

*Buffet'er Buffets*



## 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.*

## Sydeuropas luner *Spirits of Southern Europe*

**Bruchetta traditionel.** Hvidløgsmarinerede kryddertomater med basilikum, middelhavssalt og sprøde skiver af ciabatta.

*Bruchetta traditional.* Garlic-marinated tomatoes with basil, Mediterranean salt and crispy slices of ciabatta.

**Lakse carpaccio.** Skiver af laks med citrus, olivenolie, parmesanflager og grønt.

*Salmon carpaccio.* Slices of salmon with citrus, olive oil, parmesan flakes and vegetables.

**Anti pasti.** Spændende tilbehør som feta, grillede artiskokker, marinerede squash, semi-dried tomater m.m.

*Anti pasti.* Different garnish such as feta, grilled artichokes, marinated squash, semi-dried tomatoes, etc.

**Skinker og salami.** Lækre smagsfyldte skinker og udvalg af salamier.

*Ham and salami.* Selection of hams and salamis.

**Skaldyrsflambé.** Kæmpe udvalg af skaldyr ristet og flamberet i cognac med friske krydderurter og hvidløg.

Anrettes på safranris.

*Shellfish flambé.* Huge selection of shellfish roasted and flambéed in cognac with fresh herbs and garlic. Served on saffron rice.

**Fisk i polenta.** Bidder af hvid fisk ristet i polenta og serveret på basilikum risotto.

*Fish in polenta.* White fish roasted in polenta and served on basil risotto.

**Helstegt letroget kalvekølle.** Stegt med akaciehonning og rosmarin. Hertil serveres bagte rødder og løg.

*Roasted whole leg of veal.* Roasted with acacia honey and rosemary. Served with baked root vegetables and onions.

**Grillet unghane i gorgonzola.** Brystfilet serveret på frisk pasta vendt i svampecreme med gorgonzola.

*Grilled young rooster in gorgonzola.* Breast fillet on fresh pasta with mushroom crème with gorgonzola.

**Krydrede miniboller.** Småsimrende kødboller i tomat sauce med gnocchi og friskrevet parmesan.

*Spicy meatballs.* In tomato sauce with gnocchi and fresh-grated parmesan.

**Friske og sprøde grønne salater.**

*Fresh and crispy green salads.*

**Osteanretning.** Italienske og franske oste fremstillet efter gamle traditioner. Serveret med nøddekompot og oliven.

*Italian and French cheeses.* Served with nut compote and olives.

**Tiramisu.** Dessertkage med mascaponecreme, ladyfingers, kaffe og likør.

*Tiramisu.* Italian dessert cake.

**Frugtkurve.**

*Fruit baskets.*

**Friskbagt brød & smør.**

*Fresh-baked bread & butter.*

395,- pr. person

# Nordens spisekammer *Northern larder*

**Sæson & røg.** Årstidens bedste maritime røgvarer med afstemt tilbehør.

**Season & smoke.** *Smoked seafood of the season with garnish.*

**Saltbagt laks.** Hel laks bagt i saltskjold med syltede rødder i julienne.

**Salt-baked salmon.** *With preserved root vegetables.*

**Rosastegt okse.** Tynde skiver af okseinderlår med portvinscreme, peberrod og cornichon.

**Roasted beef.** *Thin slices of beef top round of with Port crème, horseradish and cornichon.*

**Blåmuslinger i urt.** Hvidvinsdampede muslinger med grøntsager og urter.

**White wine steamed mussels.** *With vegetables and herbs.*

**Lune shots.** Jordskokkecreme med bacon og grønt.

**Jerusalem artichoke shots** *with bacon and vegetables.*

**Fjerkræ & kompot.** Meunierestegt majsykilling serveret med rødløgskompot & timian.

**Poultry & compote.** *Meuniere fried chicken, served with red onion compote & thyme.*

**Fisk med kål.** Pandestete fiskefrikadeller til sur-sød honningkål.

**Fish with cabbage.** *Fried fish-balls with sour-sweet honey cabbage.*

**Mørbrad i sydens svøb.** Svinemørbrad penslet med ananasglace og bardedet i lufttørret skinke. Hertil serveres cremet svampefrikassé med frisk salvie.

