



HOTEL FREDERIKSMINDE

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

Selskabsbrochure 2021





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/jer for vores banquet 2021.

Med venlig hilsen
Hotel Frederiksminde



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: 1.395 / 1.595 / 1.795 kr.

3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine: 1.595 / 1.795 / 1.995 kr.

TILKØB

- Opgradér velkomsten til 1 gl. Champagne mod et tillæg på 40 kr.
- Køb 2 - 4 slags cocktails til baren fra 100 kr. i to timer

Bryllupsreception efter vielsen i to timer

3 slags snacks fra 95 kr.

5 slags snacks fra 150 kr.

Øl, sodavand, husets vine, vand samt kaffe/the 295 kr. - der kan også 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.

HELAFTENSARRANGEMENTER

Nedenstående priser er inklusiv:

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

3, 4 eller 5 retter med husets vine: 1.145 / 1.295 / 1.445 kr.

3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine: 1.295 / 1.445 / 1.595 kr.

Der er mulighed for at opgradere velkomsten til 1 gl. Champagne mod et tillæg på 40 kr.

KONFIRMATION / BARNEDÅB

Husets velkomst

Menu

Let saltet Langø torsk med dild, muslinge fløde og urtesalat

Kalv med nye løg, selleripuré og luftig ramsløgss bearnaise

Rabarbersorbet med citroncreme og hvid chokolade

495 kr.

Drikkevarer ad libitum til ovennævnte arrangement

Husets vine, øl og sodavand under middagen

Kaffe og the med sødt

950 kr.

Der er mulighed for at opgradere velkomsten til 1 gl. Champagne mod et tillæg 40 kr.

BØRNEMENU

FORRETTER

Grønsagsstave med dip 45 kr.

Håndpillede rejer med mayonnaise og salat 95 kr.

HOVEDRETTER

Linguine pasta med kødboller og havgus ost 115 kr.

Fish & chips 115 kr.

Kyllinge "nuggets" med fritter og dip 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 tre omgange, som deleretter ved bordet og er inklusiv surdejsbrød og rugbrød, æblejuice, kaffe og the.

Laksetatar med sennep og dild

Håndpillede rejer med citronmayonnaise

Krabbesalat med estragon og sommersylt

Grøn salat med sennepsvinaigrette og Thybo ost

Yoghurt med müsli

Skagen skinke og spegepølse fra Slagter Munch

Udvalg af nordiske oste med kompot

Røræg, brunchpølser og bacon

Hønsesalat med svampe og kørvel

Lune pandekager med ahornsirup

395 kr.

NATMAD

"Byg selv" hotdogs med behørigt garniture 130 kr.

"Byg selv" flæsketegssandwich 145 kr.

Skandinaviske oste og pølser 135 kr.

Sig endelig til, hvis I har andre ønsker til natmad.

BUFFETER

Minimum 20 personer.

Vores buffeter er 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

Saltet versterhavstorsk med dildemulsion og urtesalat

Kartoffelsalat med havgus, dild og sennepsvinaigrette

Okse med pickles og stegte løg

Langtidstilberedt frilandsgris med spidskål og sennepsmayonnaise

Rabarbercrumble med creme double

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 450 kr.

Aften 495 kr.

SOMMER

Saltede kammuslinger med ærter, peberrodsmayonnaise, rugbrødscrunch og vilde urter

Kartofler, håndpillede rejer, radiser og aspargesmayonnaise

Rimmet økologisk laks med sommersylt og urteemulsion

Rørt kalvetatar med bitre salater og kartoffelchips

Hønsesalat med asparges (i sæson) og svampe

Okse med pickles og stegte løg

Bærcrumble med creme double

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 450 kr.

Aften 495 kr.

TILVALG FORÅR/SOMMER

To slags snacks 85 kr.

Bagt sandart med asparges og sauce nage 125 kr. (varm)

Dalbakkegaard kylling med hvide asparges og sauce blanquette 130 kr. (varm)

Kalv med ærter, grønne asparges og sauce på ramslæg 165 kr. (varm)

Nye kartofler med smør og krydderurter 35 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 95 kr.

BUFFETER

EFTERÅR

Saltet torsk med vinterkål og dildemulsion
Håndpillede rejer med citronmayonnaise
Torsketerrine med peberrodsmayonnaise og dild
Hønsesalat med svampe og syltede sager
Krogmodnet svinebryst med selleri og syltede svampe
Okse med pickles og stegte løg
Gammeldaws æblekage
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 450 kr.

Aften 495 kr.

