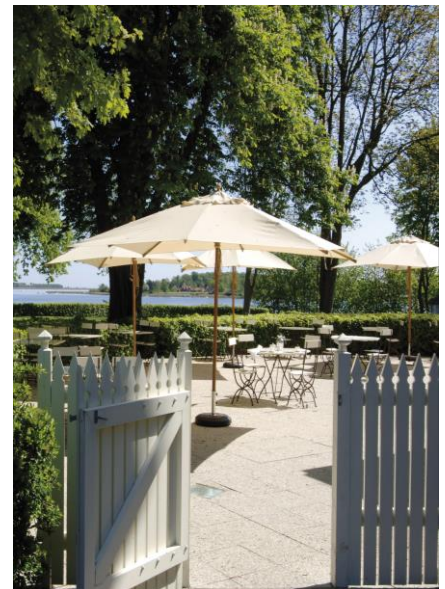




HOTEL FREDERIKSMINDE

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

Selskabsbrochure 2019





VELKOMMEN TIL HOTEL FREDERIKSMINDE
- EN DEL AF MINDEVÆRDIG

Omgivet af natur og med udsigt til Præstø fjord,
skaber Hotel Frederiksminde de helt rigtige rammer for ethvert selskab.

På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan
tilbyde til dit unikke arrangement.

Det glæder os at kunne præsentere dig for vores selskabsbrochure 2019.

Med venlig hilsen

Jonas & Rasmus



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. Minimum 20 personer.

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.

TILKØB

- opgradere velkomsten til 1 gl. champagne (tillæg 40 kr. per person)
- køb 2 – 4 cocktails til baren fra 100 kr. per person i to timer

Bryllupsreception efter vielsen i to timer

3 slags snacks fra 95 kr.

5 slags snacks fra 125 kr.

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



Blomster

Vi er gerne behjælpelige med kirkeudsmykning, brudebuket og borddekorationer, alt efter jeres ønsker.

Bryllupskage

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

HELÅFTENSARRANGEMENTER

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)

BØRNEMENU

FORETTER

Grønsagsstave med dip 45 kr.

Håndpillede rejer med mayonnaise og salat 95 kr.

HOVEDRETTER

Frikadeller med kartoffelsalat 115 kr.

Fiskefilet med remoulade, fritter og grøn salat 115 kr.

Friteret øko kylling med fritter, rørt mayonnaise og grøn salat 135 kr.

DESSERT

Børneis 75 kr.

BRUNCH FAMILY STYLE

Kan bestilles fra kl. 10.00 – 12.00. Varighed 3 timer. Minimum 20 personer.

Vores brunch serveres i 3 omgange, som deleretter ved bordet og er inklusiv surdejsbrød og rugbrød, æblejuice, kaffe og the.

Yoghurt med müsli

Koldrøget laks, fennikel og friskost

Håndpillede rejer med citronmayonnaise og urter

Grøn salat med urtevinaigrette og brøndkarse

Røget rullepøse og ålerøget skinke fra Grambogaard

Skandinaviske oste

Marmelade

Røræg med purløg og bacon

Brunchpølser fra Grambogaard

Lun leverpostej med svampe og bacon

Lune pandekager med ahornsirup

345 kr. per person

NATMAD

Lun leverpostej, svampe, bacon og saltkød 115 kr.

Blomkålssuppe med urteolie og crouton 110 kr.

"Byg selv" hotdogs med behørigt garniture 130 kr.

"Byg selv" flæskestegssandwich 145 kr.

Skandinaviske oste og pølser 135 kr.

Har du andre ønsker, så sig endelig til. Vi vil gøre alt for at i får den aften i øndker.

BUFFETER

Minimum 20 personer.

Vores buffeter er et kolde retter, som serveres i tre omgange som deleretter ved bordet.

Der er naturligvis 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
Dalbakkegaard kylling med urtemayonnaise og sommergrønt
Rosa okse med stegte løg og pickles
Bærcrumble med økologisk fløde 50
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

TILVALG FORÅR/SOMMER

To slags snacks 55 kr.

Bagt sandart med asparges og sauce nage 65 kr. (i sæson, varm)

Kalveculotte fra Grambogaard med grønne asparges og sauce på ramsløg 65 kr. (varm)

Oksehøjreb med ærter, grydestegt blomkål og sauce på ramsløg 85 kr. (i sæson, varm)

Nye kartofler med smør og krydderurter 25 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 75 kr.

BUFFETER

EFTERÅR

Saltet forsk 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

To slags snacks 55 kr.

Bagt helleflynder med muslingesauce og kål 70 kr. (varm)

Svinekæber fra Grambogaard med løg, tranebær og karse 70 kr. (varm)

Culotte fra Grambogaard med svampe og selleri 65 kr. (varm)

Kartoffelmos med chips og purløg 25 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 65 kr.

DIVERSE

Øl	45 kr.
Sodavand	40 kr.
Danske specialøl	60 kr.
Filtreret vand ad libitum under middagen	50 kr.
Kaffe og the med sødt	95 kr.
Husets cognac og likør (3 cl.) fra	85 kr.
Menukort	15 kr.
Invitationskort med kuvert	20 kr.
Mad til musiker / fotograf	185 kr.
Husets vine efter forbrug	350 kr.

BAR

Bar i 2 timer inklusiv øl, sodavand og husets vine 275 kr.

Bar i 2 timer inklusiv øl, sodavand, husets vine og spiritus 300 kr.

