



## VELKOMMEN TIL VORES SELSKABS BROCHURE 2024

- ikke en del af vores Michelin restaurant

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 selskab her på Mindet.



## 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.
- **Tidsplan** for arrangementet. Hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?
- **Toastmaster**, som kan koordinere forløbet med personalet.
- **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 musiker.
- **Bordplan** - Tal med os om mulighederne for opdækning i det ønskede lokale.
- **Værelser** til dine gæster? Skal vi tage højde for hunde, gangbesværede eller ekstra opredning til børn?
- **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 under maden 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 maden** - Hvilke drikkevarer skal baren indeholde?

Ønskes der en bartender?

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

## 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.

Dobbeltværelser til 1.700 kr. samt enkeltværelser til 1.300 kr. inkl. morgenmad.

Nr.	Kategori	Ekstra seng	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

Vi tager forbehold for ændringer og prisstigninger.

## BRYLLUPS FEST PÅ MINDET

Hotel Frederiksminde har de ideelle omgivelser til at fejre en af livets vigtigste dage. Med en smuk beliggenhed ved Præstø Fjord og charmerende omgivelser, skaber vi de bedste rammer om jeres bryllup.

### BRYLLUPS FEST

Velkomst

Bryllupsmenu med 3, 4 eller 5 retter

Vinmenu under middagen

Vand

Kaffe/te efter middagen

Bryllupspakke med 3 retter 1.395 kr.

Bryllupspakke med 4 retter 1.695 kr.

Bryllupspakke med 5 retter 1.895 kr.

### TILKØB

Opgradér velkomsten til 1 gl. Champagne til 85 kr.

3 eller 5 slags snacks 150 kr. / 225 kr.

2 slags udvalgte petit four til kaffen 50 kr.

### BRYLLUPSRECEPTION EFTER VIELSEN I TO TIMER

3 slags snacks fra 150 kr. / 5 slags snacks fra 225 kr.

Øl, sodavand, vin, vand og kaffe/te 295 kr. (kan også afregnes efter forbrug).

### BAR I MINIMUM TO TIMER

3 udvalgte longdrinks 135 kr. pr. person pr. påbegyndt time

3 udvalgte longdrinks og 3 cocktails 250 kr. pr. person pr. påbegyndt

Der er også mulighed for at afregne baren efter forbrug.

Fri bar i 2 timer

Øl, sodavand og vin på buffet 350 kr. pr. person

Øl, sodavand, vin og alm. spiritus på buffet 400 kr. pr. person

Ønskes longdrinks eller cocktails i overstående pakker kan dette tilkøbes for 150 kr. (minimum 2 timer)

### NATMAD

"Byg selv" hotdogs med behørigt garniture 130 kr.

"Byg selv" flæskestegsandwich 145 kr.

Skandinaviske oste og pølser 135 kr.

### MAD TIL MUSIKER / FOTOGRAF

1 hovedret 225 kr. (køkkenet vælger)

## BRYLLUPSFEST PÅ MINDET

Hotel Frederiksminde har de ideelle omgivelser til at fejre en af livets vigtigste dage. Med en smuk beliggenhed ved Præstø Fjord og charmerende omgivelser, skaber vi de bedste rammer om jeres bryllup.

### AFTENSELSKABET START/SLUT

Ankomst efter aftale.

Efter kl. 02.00 er der et tillæg på 500 kr. pr. påbegyndt time pr. tjener (minimum 2 tjenere pr. 20 gæster).

Ved selskaber, hvor ikke alle vores værelser bookes, skal der af hensyn til hotellets øvrige overnattende gæster skrues betydeligt ned for musikken kl. 24.00. Musikken skal slukkes senest kl. 01.00.

### OVERNATNING

Vi har på hotellet 19 værelser fordelt på 13 dobbeltværelser, 3 enkeltværelser, 2 juniorsuiter og 1 brudesuite.

Der er mulighed for ekstra opredninger på nogle af værelser.

Vi tilbyder gerne en specialpris, hvis alle værelser bookes af samme selskab.

Specialpris på dobbeltværelse 1.700 kr. (*normalpris 2.000 kr.*).

Specialpris på enkeltværelse 1.300 kr. (*normalpris 1.450 kr.*).

### 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.

### VIELSE

Ønsker I vielsen i Præstøs historiske kirke, og har I ikke 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.

### RESERVATIONSGEBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr.

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

Beløbet modregnes i den endelige afregning, men tilbagebetales ikke ved afbestilling.

### BETALING

Skal ske ved arrangementets afslutning medmindre andet er aftalt skriftligt.

## SELSKABET PÅ MINDET

Hotel Frederiksminde har de ideelle omgivelser til at fejre en af livets vigtigste dage. Med en smuk beliggenhed ved Præstø Fjord og charmerende omgivelser, skaber vi de helt rigtige rammer for jeres begivenhed.

### SELSKABSPAKKE

Velkomst

Selskabsmenu med 3, 4 eller 5 retter

Vand

Kaffe/te efter middagen

Selskabspakke med 3 retter 845 kr.

Selskabspakke med 4 retter 1.045 kr.

