

Banquetmenuer Banquet menus



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

The wind of history at Marienlyst

On the 10th of June 1860 King Frederik VII and King Carl XV of Sweden sat down to lunch with Countess Danner in the table d'hôte room at Marienlyst Palace – just as the first part of the Hotel Marienlyst by the water was taken into use. Although an incomplete hotel, who later would hold Europe's longest restaurant, Marienlyst had already had its break-through. Diplomats, wealthy English people and German noblemen rushed to the place. Kings and representatives from Europe's royal houses were frequent guests – even the Russian Tsar and the great Sarah Bernhardt let themselves be seen in the establishment. Rumours about this high society spread as far as the Bredgade quarter of Copenhagen, where you could hear people say to each other, “Have you been to Marienlyst?” To which the almost indignant reply was, “Yes, of course!”

Menuer og priser gældende fra 1. januar 2010 og indtil nye foreligger.

Kun mod forudbestilling. Minimum 25 personer.

Baseret på samme menuvalg.

Alle priser er med forbehold for evt. ændringer.

Menus and prices valid from January 1st, 2010 and until new are published.

Only against reservation. Minimum 25 persons.

Based on same choice of menu.

All prices with reservations of changes.

Forretter *Starters*

- Anti pasti tallerken.** 160,-
Marinerede kæmperjer, lufttørret skinke og mozzarella med tomat og basilikum.
Anrettet på salat med sæsonbestemt tilbehør.
Anti pasti platter. Marinated shrimps, air-dried ham and mozzarella with tomato and basil.
- Kammuslingetimbale med sød karrycreme.** 140,-
Mousse af kammuslinger anrettet på trøffelolievendt salat. Hertil serveres saftige rejer og mild karrydressing med frisk dild og akaciehonning.
Timbale of scallops with sweet curry crème. Mousse of scallops on salad with truffle oil. Served with juicy shrimps and mild curry dressing.

Mellemretter *“In-betweens”*

- Foie gras terrine med citrus.** 145,-
Ovnbagt foie gras terrine med sprængte svinekæber samt vanille- & chilisyltede kumquats på toast melba.
Foie gras tureen with pickled pork cheeks and vanilla- & chili preserved kumquats on toast melba.
- Letrøget unghanebryst & piment.** 100,-
Tynde skiver unghanebryst på råmarinerede æblesnitter med nødder og rød pimentolie.
Light-smoked breast of young rooster & pimento. Served with apples, nuts and red pimento oil.

Hovedretter *Main courses*

- Oksemørbrad & svampe.** 275,-
Rosastegt medaljon af oksemørbrad, serveret med svampetimbale, dampede grøntsager, pommes Rösti og timian- & rødvinsreduktion med revet trøffel.
Beef tenderloin & mushrooms. Served with steamed vegetables, pommes Rösti and thyme- & red wine sauce with truffle.
- Svinemørbrad i Porter og ingefær.** 220,-
Dansk svinemørbrad marineret i lage af Porter, ingefær og chili. Serveret på sauté af sæsonens friske grøntsager, selleritimbale, ristede kartofler og lageglace.
Tenderloin of pork in Porter, ginger and chili. Served on sauté of the season's fresh vegetables, timbale of celeriac, roasted potatoes and glace.
- Fisk til hovedret.**
Hvis du ønsker fisk til hovedret, sammensætter køkkenchefen gerne en dejlig ret, hvor sæson og trend sætter dagsordenen.
Fish for main course. Our head chef will compose a delicious course in harmony with season and trend.

Desserter *Desserts*

- Hindbær & chokolade.** 115,-
Bagt chokoladecake med hindbær og hvid chokoladeshot, frugt og sorbet.
Raspberries & chocolate. Chocolate cake with raspberry and white chocolate shot, fruit and sorbet.
- Multebær på mandler.** 125,-
Let og luftig mousse på nøddebund. Anrettet med pebercoulis, frugt og hjemmelavet nougatis.
Cloudberries on almonds. Light mousse, served with pepper coulis, fruit and home-made nougat ice cream.

