

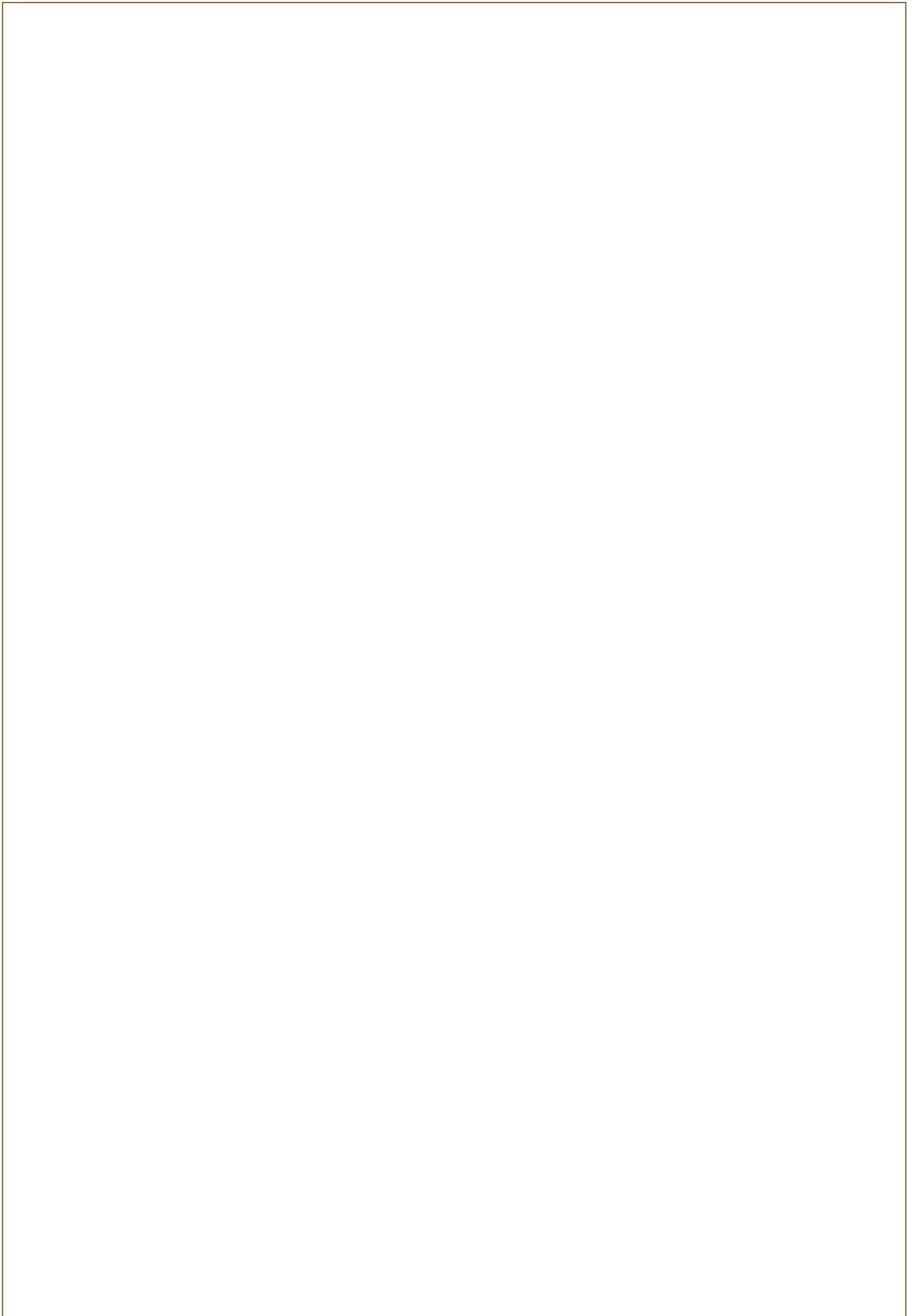


HOTEL FREDERIKSMINDE

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

Selskabsbrochure 2017





Velkommen til Hotel Frederiksminde

Vi har hermed fornøjelsen af at præsentere dig for vores selskabsbrochure 2017.

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.

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

Jonas Mikkelsen & Silje Mari Brenna



Bryllup

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)

Bryllupsreception efter vielsen i to timer

Tre slags snacks fra 65 kr.

Fem slags snacks fra 100 kr.

Øl, sodavand og husets vine á 195 kr. eller efter forbrug.

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.

Wellness og Makeup – Bruden

Luksus og forkælelse af hele kroppen samt den perfekte makeup til den store dag.

Vi byder gerne velkommen dagen før, for afslapning, behandlinger og hygge med dine nærmeste.

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.

Helaftensarrangementer

Nedenstående priser per person er inklusiv:

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

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 müsli
Frukt og bær (efter sæson)
Croissanter og snegle
Surdejsbrød på ølandshvede og økologisk rugbrød
Økologisk æblemost og appelsinjuice
Kaffe og the

295 kr.