Selskabspakke med 5 retter 1.145 kr.

### TILKØB

Opgradér velkomsten til 1 gl. Champagne til 85 kr.

Vinmenu til 3, 4 eller 5 retter under middagen 550 kr. / 650 kr. / 750 kr.

Øl, sodavand og specifik vin kan afregnes efter forbrug.

3 eller 5 slags snacks 150 kr. / 225 kr.

2 slags udvalgte petit four til kaffen 50 kr.

Avec 3 cl. fra 85 kr.

Menukort 25 kr. pr. stk.

### BAR I MINIMUM 2 TIMER

3 udvalgte longdrinks 135 kr. pr. person pr. påbegyndt time

3 udvalgte longdrinks og 3 cocktails 250 kr. pr. person pr. påbegyndt

Der er også mulighed for at afregne baren efter forbrug.

Fri bar i 2 timer

Øl, sodavand og vin på buffet 350 kr. pr. person

Øl, sodavand, vin og alm. spiritus på buffet 400 kr. pr. person

Ønskes longdrinks eller cocktails i overstående pakker kan dette tilkøbes for 150 kr. (minimum 2 timer)

### NATMAD

“Byg selv” hotdogs med behørigt garniture 130 kr.

“Byg selv” flæskestegsandwich 145 kr.

Skandinaviske oste og pølser 135 kr.

### MAD TIL MUSIKER / FOTOGRAF

1 hovedret 225 kr. (køkkenet vælger)



## SELSKABET PÅ MINDET

Hotel Frederiksminde har de ideelle omgivelser til at fejre en af livets vigtigste dage. Med en smuk beliggenhed ved Præstø Fjord og charmerende omgivelser, skaber vi de helt rigtige rammer for jeres begivenhed.

### FROKOSTSELSKABET START/SLUT

Varighed på 5 timer med ankomst senest kl. 14.00.

Herefter er der et tillæg på 395 kr. pr. påbegyndt time pr. tjener (minimum 1 tjener pr. 20 gæster).

### AFTENSELSKABET START/SLUT

Ankomst efter aftale.

Efter kl. 02.00 er der et tillæg på 500 kr. pr. påbegyndt time pr. tjener (minimum 2 tjenere pr. 20 gæster).

Ved selskaber, hvor ikke alle vores værelser bookes, skal der af hensyn til hotellets øvrige overnattende gæster skrues betydeligt ned for musikken kl. 24.00. Musikken skal slukkes senest kl. 01.00.

### OVERNATNING

Vi har på hotellet 19 værelser fordelt på 13 dobbeltværelser, 3 enkeltværelser, 2 juniorsuiter og 1 brudesuite. Der er mulighed for ekstra opredninger på nogle af værelser.

Vi tilbyder gerne en specialpris, hvis alle værelser bookes af samme selskab. Specialpris på dobbeltværelse 1.700 kr. (*normalpris 2.000 kr.*). Specialpris på enkeltværelse 1.300 kr. (*normalpris 1.450 kr.*).

### PROPPENGE

Ønsker du at medbringe egen vin koster dette 450 kr. pr. åbnet flaske og 800 kr. pr. åbnet magnumflaske.

### BLOMSTER

Vi kan arrangere forskellige blomster i årstidens farver til bordene. Prisen afhænger af størrelse og sæson.

### VI ER OGSÅ BEHJÆLPELIGE MED

Musik, fotograf, fyrværkeri og byvandring med den lokale by-guide.

### RESERVATIONSGEBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr. Beløbet afhænger af selskabets størrelse, og bedes indbetales senest 14 dage efter modtagelsen af din bekræftelse. Beløbet modregnes i den endelige afregning, men tilbagebetales ikke ved afbestilling.

### BETALING

Skal ske ved arrangementets afslutning medmindre andet er aftalt skriftligt.

# KONFIRMATIONSFEST PÅ MINDET

## KONFIRMATIONSFEST

Velkomst og snacks 150 kr.

3-retters menu fra 550 kr.

3-retters menu inkl. vinmenu 1.000 kr.

### Menuforslag:

Røget Fynbo laks med peberrod, dildolie og urter

Dalbakkegaard kylling med grønt fra haven og sauce Blanquette

Jordbærsorbet med citroncreme og hvid chokolade

**Kontakt os på 55909030 eller på [info@frederiksminde.com](mailto:info@frederiksminde.com)  
for at skræddersy din menu, og arrangement.**

## TILKØB

2 slags snacks 100 kr. pr. person

Opgrader din velkomst til Champagne til 85 kr. pr. person

Sodavand fra 45 kr. (afregnes efter forbrug)

Øl fra 50 kr. (afregnes efter forbrug)

Kaffe/te 50 kr. pr. person

Kaffe, te og sødt 100 kr. pr. person

## NATMAD

"Byg selv" hotdogs med behørigt garniture 130 kr. pr. person

"Byg selv" flæskestegssandwich 145 kr. pr. person

Skandinaviske oste og pølser 135 kr. pr. person

## MAD TIL DE MINDSTE

*Serveres kun til børn under 12 år.*

Pasta med tomatsovs og revet ost  
125 kr.