Køkkenchefen anbefaler *The head chef recommends*

Granité eller sorbet før hovedretten. 55,-
Granité or sorbet before main course.

Osteanretning.

Evt. som mellemret eller dessert. Sammensættes i samarbejde med køkkenchefen.

Cheese platter. As an "in-between" or dessert. Will be composed in cooperation with the head chef.

Natmad *Late night snacks*

Supper. 130,-

Vælg mellem • Karry med kylling og peberfrugt • Aspargessuppe • Ungarsk gullash

Soups. Choose between • Curry with chicken and peppers • Asparagus soup • Hungarian goulash

Dansk pølsebord. 155,-

Pølsebord serveret med groft rugbrød og flûtes.

Cheeses and sausages the Danish way.

Vi gør venligst opmærksom på, at der ikke kan reduceres i antallet af natmadscouverter i forhold til antallet af middagsgæster.

Please note that the number of persons having late night snacks must correspond to the number of banquet dinners.

Lidt af hvert *A little bit of everything*

Sandwich buffet. 70,-

Salater, pålæg og grønt i forskellige friskbagte flûtes og boller.

Sandwich buffet. Salads, toppings and vegetables in freshly-baked flûtes and rolls.

Trekantsandwich. 38,-

Salater, pålæg og grønt i groft sandwichbrød.

Sandwiches. Salads, toppings and vegetables in coarse sandwich bread.

Smørrebrød.

Uspecificeret 48,-

Unspecified

Franskrød med ost og sennep 48,-

White bread with cheese and mustard

Franskrød med rullepølse, sky og løg 48,-

White bread with sausage made of rolled meat, jelly and onions

Anretning. 185,-

Lækre specialiteter, der følger årstiden og trenden. Anrettet elegant med pynt og garniture.

Platter. Delicious seasonal and trendy specialities. Elegantly arranged with garnish.

Brunch. 275,-

Stor brunchbuffet med varieret udvalg af kolde og lune retter. Hertil serveres forskellige typer brød, mejeriprodukter samt kaffe, the, & juice.

Serveres for min. 25 personer og har en varighed på maks. 3 timer

Brunch. large brunch buffet with a selection of cold and warm dishes. Served with various types of bread, dairy products and coffee, tea & juice.

Minimum 25 persons and maximum 3 hours.

Vine under middagen *Wine during dinner*

Chardonnay, Riders Hill, South-Eastern Australia

Shiraz, Riders Hill, South-Eastern Australia

Vouilet Casorzo, Fracchia, Italy.
Indbydende frisk og let sprudlende.

3 retter *3 courses* 249,00 * 4 retter *4 courses* 320,00

Fri bar efter middagen *Free bar after dinner*

Øl, vand, vin & Campari

Beer, softdrinks, wine and Campari

2 timer *2 hours* 195,00 * 3 timer *3 hours* 290,00

Samme + spiritus, almindelige mærker (Gin, Rom, Vodka & Whisky)

As above + spirits, regular brands (Gin, Rhum, Vodka & Whisky)

2 timer *2 hours* 325,00 * 3 timer *3 hours* 430,00

Blomster & menubånd *Flowers & menu stripes*

Ønsker du en ekstra flot opdækning med blomster og menubånd, beregnes et tillæg på kr. 40,00 pr. couvert
Do you wish an especially nice table laying with flowers and menu stripes, we charge an additional Dkk 40,00 per person.

Overtid for tjenere *Overtime for waiters*

Vi gør venligst opmærksom på, at der beregnes et tillæg på kr. 350,00 pr. time pr. tjener efter kl. 02.00.
(1 tjener pr. 25 gæster - dog minimum 2 tjenere)

We kindly draw your attention to the fact that an extra Dkk 350,00 will be charged for every extra hour and waiter after 2 a.m.

(1 waiter per 25 guests - minimum 2 waiters)