VINTER

Torsketerrine med peberrodsmayonnaise og dild
Varmrøget laks med grov sennep og krydderurter
Håndpillede rejer med citronmayonnaise
Salat på jordskokker, hasselnødder og dild
Hjertesalat med andeconfit og sommersylt
Krogmodnet svinebryst med selleri og syltede svampe
Gammeldaws æblekage
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 450 kr.

Aften 495 kr.

TILVALG EFTERÅR/VINTER

To slags snacks 85 kr.

Bagt torsk med fiskefumé og kål 135 kr. (varm)

Dalbakkegaard kylling med svampe, løg og sauce blanquette 130 kr. (varm)

Okse med saltbagt selleri og rødvinsglace 135 kr. (varm)

Knust kartoffel med purløg 35 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 125 kr.

DIVERSE

Øl	50 kr.
Sodavand	45 kr.
Danske specialøl	65 kr.
Filtreret vand ad libitum under middagen	50 kr.
Kaffe og the med sødt	125 kr.
Husets cognac og likør (3 cl.) fra	85 kr.
Menukort	15 kr.
Invitationskort med kuvert	20 kr.
Mad til musiker / fotograf	225 kr.
Vine efter forbrug fra	350 kr.
Velkomst fra	95 kr.

BAR

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

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

Bartender i minimum 3 timer
395 kr. per time

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



COCKTAILPAKKER

Alle cocktailpakker indeholder husets vine og øl fra Royal Unibrew.
Det er muligt at opgradere til mere eksklusive vine og øl.

DEN HURTIGE TØRST

Her kan man, som gæst, vælge mellem 2 cocktails udover den sædvanlige GT (Gin og Tonic) eller Cubra Libre (Rom og cola).

Grapeful: Vodka · Aperol · Grape · Citron · Sukker

En cocktail med balanceret sødme og dejlig frugtig syre fra grapen.

Dark N' Stormy: Rom · Lime · Gingerbeer

En all time klassiker med sødme fra rommen og skarp syre fra ingefæren.

375 kr. pr. gæst for 2 timer

DEN FRUGTIGE

Her kan man, som gæst, vælge mellem 3 cocktails udover den sædvanlige GT (Gin og Tonic) eller Cubra Libre (Rom og cola).

Ameretto Sour: Ameretto · Citron · Sukker · Bitters · Kirsebær

Jalisco Disco: Tequila · Lime · Passionsfrugt · Grape

Caipirinha: Caipirinha · Lime · Sukker · Bitters

400 kr. pr. gæst for 2 timer

"MAD MEN"

Vil du drikke som man gjorde på Manhattan? Kultserien, "Mad Men", 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

Klassisk cocktail..

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 cocktailpakke.

Skulle dette være tilfældet for jer, så 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.

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 kl. 14.00 og 5 timer frem.

Herefter ekstra betaling på 395 kr. per påbegyndt time per tjener.

Minimum 1 tjener per 20 gæster.

AFTENARRANGEMENTER

Ankomst efter aftale. Sluttidspunktet lader vi være op til jer, dog med ekstra betaling efter klokken 02.00. Herefter ekstra betaling på 395 kr. per påbegyndt time per tjener.

Minimum 2 tjenere per 20 gæster.

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.

Selskabsbrochure 2021. Alle priser er per person. Vi tager forbehold for ændringer.

OVERNATNING

Hotellet har 19 elegant udsmykkede værelser og suiter, som alle er individuelt og stilfuldt indrettet, med antikviteter og klassisk interiør fordelt på

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.

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. Skal vi sørge for dette - har I specielle ønsker til farver og udseende.

Skal vi tage hånd om denne opgave eller ønsker I selv, at arrangere med en blomsterdekoratør?

- **Menukort** ved hver kuvert eller på hvert bord?
- **Musik** under middagen eller efter middagen? Band eller DJ?

Vi er gerne behjælpelige med at arrangere dette. Husk at bestille mad til jeres musikere.

- **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, så vidt det er muligt.
- **Vinen** - Ønsker I husets vine eller vine fra vinkortet?

Ønsker I vinene serveret ad libitum eller skal der afregnes efter forbrug?

- **Vand** med eller uden brus under middagen?
- **Kaffe** med sødt? Og ønsker I, at vi byder avec hertil?
- **Drikkevarer efter middagen** - Hvilke drikkevarer skal baren indeholde?

Ønskes der en bartender? Shots eller cocktails?

- **Natmad** - Ønsker I natmad? Hvad tid ønsker I denne serveret?