



HOTEL FREDERIKSMINDE

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

Selskabsbrochure 2020





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 banquet 2020.

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:	1.295 / 1.445 / 1.565 kr.
3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine:	1.550 / 1.695 / 1.795 kr.

TILKØB

- Opgradér velkomsten til 1 gl. champagne (tillæg 40 kr. per person)
- Køb 2 - 4 slags 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 150 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.

HELAFTEARRANGEMENTER

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: 1.045 / 1.195 / 1.325 kr.

3, 4 eller 5 retter med eksklusive vine: 1.245 / 1.375 / 1.455 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

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.

Mindets kylling med fritter og grøntsager 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.

Yoghurt med müsli

Koldrøget laks, fennikel og friskost

Håndpillede rejer med citronmayonnaise og urter

Grøn salat med urtevinaigrette og brøndkarse

Pålæg fra slagteren på Møn

Skandinaviske oste

Marmelade

Røræg med purløg og bacon

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 ønsker.

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 blomkål og dildolie
Kartoffelsalat med havgus, dild og sennepsvinaigrette
Culotte med pickles, skoleagurker og stegte løg
Langtidstilberedt frilandsgris med spidskål og sennepsmayonnaise
Rabarbercrumble med creme doublé
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
Rimmet økologisk laks med skoleagurker, fennikel og friskost
Rørt kalvetatar med bitre salater og kartoffelchips
Hønsesalat med asparges (i sæson) og kantareller
Rosa okse med stegte løg og pickles
Bærcrumble med creme doublé
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. (varm)

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

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

Nye kartofler med smør og krydderurter 20 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 75 kr.

BUFFETER

EFTERÅR

Saltet forsk med vinterkål og dildemulsion

Æg med håndpillede rejer, dild og citronmayonnaise

Koldrøget økologisk laks med syltet græskar, kerner og peberrodscreme

Terrine på kalvekæber med syltede løg

Svinebryst, selleri og syltede svampe

Okse med pickles og syltede agurker

Æblekage med hvid chokolade creme

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

VINTER

Gravad forsk med dildmayonnaise og krydderurter

Varmrøget laks med grov sennep og krydderurter

Æg med håndpillede rejer og citronmayonnaise

Jordkokker med hasselnødder, dild og vinaigrette

Salat med andeconfit og sommersylt

Svinebryst, selleri og syltede svampe

Chokoladekage med syltede pærer

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

Culotte med svampe og selleri 65 kr. (varm)

Kartoffelmos med chips og purløg 25 kr. (varm)

3 slags Nordiske oste med kerneknækbrød og kompot 75 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	95 kr.
Husets cognac og likør (3 cl.) fra	85 kr.
Menukort	15 kr.
Invitationskort med kuvert	20 kr.
Mad til musiker / fotograf	225 kr.
Husets vine efter forbrug	350 kr.
Husets velkomst	95 kr.

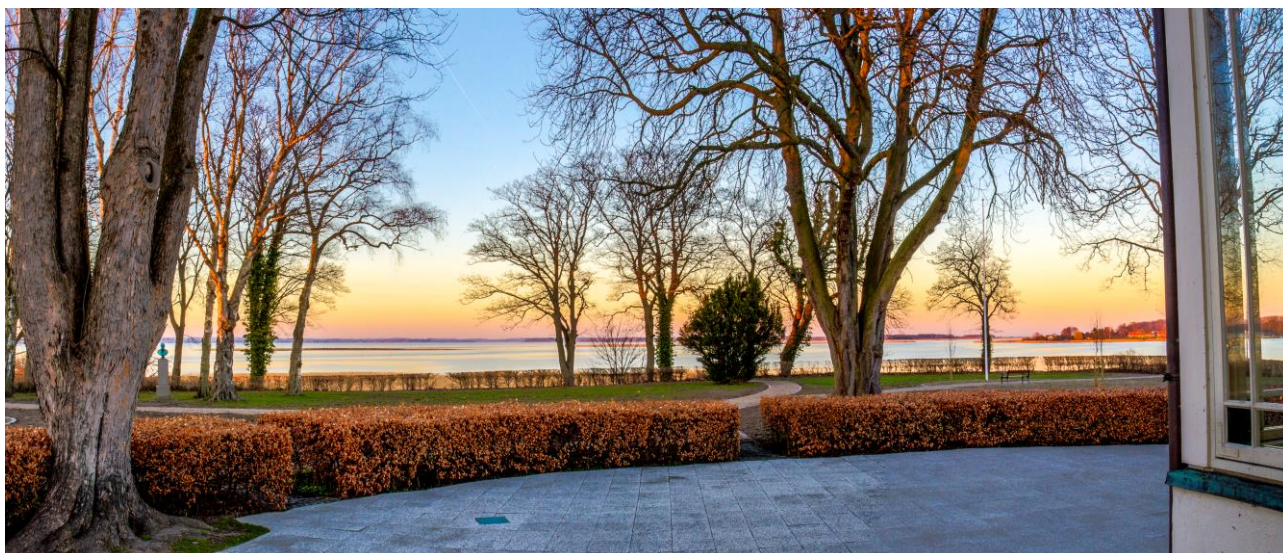
BAR

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 fra Bryghuset Møn.

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.

350 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

395 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 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. 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 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 2020. Alle priser er per person. Vi tager forbehold for ændringer samt tastefejl.

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?
- **Menukort** ved hver kuvert eller på hvert bord? Skal vi tage hånd om denne opgave eller ønsker I selv, at arrangere med en blomsterdekoratør?
- **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 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 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 i denne serveret?