

PHOENIX
C O P E N H A G E N
ARP-HANSEN  HOTEL GROUP



SELSKABSARRANGEMENTER på PHOENIX COPENHAGEN

Mange tak for jeres interesse i vores selskabsfaciliteter. I denne brochure vil I kunne se menu- og vinforslag på forskellige arrangementer samt praktiske oplysninger i forbindelse med afholdelse af selskaber på Phoenix Copenhagen.

Såfremt der måtte være spørgsmål eller specielle ønsker, bedes I venligst kontakte restaurantchef Jesper Gjølund på jgj@arp-hansen.dk



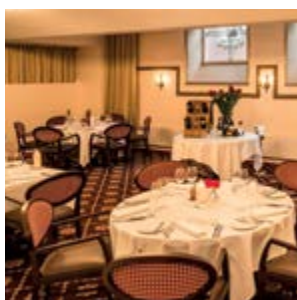
Gyldensteen:

Et af vore smukke selskabslokaler, hvor man kan sidde op til 48 personer. Her har man mulighed for at nyde arrangementet i bløde stole og i omgivelser, der ikke findes magen til i København.



Frederik V:

Tilbyder vi til større arrangementer på op til 110 personer. Et flot og nyrenoveret møde- og selskabslokale i stil med resten af hotellets fornemme indretning.



Restaurant Von Plessen

Restaurant Von Plessen tager imod selskaber på 10-150 personer.

I forbindelse med afholdelsen af selskaber, hvor der vælges helaftensarrangement på min. 25 kuverter, tilbyder vi en gratis overnatning.

Phoenix Copenhagen har en lang tradition og historie som hotel og beværtning bygget af bl.a. Von Plessen slægten. Phoenix Copenhagen var fra starten kongehusets foretrukne indkvarteringssted til fyrstelige gæster og landadelens favorithotel.

Vi ser med glæde frem til at vise jer vores smukke faciliteter.

HELAFTEENSARRANGEMENT

8 timers varighed

Velkomstdrink med 3 slags snacks

Gourmet Menu

Vælg 3 retter fra selskabskort

Tillæg på DKK 75,- pr. ekstra ret

Vine

Udsøgt vin menu ad libitum tilpasset den valgte menu

Ønsker man vinen en klasse bedre kan dette bestilles for DKK 95,- pr. person

Kaffe, Avec & Sødt

Fri bar

Der serveres øl, hvidvin, rødvin, alm. spiritus og blandede vand

Natmad

Vælg frit fra selskabsmenukortet

DKK 1375,-

Pris pr. person for hele arrangementet

Inklusive blomsterdekorationer & garderobe er inklusive.

SELSKABSMENU

På de følgende sider har vi præsenteret en række forretter, hovedretter og desserter.
I kan frit sammensætte menuen til jeres middag efter eget ønske.
Finder I ikke det, I søger, er I velkomne med egne ideer,
eller kontakt os, så komponerer vi menuen sammen.

Forretter

Cremet hummersuppe

med stykker af røget hummer og kørvelolie

Rimmet laks

med peberrod, agurk, syltede løg og radiser
samt krydderurtemayonnaise og sprødt rugbrød

Kammusling

med syltede løg, æble og beurre blanc

Gåseleverterrin

med grillet brioche, citrus og bær

Hovedretter

Oksemørbrad

med svampe, årstidens garniture og sauce espagnole med urteolie

Kalvefilet

med gulerod, årstidens garniture og sauce bordelaise

Helleflynder

med blomkålspuré, årstidens garniture og citron-dildsauce

Variation af lam

ryg og kølle serveret med selleri årstidens garniture og rosmarinsauce

Alle hovedretter serveres med årstidens kartoffel

SELSKABSMENU

Ost

Ostetallerken med et bredt udvalg af oste fra hele Europa

Desserter

Hvid chokolademousse

med bær, krystalliseret chokolade og passionsfrugt

Crème brûlée

med æblesorbet og sprødt

Chokoladekage

med blød chokoladecreme, sirup af citrusfrugter og vaniljeis

Årstidens desserttallerken

2-retters Gourmet Menu DKK 315,- pr. person

3-retters Gourmet Menu DKK 395,- pr. person

4-retters Gourmet Menu DKK 445,- pr. person

BUFFET

Følgende buffetforslag er til inspiration.
Vi hjælper gerne med at sammensætte menuen efter ønske om råvarer,
årstid eller et givent tema i jeres arrangement.