**Pork tenderloin** *with pineapple glaze and wrapped in air-dried ham. Served with creamy mushroom stew with fresh sage.*

**Braiseret kalv i vino.** Culotte marineret i rødvin, braiseret i et væld af rødder og aromatiske krydderurter.

Serveres i egen sky.

**Culotte of veal.** *Marinated in red wine and braised in various root vegetables and aromatic herbs.*

**Friske og sprøde grønne salater.**

**Fresh and crispy green salads.**

**Osteanretning.** Danske og svenske ostespecialiteter, serveret med druer og kvædesirup med anis.

**Selection of Danish and Swedish cheeses.**

**Chokolade & nødder.** Fyldig chokoladecake med nødder & chokobrud.

**Chocolate & nuts.** *Rich chocolate cake with nuts and crunched chocolate.*

**Frugtkurve.**

**Fruit baskets.**

**Friskbagt brød & smør.**

**Fresh-baked bread & butter.**

375,- pr. person

## Receptionsbuffet *Reception buffet*

**Ovnbagte prawns** til koriandersoya med citrongræs. *Oven-baked prawns with coriander soya and lemon grass.*

**Miniruller** med urtecreme. *Mini-rolls with herb crème.*

**Indonesisk kyllingespyd** og Tandooriyoghurt. *Indonesian chicken stick with Tandoori yoghurt.*

**Spicy hotwings** og salsadip. *Spicy hotwings with salsa dip.*

**Hot chilicheddar** med sweet sauce. *Hot chili cheddar with sweet sauce.*

**Pasta fyldt med ost** i gorgonzolacreme. *Pasta with cheese in gorgonzola crème.*

**Dansk Mester** på pinde serveret med grissini Toscana. *Danish Champion on sticks served with grissini Toscana.*

**Friskbagt flûte** med lækker dip. *Fresh-baked flûte with delicious dip.*

**Fingerfrugt.** *Finger fruits.*

**Chokoladeshot.** *Chocolate shot.*

290,- pr. person

## Lidt af hvert *A little bit of everything*

|   |       |
|---|-------|
| <b>Sandwich buffet.</b>   | 70,-  |
| Salater, pålæg og grønt i forskellige friskbagte flûtes og boller.<br><i>Sandwich buffet. Salads, toppings and vegetables in freshly-baked flûtes and rolls.</i>  |       |
| <b>Trekantsandwich.</b>   | 38,-  |
| Salater, pålæg og grønt i groft sandwichbrød.<br><i>Sandwiches. Salads, toppings and vegetables in coarse sandwich bread.</i>   |       |
| <b>Smørrebrød.</b>  |       |
| <b>Uspecificeret</b>  | 48,-  |
| <i>Unspecified</i>  |       |
| <b>Franskbrød med ost og sennep</b>   | 48,-  |
| <i>White bread with cheese and mustard</i>  |       |
| <b>Franskbrød med rullepølse, sky og løg</b>  | 48,-  |
| <i>White bread with sausage made of rolled meat, jelly and onions</i>   |       |
| <b>Anretning.</b>   | 185,- |
| Lækre specialiteter, der følger årstiden og trenden. Anrettet elegant med pynt og garniture.<br><i>Platter. Delicious seasonal and trendy specialities. Elegantly arranged with garnish.</i>  |       |
| <b>Brunch.</b>  | 275,- |
| Stor brunchbuffet med varieret udvalg af kolde og lune retter. Hertil serveres forskellige typer brød, mejeriprodukter samt kaffe, the, & juice.<br>Serveres for min. 25 personer og har en varighed på maks. 3 timer<br><i>Brunch. large brunch buffet with a selection of cold and warm dishes. Served with various types of bread, dairy products and coffee, tea &amp; juice.</i><br><i>Minimum 25 persons and maximum 3 hours.</i> |       |

## 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,-

Oste- & pølsebord serveret med groft rugbrød, lune hveder 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.*

## Vine under buffet *Wine during buffet*

- Chardonnay, Riders Hill, South-Eastern Australia
- Shiraz, Riders Hill, South-Eastern Australia
- Voület Casorzo, Fracchia, Italy.  
Indbydende frisk og let sprudlende.

249,00 pr. person

## Fri bar efter buffet *Free bar after buffet*

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)*