



HOTEL FREDERIKSMINDE

Klosternakken 8 • 4720 Præstø • info@frederiksminde.com • +45 5590 9030

Selskabsbrochure 2018



VELKOMMEN TIL HOTEL FREDERIKSMINDE

- EN DEL AF MINDEVÆRDIG

Vi har hermed fornøjelsen af at præsentere dig for vores selskabsbrochure 2018.

Med Danmarks smukkeste beliggenhed og historiske omgivelser skaber Hotel Frederiksminde de perfekte rammer om et hvert selskab.

På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan tilbyde til netop dit unikke arrangement. Og har du ønsker, så lad os tale om det, og sætte sammen et arrangement som i ønsker.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen på Hotel Frederiksminde.



Hos Mindeværdig finder du masser af den slags oplevelser, du forhåbentlig aldrig glemmer.

Smukt beliggende hoteller og kroer i udsøgte historiske bygninger, nænsomt istandsat og indrettet med respekt for den danske kulturarv.

Uanset om du lader dig friste af vores køkken, de stemningsfyldte omgivelser eller vores lækre produkter, så vil vi gøre alt for, at det bliver mindeværdigt.

Vi glæder os til at byde hjerteligt velkommen!

BRYLLUP FRA VORES BANQUET KØKKEN

Nedenstående priser per person er inklusiv:

Velkomst, menu, vine ad libitum under middagen, kaffe og the samt fri bar (øl, vin og vand) i to timer.

3, 4 eller 5 retter med husets vine: 1.195 / 1.345 / 1.465 kr.

3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine: 1.450 / 1.595 / 1.695 kr.

Der er mulighed for at opgradere velkomsten til 1 gl. champagne (tillæg 40 kr. per person)



Blomster

Vi er gerne behjælpelige med kirkeudsmykning, brudebuket og borddekorationer, alt efter jeres ønsker. Se detaljer under "Diverse".

Bryllupskage

Vi kan arrangere udsøgte bryllupskager i samarbejde med nogle af landets førende konditorier.

Vielse

Ønsker I vielsen i Præstø's historiske kirke, og har I ikke en tilknytning til sognet, kan kirken lejes for 2.500 kr.

Borgerlig vielse kan ske i parken ved Frederiksminde eller på hotellets terrasse med udsigt over Præstø Fjord. Vi er behjælpelige med kontakt til kommunen.

BRYLLUP I VORES RESTAURANT

I køkkenet på Hotel Frederiksminde handler det i al sin enkelthed om smag.

Vi laver det, vi selv kan lide. Urterne plukker vi nede ved vandkanten og svampene i den lokale skov.

Vores leverandører er ofte lokale, fordi det hele inspirerer og fortæller en historie om den mad, vi serverer. For os er det ikke vigtigt at være specifikt nordiske eller sydlandske, men at lave mad som smager, harmonerer og som vi frem for alt selv kan stå inde for.

I februar 2016 modtog restauranten sin første Michelin stjerne.

Champagne og snacks

Vand og vinmenu

6 eller 9 retter

6 retter 1.850 kr. / 9 retter 2.450 kr.



HELAFTEARRANGEMENTER

Nedenstående priser per person er inklusive:

Velkomst, menu, vine ad libitum under middagen samt kaffe og the med sødt.

3, 4 eller 5 retter med husets vine: 945 / 1.095 / 1.225 kr.

3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine: 1.145 / 1.275 / 1.355 kr.

Der er mulighed for at opgradere velkomsten til 1 gl. Champagne (tillæg 40 kr. per person)

KONFIRMATION / BARNEDÅB

Velkomst

1 gl. mousserende vin

Menu

Rimmet laks med friskostcreme, agurk, urtesalat og sprødt rugbrød

Kalveculotte med luftig bearnaise og sommergrønt

Jordbærsorbet, marengs og hvid chokolade

495 kr. per person

Drikkevarer ad libitum til ovennævnte arrangement

Husets vine, øl og sodavand under middagen

Kaffe og the med sødt

950 kr. per person

Der er mulighed for at opgradere velkomsten til 1 gl. champagne (tillæg 40 kr. per person)

BRUNCH

Kan bestilles fra kl. 10.00 – 12.00. Varighed 4 timer.

Vi gør opmærksom på, at vores brunch serveres "family style", som deleretter ved bordet.

Koldrøget laks med fennikel og friskostcreme

Krabbesalat med bitre salater

Æg med håndpillede rejer og citronmayonnaise

Røræg med purløg og små pølser og bacon fra Grambogaard

Skinke og røget rullepølse fra Grambogaard

Lun leverpostej fra Grambogaard med svampe og brøndkarse

Mindets pandekager med ahornsirup

Danske oste og Connies marmelader

Yoghurt fra Knuthenlund med vores müesli

Frugt og bær (efter sæson)

Croissanter og snegle

Surdejsbrød på ølandshvede og økologisk rugbrød

Økologisk æblemost og appelsinjuice

Kaffe og the

345 kr. per person

NATMAD

Lun leverpostej, svampe, bacon og saltkød 95 kr.

