER 2019



BRYLLUPSFEST, KONFIRMATIONSFEST, BARNEDÅB ELLER FØDSELSDAGSFEST?

Copenhagen Marriott hotel sætter den perfekte ramme for både små og store events. I hjertet af København og med udsigt over havnefronten, kan du være sikker på at dit arrangement, bliver noget helt særligt.

Vi planlægger festen sammen med dig, og tager hånd om dig og dine gæster, så du kan slappe af under hele arrangementet.

**Kontakt os og lad os komme med et bud på din næste fest.
88 33 13 13 eller e-mail: micegroup@cphmarriott.dk**

MARRIOTT
COPENHAGEN

SELSKABSARRANGEMENT

MIN. 40 PERSONER

MENU 1

Blomkålssuppe med trøffelolie

Mørbradfilet med sauterede babykartofler, sukkerærter, rødløg og cherrytomater, rødvinsky

Vanille Panna Cotta med bær og nødde-crunch

Vinmenu der komplementerer menuen

MENU 2

Røget laksetatar med sennepsdressing og frissésalat

Grillet perlehønebryst, selleripuré, kantareller, grillet kål, karamelliseret løgsauce

Schwarzwälder Kirschtorte - kirsebær, vanilje og mørk chokolade

Vinmenu der komplementerer menuen

PRIS DKK 995,- PER PERSON

- Velkomstdrink
- 3-retters menu
- Vin ad libitum Vinmenu kan opgraderes (fra DKK 140,- per person)
- Øl og sodavand ad libitum
- Kaffe & the
- Opdækning, lys og betjening
- 7 timers arrangement

Pris inklusiv husets spiritus ad libitum i 3 timer efter middagen
DKK 1.195,- per person





ENGELSK AFTERNOON TEA

- Et udvalg af danske kvalitetsteer
- Engelsk sandwich med røget laks og sort peber
- Klassisk agurkesandwich med flødeost.
- Sandwich med røget skinke og ost
- Scones med hjemmelavet syltetøj og flødeskum
- Tærter
- Frisk frugt
- Juice, vand og smoothies station
- Et udvalg af hjemmebakket wienerbrød fra vores egen konditor
- Kaffe / the

DKK 225 PER PERSON
Min. 15 personer



BRUNCH

- Et stort udvalg af brød bestående af blandt andet rugbrød, surdejsbrød, wienerbrød og croissanter
- Yogurt med tilbehør og frisk frugt
- Blandede salater
- Røget laks
- Charcuterie og paté med tilbehør
- Udvalg af danske og internationale oste
- Traditionelle amerikanske pandekager serveret med ahornsirup
- Brunch pølser & bacon
- Røræg og hash browns
- Dagens ret med grønt, kartofler og sauce
- Et udvalg af hjemmelavede desserter og kager
- Juice, vand og smoothie station
- Kaffe/the
- Et glas mousserende vin

DKK 399 PER PERSON

Min. 15 personer

BUFFET

BUFFET 1

DKK 405 PER PERSON
Min. 40 personer

- Dagens suppe
- Kold skaldyrsanretning, citrondressing & aioli, stenbiderrogn i creme fraiche
- Quinoasalat med stegte grøntsager og friske urter
- Stegt kålsalat med havsalt
- Svinenakke marineret i dild og citron
- Frisk ravioli med græskar, svampe og trøffel
- Varm kartoffelsalat med kapers, sennep og persille
- Gulerødder og edamamebønner sauteret i olivenolie
- Gateau med hyben og hasselnød
- Crème brûlée
- Hindbær- og mascarponetrifli

BUFFET 2

DKK 495 PER PERSON
Min. 40 personer

- Dagens suppe
- Kartoffelsalat på søde kartofler samt ristede valnødder og rucola
- Rødbede- og gedeostsalat
- Spinat- og sojabønnesalat
- Bagt torsk med gremolata
- Økologisk nordisk oksetyndstegsfilet med rødvinssky
- Rosmarinstegte kartofler med hvidløgsolie
- Dampet broccoli med citronolie
- Grillet peberfrugt med ricotta
- Karamel- og chokolademousse
- Cheesecake med blåbær og kanelcrumble
- Citronkage med marengs



STÅENDE BUFFET

BUFFET 1

DKK 405 PER PERSON

Min. 40 personer

- Et udvalg af hjemmelavede salater med sæsonens grøntsager
- Nepalesisk kartoffelsalat
- Agurk- og tomatsalat med frisk citron
- Krydret dahl med linser samt naanbrød og raita
- Tandoori-kyllingelår
- Sæsonens sauterede grøntsager
- Havtaske marineret i lime- og ingefærssaft
- Pilafris
- Mangomousse og sirupskage med passionsfrugt, kardemommecrumble og sorte sesamfrø
- Hasselnødde-daquiose med friske bær

BUFFET 2

DKK 450 PER PERSON

Min. 40 personer

- Et udvalg af hjemmelavede salater med sæsonens grøntsager
- Græsk salat med grillede halkidiki-oliven
- Salat med skovsvampe og vilde urter
- Marineret squash med hvidløg
- Hjemmebagt brød med pisket brunet smør
- Pulled pork marineret med citron og oregano
- Torsk sauteret i hvidløg og persille.
- Cremet kartoffelsalat med forårsløg og friske urter
- Baba ganoush
- Fetaost og spinat i butterdej.
- Trifli med tonkabønner og chokolade
- Sablé-tærte og brombærmousse
- Financier med citron