



— 2018 —

ARRANGEMENTER

3 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

Køkkenets frokostenretning
eller let receptions menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Eget lokale, duge, servietter
& huset sæson dekoration

Opdækning, betjening
& rengøring

445 KR.

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

4 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe & the

Eget lokale, duge, stofservietter
& huset sæson dekoration

Opdækning, betjening
& rengøring

665 KR.

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

7 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

Velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Eget lokale, duge, stofservietter
& huset sæson dekoration

Opdækning, betjening
& rengøring

885 KR.

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

9 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

Snacks & velkomstdrink

3 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Fri bar efter kaffen inkl. husets spiritus

Eget lokale, duge, stofservietter
& huset sæson dekoration

Opdækning, betjening
& rengøring

1095 KR.

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

10 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

Snacks & velkomstdrink

4 retters menu

Øl, vand, sodavand & husets
selskabsvine ad libitum

Kaffe, the & avec

Håndlavet chokolade
under kaffen

Fri bar efter kaffen inkl. husets spiritus

Natmad

Eget lokale, duge, stofservietter
& huset sæson dekoration

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





— Efteråret 2018 —

TILLÆGS YDELSER

Lokale

DJ i 4 timer inkl. dansegulv	4.500,-
Leje af musikanlæg	500,-
Dansegulv 4x6 m	500,-
Leje af scene fra 2x2 m	500,-
Separat fadølsanlæg	500,-

Tillægs kuvertpriser

Rodfrugtchips & salte mandler	45,-
Opgrader til Champagne til velkomst	fra 45,-
Vin upgrade (fra)	75,-
Natmad fra selskabsmenu	85,-
Kage/Lagkage (fra)	45,-
Medbragt kage	25,-
Petit Four til kaffen	55,-
Chokoladedyppede jordbær	45,-
Chokolade fontæne m. økologisk frugt	75,-
Grillarrangementer (fra)	85,-
Standard spiritus pr. time	75,-
4 slags cocktails pr. time	125,-
Ekstra time pr. påbegyndt time	75,-
Musiker/Fotograf mad	175,-

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— Efteråret 2018 —

SELSKABSMENUER

SNACKS

Rodfrugtchips med røget emulsion & brændt hvidløg

Kantarel tapioka chips m. røget hø creme

Puffet flæskesvær med persille emulsion

Nøddemix af soya mandler, kimchi cashewnødder & honning ristet valnødder

Vegetarretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— Efteråret 2018 —

SELSKABSMENUER

FORRETTER / MELLEMRITTER

Stegt jomfruhummer, rødbedevariation, østersemulsion og brød koraller

Stegt kammusling m. skorzonærødder, lime, rød amarant, ask og skaldyrsskum

Hellefisk mosaik, citron broken gel, malt, agurk, sprøde brødcroutoner

3 slags østers med rødvin vinaigrette og citron, hurtigt tilberedt agurk & dild, Champagne & brøndkarse

Stegt pighvar i egen bisque m. kål, klorofyl & dild

Hummerbisque med hummer, syltet trompet, agurke brokengel og croutoner

Vegetarretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— Efteråret 2018 —

SELSKABSMENUER

HOVEDRET

Skindstegt Perlehøne, kantareller, klorofylpure, skalotteløg, hønsefumé & salvie

Sous vide - ribeye, selleri, græskarpure, rosmarin & glaseret løg

Langtidsstegt kalveculotte m. ragout på vildsvampe svampe, timian, røget marv og rødvinns glace

Braiseret Duroc svinebryst, rosenkål, variation af beder, portvin sauce & krondild

Stegt torsk, stenbiderrogn, løgrom, skorzonerredder, bøgehatte, dild & krabbebisque

1 stk. valgfri garniture til hovedretten

Cremet kartoffel Aligot med Høost og Timian

Små sæsons kartofler med krydderurter

Grove fritter med Maldon crystal havsalt

(serveret á part)

Tilvalg til hovedretter

2. servering af hovedret fra 45.-

Ekstra garniture à part 20.-

Smørstegte kartofler à part 20.-

Bearnaisesauce à part 25.-

Trøffelsauce à part 35.-

Ekstra sauce à part 20.-

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— Efteråret 2018 —

SELSKABSMENUER

DESSERT

Tarte tatin, karamelsauce, krystalliseret chokolade, vaniljeis m. krokant og appelsin targetes

Fransk chokoladekage 70% Vahlrona, vaniljeis, hyben macarones, coulis og bær

Snickers dessert m. Peanuts parfait, chokolade is, sprød kakao, ristet peanuts og saltkaramel

Kamillete sorbet, citron marengs, citroncreme, dehydrert yogurt

Vegetarretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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





— Efteråret 2018 —

SELSKABSMENUER

NATMAD

Biksemad

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

Mini burgers

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

Fransk løgsuppe

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

Hotdogs

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

Ost & pølsebord

3 slags oste med sødt, salt & sprødt
Udvalgte skinker og pålæg
Hertil pesto & artiskok tapenade

Vegetarretter baseres på valgte menu

 **Restaurant Marina Furesøbad**

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