Unika oste og pølser fra Grambogaard 125 kr.

Blomkålssuppe med urteolie og crouton 95 kr.

"Byg selv" flæskestegssandwich 125 kr.

"Byg selv" hotdogs med behørigt garniture 110 kr.

BUFFETER

Vi gør opmærksom på, at alle retter på vores buffeter er kolde anretninger og serveres "family style", som deleretter ved bordet. Der er mulighed for tilkøb af varme serveringer.

FORÅR

Rørt taskekrabbe med persillemayonnaise og brøndkarse
Asparges med håndpillede rejer, æggecreme og rugbrødschips
Terrine på saltet versterhavstorsk med blomkål og löjrom
Kartoffelsalat med havgus, dild og sennepsvinaigrette
Culotte fra Grambogaard med pickles, skoleagurker og stegte løg
Langtidstilberedt frilandsgris med spidskål og sennepsmayonnaise
Mazarin med hvid chokoladecreme og rabarber
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

SOMMER

Saltede kammuslinger med ærter, peberrodsmayonnaise, rugbrødscrunch og vilde urter
Kartofler, håndpillede rejer, radiser og aspargesmayonnaise
Saltet label økologisk laks med skoleagurker, fennikel og friskost
Rørt kalvetatar med bitre salater og kartoffelchips
Terrine på Dalbakkegaard kylling med ramsløgscreme og stegte sommerløg
Okse fra Grambogaard med stegt løgpuré og nye beder
Bærcrumble med økologisk fløde 50
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

Tilvalg forår/sommer (Priserne er per person)

To slags snacks 45 kr.

Bagt sandart med asparges og sauce nage 50 kr. (i sæson, varm)

Kalveculotte fra Grambogaard med grønne asparges og sauce på ramsløg 55 kr. (varm)

Oksehøjreb med ærter, grydestegt blomkål og sauce på ramsløg 65 kr. (i sæson, varm)

Nye kartofler med smør og krydderurter 20 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 45 kr.

BUFFETER

EFTERÅR

Saltet torsk med tørrede urter, vinterkål og persillecreme

Æg med håndpillede rejer, dild og citronmayonnaise

Koldrøget økologisk laks med syltet græskar, kerner og peberrodscreme

Terrine på kalvelæber med syltede løg og rødbeder

Svinebryst med svampecreme og selleri

Okse med pickles og syltede agurker

Gulerodskage med marengs og hvid chokolade

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

VINTER

Gravad torsk med dildmayonnaise og krydderurter

Rørt varmrøget laks med grov sennep og krydderurter

Æg med håndpillede rejer og citronmayonnaise

Salat af jordskokker med hasselnødder og dild

Hjertesalat med unghane, creme fraiche og vesterhavsost

Let røget andebryst med rødbede og syltede løg

Chokolade og syltede pære

Surdejsbrød på ølandshvede med kærnet smør

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

Tilvalg efterår/vinter (Priserne er per person)

To slags snacks 45 kr.

Bagt helleflynder med muslingesauce og kål 55 kr. (varm)

Svinekæber fra Grambogaard med løg, tranebær og karse 60 kr. (varm)

Culotte fra Grambogaard med svampe og selleri 55 kr. (varm)

Kartoffelmos med chips og purløg 20 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 45 kr.

DIVERSE

Øl	45 kr.
Sodavand	40 kr.
Danske special øl	60 kr.
Mineralvand (stor flaske)	50 kr.
Kaffe og the med sødt	95 kr.
Husets cognac og likør (3 cl.) fra	75 kr.
Menukort	15 kr.
Invitationskort med kuvert	20 kr.
Musiker/fotograf mad	185 kr.
Husets vin efter forbrug	350 kr.

Bar i to timer

Pris per person.

Bar inkl. øl, sodavand og husets vine 275 kr.

Bar inkl. øl, sodavand, juice, husets vine og spiritus 350 kr.

Vi stiller baren op efter dine ønsker, men der er også mulighed for at afregne baren efter forbrug.

Blomster

Vi kan arrangere forskellige former for blomster i små vaser på bordene.

Blomster i årstidens farver 45 kr. per person

Proppenge

Medbragt vin 295 kr. per skænket 1/1 flaske.

Vi er gerne behjælpelige med

Musik, transport, fotograf, barnepige, fyrværkeri og byvandring.

DIVERSE

Børn

Vi sammensætter gerne en børnemenu.