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

(Som udgangspunkt serveres buffeten kold. Der er dog mulighed for tilvalg af varme hovedretter samt ost)

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, rugbrøds crunch 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	40 kr.
Sodavand	35 kr.
Danske special øl	55 kr.
Mineralvand (stor flaske)	50 kr.
Kaffe og the med sødt	80 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	295 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 børnemenü.

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?

Historien

Hotel Frederiksminde ligger på et gammelt klosterområde i Præstø. Klosteret var et Antonitterkloster, det eneste i Danmark, der mellem opførelsen i 1470 og nedrivningen i 1563 lå på den nuværende kirkegård – Frederikmindes nabo.

Antonitterne ejede også "Klosterhaven", hvor Frederiksmindes anlæg er.

Efter reformationen købte den driftige købmand Laurits Nielsen et ødet jordsmon "Klosterhaven" for at lade den bebygge til stadens gavn. Dette var dog ikke sket, da hans søn Jens Lauritzen i 1659 fik den i pant som sikkerhed for 4000 rigsdaler, som han havde udlånt til Kong Frederik III til "krigsfolkets lønninger i underhold" i forbindelse med Carl-Gustav krigene, der hærgede Præstø slemt.

Området overgik igen til byens eje og henlå i en lang periode som et dyrket område, nu kaldet "Klostervang".

I størstedelen af 1700-tallet lå, der hvor Præstø Privatskole nu har til huse, en dragonkaserne til 100 – 150 soldater samt en staldbart overfor. En officersbygning lå omtrent, hvor hotellet er nu. Ligesom arealet var udlagt som kålhav til dragonernes kost.

Dragonerne forlod byen i slutningen af 1700-tallet, og efterhånden begyndte man, ikke mindst på grund af områdets beliggenhed, at interessere sig for dets udseende. Fra de kongelige planteskoler i Hørsholm og Petersgård fik klosterhaven bevilget 1500 forskellige planter til områdets forskønnelse.

Nu opstod der efterhånden et ønske om en bygning. En pavillon, hvor byens borgere kunne samles til fornøjelse med udspekulation i det smukke område, men hvor der også kunne afholdes møder, da der i denne periode i kølvandet på Grundloven var behov for et samlingslokale. Det eneste sted i byen med et større lokale var rådhuset. Derfor begyndte man i 1868, på initiativ af Håndværkerforeningen, at tegne aktier á 5 rigsdaler blandt borgerne.

Det fornødne beløb blev således fremskaffet, og man fik lov at lægge bygningen på det af kommunen ejede areal imod anlægget og beplante en park. Pavillon blev indviet 2. maj 1870, og navnet Frederiksminde gav man den på grund af busten af Kong Frederik VII, der to år tidligere opstilledes i anlægget.

De første år var økonomisk vanskelige, og efter 5 år gik bygningen på tvangsauktion. Håndværkerforeningen havde fra begyndelsen tegnet aktier for 400 rigsdaler og siden opkøbt tilgodehavender, så man ved auktionen kunne overtage hele ejendomsretten for 1350 kr.

Parken forskønnedes i de efterfølgende år ved anlæg og beplantning doneret af kommunen og byens borgere, men man fandt også at lokalerne var for små og utidssvarende. Derfor påbegyndte man i 1901 en ret omfattende ombygning og tilbygning, der gav bygningen det udseende den har i dag.

I 1926 blev salen forlænget og den store scene bygget til, så salen kunne rumme 200 mennesker plus yderligere 60 personer på balkonen. I 1938 blev Verandaen overdækket.

I parken ses tre skulpturer:

1: Busten af Frederik VII, opstillet af Præstø Valgkreds. Præstø var en af de steder, kongen yndede at komme sammen med venner og tog på svanejagt på fjorden.

2: Væver Hans Hansen, Mern. Han besejrede i det danske demokratis første drama den nationalliberale professor H. N. Clausen ved valget til den grundlovgivende forsamling på Præstø Torv i oktober 1848.

3: Bronzestatuen af Snaphanen, Lille Mads. Det var Dansk – Skånsk Forening, der opsatte denne, der er en kopi af Axel Ebbes statue i Hässleholm i Skåne. Lille Mads var en af skåningernes frihedshelte i deres kamp mod forsvenskningen efter tabet af Skåne. Han led helledøden kæmpende på knæ med sin huggert mod svensk overmagt under Den Skånske Krig i 1678.

Igennem alle årene var Frederiksminde, byens førende hotel, hvoraf et utal af begivenheder fandt sted. Koncerter, teaterforestillinger, fester, møder, afdansningsballer, gymnastikopvisninger og juleafslutninger. Endda skriftlige eksamener, da Præstø Skoles gymnastiksale var for små.

I 1973 solgte Håndværker- og Borgerforeningen hotellet til et konsortium i forbindelse med en større renovering for godt 400.000 kr., og ejerskabet er skiftet flere gange indtil Frederiksminde i 2003 blev købt af skibsreder Hans Michael Jebsen.

I dag bliver hotellet drevet af Silje Brenna og Jonas Mikkelsen.

