



— 2017 —

ARRANGEMENTER

3 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 14 gæster

3 stk. smørrebrød eller
let receptions menu

Øl, vand, sodavand &
husets selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Duge, servietter & blomster

Opdækning, betjening
& rengøring

395 KR.

Børn u/12 år 250 kr. / Børn u/2 år gratis

4 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand &
husets selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Duge, stofservietter
& stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

595 KR.

Børn u/12 år 395 kr. • Børn u/2 år gratis

7 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand &
husets selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Duge, stofservietter
& stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

785 KR.

Børn u/12 år 495 kr. • Børn u/2 år gratis

9 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand &
husets selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Blød bar efter kaffen

Natmad

Duge, stofservietter
& stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

995 KR.

Børn u/12 år 495 kr. • Børn u/2 år gratis

10 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 gæster

Champagne

Kage / bryllupskage

4 retters luksus menu

Øl, vand, sodavand &
husets selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Blød bar efter kaffen

3 cocktails

Natmad

Duge, stofservietter
& blomsterdekorationer

Opdækning, betjening
& rengøring

1.295 KR.

Børn u/12 år 595 kr. • Børn u/2 år gratis

 **Restaurant Marina Furesøbad**

Frederiksborgvej 101 · 3500 Værløse · 7030 0708 · info@furesoebad.dk · marina-en.dk



— 2017 —

SELSKABSMENUER

FORRETTER

Rimmet laks

med frisksyltet agurk, avokado, syltede skalotteløg,
misodressing & urter

Frenchtoast

med håndpillede rejer, rygeost creme, rogn, citron & karse

Tun sashimi & dybstegt kammusling

serveret med tangsalat, avokado, spicy mayo & shizo karse

Økologisk fjordskinke

med gedeost croutons, syltede svampe, mandler & trøffel creme

Stegt dansk ½ sorthummer

med trøffel/ramsløg smør, pommés duchesse & hummer glace
(tillæg 100 kr. pr. kuvert)

MELLEMRITTER

Stegt helleflynder

på brød med buerre blanc, gulerødder, skalotteløg & karse

Frenchtoast

med cremede skovsvampe & spinat

Knasende krabbekøds samosa

med rogn rørt i aioli

Hummerbisque

af dansk sorthummer med purløg & sprøde croutons

Osteanretning

med udvalg af danske oste, sødt, salt & sprødt

 **Restaurant Marina Furesøbad**

Frederiksborgvej 101 · 3500 Værløse · 7030 0708 · info@furesoebad.dk · marina-en.dk



— 2017 —

SELSKABSMENUER

HOVEDRETTER

Skindstegt multe
med hjertemuslinger, muslingesauce, karotter
ærteskud & bagt polenta

Kæmpe gambas
med persille/hvidløgsmør, tomat concassé, oliven & kartoffelkrokot
(tillæg 75 kr. pr. kuvert)

Svampefarseret poussin
portobello, spinat, kartoffelkrokot & sauce gastrique

Smørpocheret kalvefilet
timian, citron, hvidløg, sæsonens løg, kartoffelfondant & kalvesky

Helstegt oksehøjreb
med kartoffelfondant, sæsonens rødder, puré
sauce bordelaise & sauce bearnaise

Oksetournedos med pommes Anna
kejserhatte, selleripure, bulls blood & glace
(tillæg 75 kr. pr. kuvert)

Hel dansk sorthummer
med trøffel/ramsløg smør, pommes duchesse & hummer glace
(tillæg 175 kr. pr. kuvert)

DESSERTER

Vaniljesyltet mango
med passionsfrugt sorbet, lun hvid chokolade skum & kakao flammer

Chokoladebar á la Furesøen
med karamel, knas, peanuts & vanilje is

Mandel shortbread
med coulis & jordbærsorbet fra Rokkedyssegaard

Portvinssyltede svenske blåbær
blåbærsorbet, chokolade ganache & mandel tuile

Osteanretning
med udvalg af danske oste, sødt, salt & sprødt

 **Restaurant Marina Furesøbad**

Frederiksborgvej 101 · 3500 Værløse · 7030 0708 · info@furesoebad.dk · marina-en.dk



— 2017 —

SELSKABSMENUER

NATMAD PÅ BUFFET

Hotdogs (1 pr. person)

Wienerpølser, hotdog brød, ketchup, Dijon sennep, sød sennep, remoulade, pickles, ristede- & rå løg

Cheeseburgers (1 pr. person)

Hakkebøf, sesam bolle, cheddarost, tomat pickles, salat, ketchup, sennep & mayo

Biksemad

Tilberedt af oksefilet, kartofler & løg serveret med ketchup HP-sauce, spejlæg & sure rødbeder

Fransk løgsuppe

Tilberedt på kalvefond med timian & hvidløg. Serveres med sprøde oste croutons

Oste- & pølse bord

3 danske oste med sødt, salt & sprødt
Økologisk fjordskinke & stærk italiensk salami
Anrettes med pesto & artiskok tapenade

 **Restaurant Marina Furesøbad**

Frederiksborgvej 101 · 3500 Værløse · 7030 0708 · info@furesoebad.dk · marina-en.dk