2 retter 195 kr.

3 retter 225 kr.

Start og slut

Frokostarrangementer:

Fra kl. 12.00 (evt. velkomst fra kl. 11.30) til kl. 17.00.

Aftenarrangementer:

Starter i henhold til aftale og sluttidspunktet lader vi være op til jer, dog ifølge aftale forinden selve aftenen.

Ekstra betaling efter kl. 02.00

395 kr. per påbegyndt time per tjener (Minimum 2 tjenere).

Minimum antal

20 personer

Reservationsgebyr

Ved bestilling af selskab skal der indbetales et reservationsgebyr.

Beløbet afhænger af arrangements størrelse, og skal indbetales senest 14 dage efter modtagelsen af bekræftelsen. Beløbet modregnes naturligvis den endelige afregning men tilbagebetales ikke ved afbestilling.

Afbestillingsregler

Vi henviser til vores hjemmeside: www.frederiksminde.com

Betaling

Betalingen skal finde sted ved arrangementets afslutning, medmindre andet er aftalt skriftligt på forhånd.

Alle priser er per person inklusiv moms og betjening.

Vi tager forbehold for ændringer og trykfejl.

OVERNATNING

Hotellet har 19 elegant udsmykkede værelser og suiter, som alle er individuelt og stilfuldt indrettet, med antikviteter og klassisk interiør (13 dobbelt, 3 enkle og 3 suiter).

Vi samarbejder med flere overnatningssteder, og kan derfor arrangere selskaber med overnatning helt op til 100 personer.

Ekstra gæster til morgenmad 150 kr. per person

Nr.	Værelse Type	Opredning	Udsigt
1	Brudesuite	3	Tårnværelse
2	Dobbelt	-	By
3	Dobbelt	1	Fjord/By
4	Dobbelt	-	By
5	Dobbelt	-	Altan/Fjord
6	Dobbelt	1	-
8	Enkelt	1	By
9	Juniorsuite	2	Fjord
10	Juniorsuite	2	Altan/By
11	Enkelt	1	Fjord
12	Dobbelt	-	Altan/By
14	Enkelt	1	Altan/By
15	Dobbelt	-	Fjord
16	Dobbelt	-	Altan/By
17	Dobbelt	-	Fjord
18	Dobbelt	-	Altan/By
19	Dobbelt	-	Fjord
20	Dobbelt	-	Fjord
21	Twin beds	1	Fjord

TANKER FØR ARRANGEMENTET

For at vi kan opfylde jeres ønsker bedst muligt er grundig planlægning og en god dialog særdeles vigtig. Vi anbefaler derfor, at I gør jer nogle tanker om arrangementets forløb inden selskabsaftalen.

- **Antallet** af gæster - herunder børn. Ønsker I eventuelt en barnepige?
- **Tidsplan** - det er en god idé at overveje tidsplanen for arrangementet. Hvornår ønskes velkomstdrink, middag og natmad?
- **Menu** – overvej, hvor mange retter I ønsker. Skal det være 3 retter eller buffet? Vi benytter sæsonens udbud af råvarer.
- **Vine** - ønsker I husets vine eller vine fra vinkortet? Ønsker I vinene serveret ad libitum, eller skal der afregnes efter forbrug? Skal der serveres mineralvand eller isvand under middagen?
- Skal der tages specielle hensyn - eksempelvis **allergikere**, diabetikere, vegetarer eller lignende?
- **Efter middagen** - ønsker I sødt til kaffen, og skal der serveres avec hertil?
- **Drikkevarer** efter middagen - vi anbefaler afregning efter forbrug. Hvilke drikkevarer skal baren omfatte, og ønskes der en bartender?
- **Natmad** - ønsker I natmad, og hvad tid skal den serveres?
- **Blomster** - vi sørger gerne for blomster. Har I specielle ønsker til farver og udseende?
- **Menukort** - ønsker I menukort ved hver kuvert eller bord? Vil I selv sørge for menukort eller ønsker I, at vi skal udarbejde dem?
- **Toastmaster** – hvis der er tidskrævende indslag i løbet af arrangementet, vil det være en god ide at have en toastmaster, som kan koordinere forløbet med tjeneren.
- **Musik** - er ofte en festlig del af arrangementet. Musikeren er altid velkommen til at kontakte os og aftale, hvornår opstilling af udstyr er mest hensigtsmæssigt. Husk at bestille mad til musikeren.
- **Bordplan** - se mulighederne i det pågældende lokale. Det er ofte en god idé at udarbejde en stor oversigt til at hænge op.
- **Værelser** - er der nogle af gæsterne, som gerne vil overnatte?
Selskabsbrochure 2018. Alle priser er per person. Vi tager forbehold for ændringer samt tasefejl.