Bartender 395 kr. per time i minimum 3 timer

Der er naturligvis også mulighed for at afregne baren efter forbrug.



COCKTAILPAKKER

Alle cocktailpakker indeholder husets vine, øl fra royal unibrew.

Det er muligt at opgradere til mere eksklusive vine og øl fra Møns bryghus

DEN HURTIGE TØRST

Her kan man som gæst vælge mellem 2 cocktails
(Udover den sædvanlige GT og Rom og cola)

Grapefull, Vodka – aperol – grape – citron – sukker
En cocktail med balanceret sødme og dejlig frugtig syre fra grapen

Dark N' Stormy, Rum – Lime – Gingerbeer
En all time klassiker – med sødme fra rommen og skarp syre fra ingefæren.

350 kr. pr. gæst for 2 timer

DEN FRUGTIGE

Her kan man som gæst vælge mellem 3 cocktails (Udover den sædvanlige GT og Rom og cola)

Ameretto Sour , Ameretto – citron– sukker – bitters – kirsebær

Jalisco Disco, Tequila – lime – passions frugt – grape

Caipirinha, Caipirinha – lime – sukker – bitters

395 kr. kr. pr. gæst for 2 timer

MAD MEN

Vil du drikke som man gjorde i Manhattan.

Kultserien som har vækket gamle klassiske cocktails til live igen og for nogen har de sikkert aldrig været døde.

Manhattan, Rye whisky - rød vermouth – Bitters – kirsebær
Just classy.

Old fashioned, Bourbon – sukker – bitters – appelsin
It's all about style

Whisky sour, Bourbon – sukker – citron – bitters

White Russian, Vodka – kahlua -fløde - is

Det er ikke kun the Dude som drikker denne drik, den stammer fra begyndelsen af 50'erne.

450 kr. pr. gæst for 2 timer

Det er naturligvis også muligt, at sammensætte sin egen cocktail pakke.

Skulle dette være tilfældet for jer, kontakt os gerne og modtag et tilbud på jeres personlige bar.

BLOMSTER

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

Blomster i årstidens farver 45 kr. per person

PROPPENGE

Medbragt vin 350 kr. per skænket 1/1 flaske. Magnumflasker 700 kr. per skænket 1/1 flaske.

VI ER OGSÅ GERNE BEHJÆLPELIGE MED

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

DIVERSE

START OG SLUT

FROKOSTARRANGEMENTER

Ankomst senest 14.00 og 7 timer frem, herefter ekstra betaling 395 kr. per påbegyndt time per tjener (Minimum 1 tjener per 20 gæster, minimum 2 tjenere).

AFTENARRANGEMENTE

Ankomst efter aftale. Sluttidspunktet lader vi være op til jer, dog med ekstra betaling efter klokken 02.00. 395 kr. per påbegyndt time per tjener (Minimum 1 tjener per 20 gæster, minimum 2 tjenere).

MINIMUM ANTAL

20 personer

RESERVATIONSGEBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr.

Beløbet afhænger af arrangementets størrelse, og bedes indbetales senest 14 dage efter modtagelsen af din bekræftelse. Beløbet modregnes i 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.

OVERNATNING

Hotellet har 19 elegant udsmykkede værelser og suiter, som alle er individuelt og stilfuldt indrettet, med antikviteter og klassisk interiør (13 dobbeltværelser, 3 enkeltværelser og 3 suiter). Vi tilbyder specialpris i forbindelse med reservation af alle værelser.

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

Vi anbefaler, at I gør jer nogle tanker omkring arrangementets forløb, så vi bedst muligt kan tage hånd om jeres begivenhed.

- **Antallet** af gæster - herunder børn. Ønsker I eventuelt en barnepige?
- **Tidsplan** for arrangementet. Hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?
- **Toastmaster**, som kan koordinere forløbet med personalet, så du kan læne dig tilbage og nyde.
- **Blomster** til jeres begivenhed? Vi sørger gerne for dette. Har I specielle ønsker til farver og udseende?
- **Menukort** ved hver kuvert eller på hvert bord? Lad os tage hånd om denne opgave.
- **Musik**? Under middagen, efter middagen, band eller DJ? Vi er gerne behjælpelige med at arrangere dette. Husk at bestille mad til jeres musiker.
- **Bordplan**? Tal med os om mulighederne for opdækning i det pågældende lokale.
- **Værelser** til dine gæster? Skal vi tage højde for hunde, børn eller gangbesværede?
- **Morgenmad** med dine gæster dagen derpå? Vi står gerne for at arrangere morgenmad eller brunch.
- **Menu** - Buffet eller tallerkenanrettet? Det store kolde bord, eller varme anretninger? Hvor mange retter ønsker I? Vi vil gøre vores for at opfylde jeres ønsker, ud fra sæsonens udbud af råvarer.
- **Madrestriktioner** - Vi tager gerne højde for allergier eller særlige spisevaner.
- **Vinen** - Ønsker I husets vine eller vine fra vinkortet? Ønsker I vinene serveret ad libitum, eller skal der afregnes efter forbrug?
- **Vand** med brus eller stille vand under middagen?
- **Kaffe** med sødt? Og ønsker I at vi byder avec hertil?
- **Drikkevarer efter middagen** - Hvilke drikkevarer skal baren indeholde, og ønskes der en bartender? Shots eller cocktails?
- **Natmad** - Ønsker I natmad, og hvad tid ønsker i denne serveret?