

*Firmafester - på Marienlyst eller Kronborg Slot*



# Verdens store sus - på Marienlyst

10. juni 1860 spiste Kong Frederik VII og Kong Carl XV af Sverige frokost med Grevinde Danner i table d'hôte-salen på Marienlyst Slot – samtidig med, at de første dele af Hotel Marienlyst ved vandet var ved at blive taget i brug. Trods det ufærdige hotel – der senere skulle få Europas længste restaurant - havde Marienlyst allerede fået sit store gennembrud. Diplomater, rige englændere og tysk adel strømmede til.

## Velkomst på terrassen - direkte til Øresund

Er vejret til det, serverer vi gerne velkomstdrinks på terrassen. Her kan du også nyde et måltid fra vores à la carte kort. Terrassen er delvist overdækket og kan opvarmes og afskærmes efter behov.



Konger og repræsentanter for Europas fyrstehuse var flittige gæster – selv den russiske zar og den store Sarah Bernhardt lod sig se i etablisementet.

Det internationale jetsetliv rygtedes i Bredgadekvarteret i København, hvor man kunne høre folk spørge: "Har De været på Marienlyst?", hvortil man nærmest indigneret svarede: "Ja, selvfølgelig".



## Kronborg Slot - reception eller middag

Kronborg blev bygget for at demonstrere magt og rigets velstand. Livet på slottet var præget af overdådige fester, og den storslåede arkitektur tjente som ramme om kongen og hans hoffliv. Her blev kongen iscenesat i et overflødhedshorn af luksus, og det inspirerede Shakespeare til at henlægge sit berømte skuespil Hamlet til slottet i Helsingør. I 2000 blev Kronborg optaget på Unesco's verdensarvliste.

Start arrangementet med en rundvisning på slottet, hvor I får mulighed for at se ellers aflukkede tårne og gå på opdagelse i de gruopvækkende kasematter.

Herefter serverer vi jeres festmiddag eller reception i enten Frederik II's Vinkælder, i Erik af Pommerens Kammer eller i Dansesalen - afhængig af antal deltagere. Vi kan endvidere arrangere velkomstdrinks på flagbastionen.



# Fester & events

## - med Øresund som kulisse

Øresund lægger gerne baggrundsskulptur til din næste firmafest. På Marienlyst er der plads til både små og store selskaber. Ønsker du at give festdeltagerne en helt unik oplevelse, kan vi endda servere jeres festmiddag på Kronborg Slot.



Marienlysts smukke og atmosfærefyldte banquetlokaler kan tilpasses enhver størrelse selskab, idet mange af væggene kan skydes til side.

Derfor har vi plads til 1.200 spisende gæster.



## Casino seminar

### - en oplevelse rigere

Du kan også kombinere din firmafest med et casino-seminar uden for casinoets normale åbningstid. Mens I nyder jeres velkomstdrinks, gennemgår dealeren de forskellige spil, både teoretisk og i praksis med uforpligtende prøvespil. Herefter er alle klædt på til at prøve lykken senere på aftenen, når der kan spilles med rigtige indsatser og gevinster.

## Temafester

### - kun fantasien sætter grænserne

Om du vil give dit selskab følelsen af at være hensat til Riddersalen på Kronborg Slot eller 1001 Nats Eventyr, eller om de skal have det kolde gys ved en Horror Night, er helt op til dig.

Vores samarbejdspartnere inden for temafester har et hav af udsmykninger, og hjælper gerne med at finde det helt rigtige tema til dig og dit selskab.



# Selskabspakker i separat banquetlokale

## *Selskabspakke 1*

- Marienlyst Velkomst
- 3-retters sæsonmenu (forret, hovedret og dessert)
- Vinpakke I ad libitum under middagen
- Kaffe med petit four
- Blomsterdekorationer

**Pris pr. person: DKK 798,-**

## *Selskabspakke 2*

- Marienlyst Velkomst
- 3-retters sæsonmenu (forret, hovedret og dessert)
- Vinpakke I ad libitum under middagen
- Kaffe & avec med petit four
- Natmad
- Blomsterdekorationer

**Pris pr. person: DKK 910,-**

## *Selskabspakke 3*

- Marienlyst Velkomst
- 3-retters sæsonmenu (forret, hovedret og dessert)
- Vinpakke I ad libitum under middagen
- Kaffe & avec med petit four
- Fri bar med husets vin, øl & spiritus i 2 timer
- Natmad
- Blomsterdekorationer

**Pris pr. person: DKK 1.195,-**

### **Overnatning i forbindelse med konferencer og fester**

158 værelser og suiter - mange med havudsigt og balkon, andre med udsigt til skoven eller hotellets grønne have. Alle vores overnatningspriser inkluderer stor morgenbuffet, fri entré til Marienlyst Pool, fri entré til Casino Marienlyst samt frit forbrug af trådløst Internet.

