

A festive scene featuring a row of champagne glasses filled with bubbly champagne on a tray. In the background, there are bottles of Pierre champagne and decorative floral arrangements with warm-toned flowers and branches. The overall atmosphere is celebratory and elegant.

NÅR GODE FESTER BLIVER TIL DE BEDSTE MINDER

SCANDIC SLUSEHOLMEN
2023

FESTPAKKER

FESTPAKKE A

Kr. 1.245,- per person

Velkomstdrink
3-retters middag eller buffet
Husets hvid- & rødvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe/te og avec
Husets spiritus
3 slags cocktails
Natmad
Arrangement af 8 timers varighed

•

FESTPAKKE B

Kr. 1.195,- per person

Velkomstdrink
3-retters middag eller buffet
Husets hvid- & rødvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe/te og avec
Husets spiritus
Natmad
Arrangement af 8 timers varighed

•

Alle festpakker er gældende ved minimum 25 voksne og er inkl. lokaleleje, duge, servietter og hvide bloklys

FESTPAKKER

FESTPAKKE C

Kr. 1.145,- per person

Velkomstdrink
3-retters middag eller buffet
Husets hvid- & rødvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe/te og avec
Husets spiritus
3 slags cocktails
Arrangement af 8 timers varighed

•

FESTPAKKE D

Kr. 925,- per person

Velkomstdrink
3-retters middag eller buffet
Husets hvid- & rødvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe/te og avec
Arrangement af 7 timers varighed

•

Alle festpakker er gældende ved minimum 25 voksne og er inkl. lokaleleje, duge, servietter og hvide bloklys



BRUNCHFEST

Oplev Scandic Sluseholmens brunch til dit næste festlige arrangement

Brunchfest á kr. 445,- inkluderer:

Velkomstdrink
Brunchbuffet
Kaffe, te og juice
Eget lokale i 5 timer
Eget personale

Kan bookes ved minimum 25 voksne
Børn under 3 år er gratis og børn under 12 år er til halv pris

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen!

TILVALG TIL FESTPAKKER

Liste over vores mest populære tilvalg:

1 glas husets bobler	kr. 73,- per pers.
Fri blød bar, per time	kr. 125,- per pers.
Smoothies	kr. 25,- per pers.
Salte chips	kr. 25,- per pers.
3 slags nødder	kr. 29,- per pers.
Servering af medbragt kage	kr. 35,- per pers.
Popcornmaskine	kr. 35,- per pers.
Slik	kr. 35,- per pers.
Skåret frugt	kr. 45,- per pers.
Petit fours, 3 stk.	kr. 49,- per pers.
Canapé, 3 stk.	kl. 49,- per pers.
Klassisk trekantssandwich	kr. 49,- per pers.
Kaffe/te	kr. 50,- per pers.
Side salat	kr. 25,- per pers.
Ekstra ret	kr. 75,- per pers.
Opgradering til mørbrad på hovedretten	kr. 65,- per pers.
Ekstra tid per påbegyndt time, ekskl. forbrug	kr. 90,- per pers.
Fri bar, per time i overtiden	kr. 90,- per pers.
Proppenge for medbragt vin, per flaske	kr. 295,- per fl.

VINPAKKER

Vi tilbyder opgradering af vinene i festpakkerne, til dem der ønsker dét ekstra

VINPAKKE 1 – tillægspris DKK 95,- per kuvert

Hvidvin: Villa De Mare Pinot Grigio, Italien

Rødvin: Villa De Mare Nero d'Avola, Merlot

VINPAKKE 2 – tillægspris DKK 165,- per kuvert

Hvidvin: Pfalz, Tyskland, Riesling

Rødvin: La Montesa, Spanien, Garnacha, Tempranillo

VINTERMENUEN

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

FORRETTER

Til alle forretter serveres brød og smør

Rillette af varmrøget laks, dildsyltet agurk, marineret bittersalat og sprød rugbrød

Jordkok panna cotta tilsmagt med rygeost, ørredrogn, ristede hasselnødder og croutoner

Gravad andebryst med citrus/peberrodscreme, julesalat og ristede nødder og tyttebær

HOVEDRETTER

Til alle hovedretter serveres sæsonens kartofler

Stegt laks med citrus beurre blanc, spinat gratin, brunet blomkål med granatæble og rucola

Braiseret oksebryst, glace på mørkt øl og honning, syltede smørristede græskar, pastinak Rösti med sensommeræbler og rosmarin

Helstegt kalvefilet, bagte balsamico rødbeder og chips, crouton med fermenteret hvidløg
lun salat af palmekål og danske pærer og portvinssky

DESSERTER

Citrontærte med bagt marengs og hasselnøddeis

Chokolade brownie med hvid chokolademousse og skumfiduser

Klassisk Tiramisu tilsmagt med amaretto kirsebær

FORÅRSMENUEN

MARTS - APRIL - MAJ

FORRETTER

Til alle forretter serveres brød og smør

Rimmet torsk, bacon mayonnaise, sennepsvinaigrette og sprøde rødbeder

Marineret stenbidderrogn, avokadocreame, friteret persille og pocheret vagtelæg

Terrine af kylling med chorizo creme, sprød butterdej og pestomarineret salat

HOVEDRETTER

Til alle hovedretter serveres sæsonens kartofler

Oksefilet, bagt portabello med fyld af flødespinat med gammelknas, syltede rødløg, smørstegte haricots verts med citron og nødder og sauce bordelaise

Unghane ballotine med fyld af tomat og merian, romesco, løgtærte med ramsløg og kyllingecreme

