



— 2017 - 2018 —

ARRANGEMENTER

3 TIMER

Min. 20 betalende gæster

Køkkenets frokostenretning
eller let receptions menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Eget lokale, duge, servietter
& blomster

Opdækning, betjening
& rengøring

445 KR.

Børn u/12 år 295 kr. / Børn u/2 år gratis

4 TIMER

Min. 20 betalende gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Eget lokale, duge,
stofservietter & stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

665 KR.

Børn u/12 år 425 kr. • Børn u/2 år gratis

7 TIMER

Min. 20 betalende gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Eget lokale, duge,
stofservietter & stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

885 KR.

Børn u/12 år 545 kr. • Børn u/2 år gratis

9 TIMER

Min. 20 betalende gæster

Snacks & velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Hård bar efter middagen

Eget lokale, duge, stofservi-
etter
& stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

1095 KR.

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

10 TIMER

Min. 20 betalende gæster

Snacks & velkomstdrink

4 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Håndlavet chokolade

Hård bar efter middagen

Natmad

Eget lokale, duge,
stofservietter & stilkblomster

Opdækning, betjening
& rengøring

1.395 KR.

Børn u/12 år 695 kr. • Børn u/2 år gratis

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— 2017 - 2018 —

SELSKABSMENUER

FORRETTER / MELLEMRITTER

Saltet laks - agurk - avokado - radise - løg- ristet rug
- urter - rygeost

Stegt dorade - kapers - rosenkål - fennikel/dild salat- muslingeskum

Pocheret østersø torsk i egen bisque - persillerod - chips - purløg

Lynstegt gulfinnet tun - dybstegt kammusling - wakame - avokado
- edamame - chili mayo

Helleflynder stegt på brød - buerre blanc - karse (+ 50 kr.)

Frenchtoast - skovsvampe á la creme - spinat - høst

HOVEDRETTER

Unghane ballontine - portobello - skalotteløg - kartoffel puré
- brøndkarste - fumé & stegesky

Smørpocheret kalvefilet - confiteret hvidløg - kartoffelfondant
- karotter - timian - kalvesky

Okseflank - karameliseret & brændte løg - kartoffel puré
- stegt endive - radicchio - kraftig rødvinsglace

Sousvide andebryst - rosmarin - rødbeder - blød polenta
- bulls blod - gastrik

Krogmodnet oksehøjreb - saltbagt selleri & puré - skalotteløg -
kartoffelfondant - bordelaise & bearnaise (+75 kr.)

Vegetar & veganerretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— 2017 - 2018 —

SELSKABSMENUER

DESSERTER & OSTE

Hvidchokolade mousse- coulis - marengs
- hindbærsorbet - rå lakrids

Chokoladebar - nougat - karamel - peanuts
- karamel iscreme - guld

Jordbærsorbet - gateau marcel - kakao - chokoladeflager

Osteanretning

NATMAD

Hotdogs: Wienerpølser, hotdog brød, ketchup, dijon sennep,
sød sennep, remoulade, pickles, ristede & rå løg

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

Biksemad: Tilberedt af oksefilet, kartofler og løg
Hertil serveres ketchup, HP-sauce, spejlæg & sure rødbeder

Fransk løgsuppe: Tilberedt på kalvefond med timian & hvidløg
Serveres med sprøde oste croutons

Ost & pølsebord: 3 danske oste med sødt, salt & sprødt, økologisk
fjordskinke & stærk italiensk salam. Hertil pesto & artiskok tapenade

Vegetar & veganerretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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