**Kontakt bookingen på 4921 4000 eller [booking@marienlyst.dk](mailto:booking@marienlyst.dk) for tilbud på din næste firmafest.**

**Se sæsonmenuer, buffet'er, vine og natmad på de efterfølgende sider.**

**Pakkepriserne er gældende ved minimum 25 deltagere.**

**Der beregnes et tillæg fra DKK 30,- ved evt. udskiftning af 3-retters sæsonmenu til buffet.**

**Priser og menuer er gældende fra 1. januar 2012, og indtil nye foreligger.**

# Sæsonmenuer



## *December, januar & februar*

### FORRETTER

- **Carpaccio af okse.** Med parmesan, frisk salat, trøffelcreme og brødcroutons.
- **Bagt torsk.** Med hummercrumble, skaldyrssauce og pastinakcreme

### HOVEDRETTER

- **Peberglaseret kalveculotte.** Med ovnbagte rodfrugter, kartoffelterriner, portvinssauce og urter.
- **Pandestegt perlehøne.** Med rødløgsmarmelade, kraftig hønsefumé og sauté af sæsonens grønt. Serveret med dagens kartoffel.

### DESSERT

- **Mørk belgisk chokolademousse.** Tilsmagt med espresso og serveret med vanillemarinerede vinterfrugter og mandelfragilité,

## *Marts, april & maj*

### FORRETTER

- **Hjemmerøget timianlaks.** Med ærtecreme, skaldyrstimbale og beurre blanc. Serveret med syltede radiser.
- **Rosastegt andebryst.** Med råsyltede tyttebær, røget flæsk, rodfrugtspuré og sprød urtesalat.

### HOVEDRETTER

- **Rosastegt oksefilet.** Med sauce Calvados, kartoffeltimbale, sauté af forårsgrønt og smørstegte asparges.
- **Rødvinsmarineret lammeculotte.** Med timian velouté, polenta og dampede friske grøntsager.

### DESSERT

- **Hjemmelavet cheesecake.** Smagt til med ristede nødder, serveret med bær og crunch.

## *Juni, juli & august*

### FORRETTER

- **Toast Skagen.** Smørstegt toast med skaldyrssalat, serveret med lakserogn, friskplukket salat og citrus vinaigrette.
- **Krydret laks.** Med mild citruscreme og agurke rilette. Serveret med frisk dild og maltflager.

### HOVEDRETTER

- **Kalvefilet.** Med morkelsauce, smørstegte æbler og endiviesalat. Serveret med syltede løg og nye kartofler.
- **Grillet Bornholmerhane.** Med estragonglace, variation af sæsonens grønt og urtebagte nye kartofler.

### DESSERT

- **Jordbærtrifli.** Jordbær, vanillecreme, makroner og foam cake.

## *September, oktober & november*

### FORRETTER

- **Fasan ballotine.** Med blommisirup, sprød Skagenskinke og græskarcreme. Serveret med frisk urtesalat.
- **Lakse- & skaldyr rilette.** Sprød filodej, æble- & urtevinaigrette, confiteret cherrytomat og gulerodscreme.

### HOVEDRETTER

- **Oksefilet.** Med variation af svampe og syltede løg, kartoffeltimbale og rosmarinsky.
- **Sprødstegt and.** Med orangetilsmagt rødvinsglace. Serveret med rustikke glaserede rodfrugter samt pommes Röstli.

### DESSERT

- **Tarte Tatin.** Karamelliseret æbletærte med vanilleis, ristede nødder og moccaskum.

3-retters sæsonmenu: DKK 395,-.

Der beregnes tillæg for evt. udskiftning af en eller flere retter fra anden sæsonmenu.

Priser og menuer er gældende fra 1. januar 2012, og indtil nye foreligger.

# Buffet'er

## *Sydeuropas Luner*

- **Bruchetta traditionel.** Hvidløgsmarinerede kryddertomater med basilikum, middelhavssalt og sprøde skiver af ciabatta.
- **Anti pasti.** Spændende tilbehør som feta, grillede artiskokker, marinerede squash, semi-dried tomater m.m.
- **Varmrøget laks.** Med urtedressing og rejer.
- **Bouillabaisse.** Med aioli.
- **Skinker og salami.** Lækre smagsfyldte skinker og udvalg af salamier.
- **Skaldyrsflambé.** Kæmpe udvalg af skaldyr ristet og flamberet i cognac med friske krydderurter og hvidløg. Anrettes på safranris.
- **Helstegt letrøget kalvekølle.** Stegt med akaciehonning og rosmarin. Hertil bage rødder og løg.
- **Grillet unghane i gorgonzola.** Brystfilet serveret på frisk pasta vendt i svampecreme med gorgonzola.
- **Krydrede miniboller.** Småsimrende kødboller i tomatsauce med gnocchi og friskrevet parmesan.
- **Friske og sprøde grønne salater.**
- **Osteanretning.** Italienske og franske oste fremstillet efter gamle traditioner. Serveret med nøddekompot og oliven.
- **Tiramisu.** Dessertkage med mascaponecreme, ladyfingers, med smag af kaffe og likør.
- **Frugtkurve.**
- **Friskbagt brød & smør.**