Rosastegt lammeculotte med sky af timian og cognac, crouton med hvidløg og havgus, stegte skorzonerrødder og chiffoneret savoykål med citron og persille

DESSERTER

Panna cotta med vanilje og ananas, nøddecroquant og bagt frugtleder

Cheesecake med saltkaramel og syltede paradisæbler

Desserttapas med 5 elementer

SOMMERMENUEN

JUNI - JULI - AUGUST

FORRETTER

Til alle forretter serveres brød og smør

Dampede hvide asparges, marinerede rejer, sauce mousseline og dild

Kroketter af rødspætte og røget laks, salat af sommer grønt, estragon mayonnaise og rogn

Tyndskåret bresaola, bruschetta med tomat, basilikum og frisk mozzarella

•

HOVEDRETTER

Til alle hovedretter serveres sæsonens kartofler

Svinemørbrad, kantarelcreme, smørstegte grønne asparges, spinat salat med friske jordbær og pinjekerner

Sprød Rokkedahl kyllingebryst, majsuré med brunet smør, langtidsbagte tomater, brændte løg og stegt kyllingeglance

Rosastegt kalvefilet, nye ærter francaise med ventrèche, hvide asparges med gremolata og sauce choron

•

DESSERTER

Rabarbertærte med marcipan, sprød marengs og hvid chokolade parfait

Grand Marnier marinerede jordbær og rørt vaniljeis

Islagkage med rom og mørk chokolade på nøddebund, toppet med flødebolleskum

•

EFTERÅRSMENUEN

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

FORRETTER

Til alle forretter serveres brød og smør

Carpaccio med syltede svampe, røget mayo, rucola og chips af gammelknas

Suppe på butternutsquash, stegte kammuslinger og harissa marineret bolchebede crudités

Rødbede gravad laks, spinat creme og confiteret citron og rodfrugtchips

•

HOVEDRETTER

Til alle hovedretter serveres sæsonens kartofler

Fyldt kron dyrkølle med kraftig glace tilsmagt med blomme, confiteret selleri, rosmarin gulerødder med honning og tyttebær

Andebryst med hasselbagte butternutsquash, brunet løgpuré, crudités af gulerødder med allehånde og feldsalat

Oksemedaljon, citrus marineret romanesco kål med ristede hasselnødder jordskokkepuré, chips og rødvinssauce

•

DESSERTER

Tarte tatin af karameliseret æbler i sprød skal med cremet vaniljeis

Pavlova med syltede skovbær-creme anglais og nøddetuiles

Gateau Marcel med sprød hindbær cookie og friske bær

•

SELSKABSBUFFET

Vi tilbyder også buffet i stedet for vores 3-retters servering, og det er muligt at tilkøbe ekstra retter samt at ændre i buffeten efter samtale med køkkenet

FORRETTER

Carpaccio på røget laks med avokado creme, rugbrødschips, granatæble kerner og rucola

To slags dansk carcuteri med urtepesto, syltede svampe, oliven og bagte tomater

Brød og smør



HOVEDRETTER

Rokkedahl kylling i svampecreme

Langtidsstegt okseroast med rosmarin og hvidløg samt urtesmør

Dobbeltbagte kartofler med urter og chorizo

Stegte kartofler med sort peber og urter

Sæsonens grøntsager

Hjertesalat med sesamristede champignoner, syltede løg og friske bær



DESSERTER

Udvalg af danske og udenlandske oste med hjemmelavet garniture og knækbrød

Chokolademousse med syltet appelsin og nøddeflorentiner



BRUNCHMENU



Yoghurt med hjemmelavet granola
Æblekompot og rabarberkompot
Chiagrød med bær

Grambogaard velfærdsskinke
Italiensk salami
Kyllingepålæg
3 slags oste
2 slags marmelade
Nutella

Røræg
Duroc pølser
Grambogaard bacon
Pommes Rösti med bacon
Lun leverpostej med svampe og persille

Amerikanske pandekage med bagte bær og sirup
2 slags wienerbrød
Mini croissants
Årstidens skåret frugt
2 slags rundstykker
Franskbrød
Rugbrød

Kaffe/te, juice og isvand

Velbekomme!



COCKTAILS

Vores cocktails serveres altid i dispenser med tappehaner

MOJITO

Rom, sukker, lime, mynte og danskvand

WHITE RUSSIAN

Vodka, kaffelikør, mælk og fløde

DARK N' STORMY

Rom, lime, og gingerbeer

MUSCOW MULE

Vodka, lime og gingerbeer

DRY MARTINI

Gin, vermouth og grønne oliven

COSMOPOLITAN

Vodka, appelsinlikør, lime og tranebærjuice

TOM COLLINS

Gin, citron, sukker og danskvand

GIN HASS

Gin, mangosirup, lime og lemon sodavand

NATMAD

Den bedste måde at slutte en god fest på!

KLASSISK HOTDOG BUFFET

med diverse udvalg

PØLSE- OG OSTEBOARD

udvalg af oste og chacuteri
serveres med brød, smør og tilbehør

BYG SELV SLIDER BUFFET

mini burger med tilbehør

Der laves også vegetarisk natmad efter ønske

SCANDIC SLUSEHOLMEN

**VI GLÆDER OS TIL AT BYDE
JER OG JERES GÆSTER
VELKOMMEN**

Scandic Sluseholmen

Molestien 11, 2450 København SV

Tlf.: +45 36 15 51 55

event.sluseholmen@scandichotels.com