Fiskefilet med friter, remoulade og grønt  
135 kr.

Friteret kylling med friter, mayonnaise og grønt  
140 kr.

Børneis  
85 kr.



## BRUNCH FAMILY STYLE

Serveres for min. 20 personer fra kl. 10.00-12.00 med varighed af 3 timer.

*Vores brunch serveres i 3 omgange, som deleretter ved bordet.*

Æblejuice, kaffe og te

Yoghurt med müsli

Vores surdejsbrød og rugbrød med smør fra Aabybro Mejeri

Håndpillede rejer med citronmayonnaise

Røget laks med peberrod, dobbelt fraiche og dild

Røræg, brunchpølser og bacon

Skagenskinke og Spianata Romana spegepølse fra Slagter Munch

Hjertesalat med purløgsvinaigrette og Havgus ost

Hønsesalat med svampe og kørvel

Oste fra Norden

Lune pandekager med ahornsirup

450 kr. pr. person

225 kr. pr. barn under 12 år

## DET SIDSTE FARVEL..

Ønsker I at afholde et arrangement på Mindet efter begravelsen eller bisættelsen, så er vi gerne behjælpelige med at sammensætte et arrangement, som passer til jeres behov.

### FROKOSTBUFFET

Rejer med æg og citronmayonnaise

Koldrøget laks med peberrodscreme, dild og fennikel

Skagenskinke og drueagurker

Lun leverpostej med bacon og svampe

2 slags oste med kompot

2 slags brød og smør

Kage

295 kr. pr. person

### KAFFE / THE

50 kr. pr. person

### KAFFE / THE OG KAGE

150 kr. pr. person

### KAFFE / THE, BOLLER OG KAGE

165 kr. pr. person

## MINDETS SELSKABSBUFFET

Minimum 20 personer.

Frokost 500 kr. pr. person / Aften 550 kr. pr. person

Vores buffeter er kolde retter, som serveres i 3 omgange som deleretter ved bordet. Der er mulighed for at tilkøbe varme serveringer.

### FORÅR

Rørt taskekrabbe med urtemayonnaise  
Asparges (i sæsonen), håndpillede rejer og løvstikkeemulsion  
Røget Fynbo laks med peberrodscreme og fennikel  
Hjertesalat med purløgsvinaigrette og Havgus ost  
Kalveculotte med pickles og stegte løg  
Hønsesalat med grønne asparges (i sæsonen)  
Rabarbercrumble med creme doublé  
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

### SOMMER

Saltede kammuslinger med kærnemælkssauce, dildolie og peberrod  
Æg med håndpillede rejer og citronmayonnaise  
Røget Fynbo laks med peberrodscreme og fennikel  
Hjertesalat med nye kartofler, purløgsvinaigrette og Havgus ost  
Hønsesalat med grønne asparges (i sæsonen)  
Kalveculotte med pickles og stegte løg  
Bærcrumble  
Surdejsbrød med økologisk rugbrød

### TILVALG FORÅR / SOMMER

2 slags snacks 100 kr. pr. person

Fisk i sæson med grønne asparges (i sæson) og sauce nage (varm) 140 kr. pr. person

Dalbakkegaard kylling med grønt fra haven og sauce Blanquette (varm) 135 kr. pr. person

Kalv med ærter, grønne asparges (i sæson) og sauce på ramsløg (varm) 150 kr. pr. person

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

3 slags Nordiske oste med kærneknækbrød og kompot 145 kr. pr. person

## MINDETS SELSKABSBUFFET

Minimum 20 personer.

Frokost 500 kr. pr. person / Aften 550 kr. pr. person

Vores buffeter er kolde retter, som serveres i 3 omgange som deleretter ved bordet. Der er mulighed for at tilkøbe varme serveringer.

### EFTERÅR

Gravad torsk med blomkål og hasselnødder  
Håndpillede rejer med citronmayonnaise  
Saltede kammuslinger med kærnemælk, peberrod og dild  
Hønsesalat med svampe og syltede sager  
Krogmodnet gris med kål og purløgsmayonnaise  
Kalveculotte med pickles og stegte løg  
Gammeldaws æblekage  
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

### VINTER

Saltet fisk i sæson med peberrod, kærnemælk og dild  
Fynbo laks med sennep, sommersylt og krydderurter  
Håndpillede rejer med citronmayonnaise  
Salat på jordskokker, hasselnødder og dild  
Hjertesalat med andeconfit  
Krogmodnet gris og rødbeder  
Gammeldaws æblekage  
Surdejsbrød og økologisk rugbrød

### TILVALG EFTERÅR / VINTER

2 slags snacks 100 kr.

Bagt fisk i sæson med fiskefumé og  
kål (varm) 140 kr. pr. person

Dalbakkegaard kylling med svampe og  
sauce Blanquette (varm) 135 kr. pr. person

Iberico gris med saltbagt selleri og  
sauce brunet smør (varm) 165 kr. pr. person

Knust kartoffel med purløg (varm) 35 kr. pr. person

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 145 kr.