DKK 435,- pr. person

## *Nordens Spisekammer*

- **Sæson & røg.** Årstidens bedste maritime røgvarer med afstemt tilbehør.
- **Citrusdampet laks.** Med skaldyrsrilette.
- **Lun lammekølle.** Med mynte og rosmarinsky, serveret med ristede kartofler.
- **Blåmuslinger i urt.** Hvidvinsdampede muslinger med grøntsager og urter.
- **Cremet jordskokkesuppe.** Med sprødstegt bacon og grønt.
- **Fjerkræ & kompot.** Meunierestegt majsykilling serveret med rødølsgkompot & timian.
- **Røget nakkefilet.** Med peberrodscreme.
- **Mørbrad i sydens svøb.** Svinemørbrad penslet med ananasglace og bardedet i lufttørret skinke. Hertil serveres cremet svampefrikassé med frisk salvie.
- **Braiseret kalv i vino.** Culotte marineret i rødvin, braiseret i et væld af rødder og aromatiske krydderurter. Serveres i egen sky.
- **Friske og sprøde grønne salater.**
- **Osteanretning.** Danske og svenske ostespecialiteter, serveret med druer og kvædesirup med anis.
- **Chokolade & nødder.** Fyldig chokoladekage med nødder & chokobrud.
- **Frugtkurve.**
- **Friskbagt brød & smør.**

DKK 425,- pr. person

# Mellemretter, natmad & vine



## *Mellemretter - serveres før hovedretten*

- **Granité eller sorbet**  
DKK 35,- pr. person
- **Foie gras.** Med chutney, hjemmebagt brioche og rucolasalat.  
Serveret med hindbærbalsamico.  
DKK 135,- pr. person

## *Natmad*

- **Suppe**  
Vælg mellem Karry med kylling og peberfrugt, Aspargessuppe og Ungarsk gullash.  
DKK 130,- pr. person
- **Dansk pølsebord**  
Pølsebord serveret med groft rugbrød og flûtes.  
DKK 155,- pr. person

## *Vine*

- **Vinpakke I**  
Chardonnay, Riders Hill, South-Eastern Australia  
Shiraz, Riders Hill, South-Eastern Australia  
Voület Casorzo, Fracchia, Italy. Indbydende frisk og let sprudlende.  
DKK 255,- pr. person
- **Vinpakke II**  
Sauvignon Blanc, Punto Niño, Casablanca Valley, Chile  
Grenache/Syrah, Côtes du Rhône Belleruche, 2009, M.Chapoutier, Rhône-Syd R.Parker 89 pts, France  
Moscato, La Lupa, Moscato d'Asti DOCG, Boffa, Piemonte, Italy (Frizzente/også dessertvin)  
DKK 351,- pr. person

## *Overtid for tjenere*

Ønsker I at fortsætte festen efter kl. 02.00, gør vi venligst opmærksom på, at der beregnes et tillæg på DKK 350,- pr. time pr. tjener. (1 tjener pr. 25 gæster - dog minimum 2 tjenere)

Herudover gør vi venligst opmærksom på, at evt. musik skal dæmpes af hensyn til hotellets overnattende gæster.

Priser og menuer er gældende fra 1. januar 2012, og indtil nye foreligger.

# De fysiske rammer

## - til store og små selskaber

På Marienlyst har vi en række banquetlokaler med højt til loftet, store lysekroner, spejlvægge og - fra nogle af dem - udsigt til Øresund via atriumgården.



Vores største banquetlokale - med plads til 300 spisende gæster - har desuden sit eget operatørrum, hvorfra lys, lyd, følgeprojektør m.v. kan styres.



## Godt at vide

### - facts om Marienlyst

Marienlyst er et af Danmarks største konferencehoteller med fri parkering, 20 lyse mødelokaler (det største med plads til 380 deltagere), Seaside Restaurant, Marienlyst BBQ Restaurant, lounge, bar, pool, casino, 158 værelser og suiteer af 4-stjernet standard samt 450 m<sup>2</sup> terrasse direkte til Øresund. Desuden banquetfaciliteter med plads til op til 1.200 spisende gæster. Overalt er der gratis 100/100 Mbps Internetforbindelse.

- 20 minutters sejlads fra Helsingborg.
- 45 minutters kørsel fra Kastrup Lufthavn og Københavns centrum.
- Eget P-areal med plads til 350 biler.
- Bus og tog lige til døren.



Velkommen til Hotel Marienlyst.



**Hotel & Casino Marienlyst**

Ndr. Strandvej 2 • DK 3000 Helsingør

Tel.: +45 4921 4000

hotel@marienlyst.dk

[www.marienlyst.dk](http://www.marienlyst.dk)