Kanapéer

Østers med vinaigrette og fint snittet rødløg

Kammusling med agurk og dild

Røget laks med æble og chili

Spyd med marineret oksekød og chipotledip

Spyd med kylling og ananas

Stenbiderrogn med cremefraiche og rødløg (sæsonbestemt)

Lufttørret skinke med urtecreme og karse

Priser

3 stk. DKK 95,-

5 stk. DKK 155,-

7 stk. DKK 215,-

BUFFET

Receptionsbuffet

Steaksandwich med tomatrelish
Små boller med kylling og bacon
Kikærter og emmentaler i groft brød
Rørt laksetatar med kapers, rødløg og dild
Lufttørret skinke med melon
Spyd med marineret kylling
Spyd med marineret oksekød
Snack grøntsager
Årstedens salat
Phoenix-kugler
Chokoladekage med hindbær

DKK 225,- pr. person

Aftenbuffet

Varmrøget laks med kydderurtecreme
Terrin af lys fisk med citrus og purløg
Tærte af årstedens grønt
3 slags salat
Udvalg af forskelligt pålæg fra Europa med årstedens tilbehør
Ovnbagt helleflynder med krydderurter og fiskecreme
Kalvefilet med årstedens garniture
Kyllingebryst med svampe og serranoskinke
Ostebræt med 3 slags oste, æblekompot og nødder
Frisk frugt
Chokoladekage
Mazarintærte

DKK 365,- pr. person

BUFFET

Brunch buffet

Glas med drænet skyr, sirup og mysli
Oksespegepølse med oliven
Skagenskinke med soltørrede tomater
Krydret pølse med mild dijonsennep
Røget laks med dildagurk
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Bacon med røræg
Dansk Svendbo og St. Clemens med syltede valnødder
Frisk udskåret frugt
Marmelader
Økologiske boller, hjemmebagt rugbrød og croissanter
Smoothies
Kaffe og te
Juice

DKK 245,- pr. person

Champagne Brunch
DKK 325,- pr. person

Min. 20 kuverter

NATMAD

Ungarsk gullaschsuppe

med mild chili og kommen

DKK 75,-

Nystegte frikadeller

med kartoffelsalat, rugbrød og hjemmesyltede agurker

DKK 70,-

Karrysuppe

med kylling og chili

DKK 85,-

Charcuteribord

med de bedste pølser fra Europa

DKK 105,-

VIN AD LIBITUM ARRANGEMENTER

Udsøgt vinmenu, der er tilpasset menuen.
Der vil være mulighed for en prøvemiddag,
hvor vinen kan smages sammen med den valgte menu.

Vinarrangement 1

Hvidvin og rødvin serveres ad libitum under middagen

DKK 325,- pr. kuvert

Vinarrangement 2

1 glas velkomstdrink (mousserende vin, kir, Phoenix Speciel el. lign.)
Hvidvin, rødvin og dessertvin serveres ad libitum under middagen

DKK 395,- pr. kuvert

Fri bar arrangement

Fri softbar i 2 timer

Øl, hvidvin, rødvin og blandede vand

DKK 225,- pr. kuvert

Fri bar i 2 timer

Øl, hvidvin, rødvin, alm. spiritus og blandede vand

DKK 295,- pr. kuvert

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Bordplan:

Der er mulighed for at dække op med E-bord, U-bord, lange og firkantede borde. Gyldensteen og Frederik V har endvidere mulighed for at blive dækket op med runde borde a 4-10 kuverter.

Overnatning

I forbindelse med afholdelse af selskaber, hvor helaftensarrangementet på min. 25 kuverter vælges, tilbyder vi en gratis overnatning. Vi udarbejder gerne et tilbud angående overnatning til jeres gæster.

Bryllupskage:

Vi arrangerer gerne jeres bryllupskage fra DKK 125,- pr. kuvert.
Egen bryllupskage kan også medbringes.

Blomster:

Blomsterarrangement DKK 65,- pr. kuvert.

Prøvemiddag

Det vil være muligt at prøvesmage de ønskede retter og vine. DKK 300,-

Detaljer

Musikken skal afsluttes kl. 01:00
Arrangementer forventes afsluttet kl. 03:00
Der vil være et tillæg på DKK 1000,- pr. påbegyndt time efter kl. 01:00

Selskaber: Minimum 15 kuverter

Buffet arrangementer: Minimum 20 kuverter

Vi tager forbehold for ændringer, prisstigninger samt trykfejl.

6 uger før arrangementet betales 75 % af det samlede beløb.

Restbeløb afregnes efter afholdt arrangement.

Afbestilling af kuverter/selskab: Følger HORESTA's gældende afbestillingsregler.

Alle priser er inkl. moms og betjening.



PHOENIX
C O P E N H A G E N
ARP-HANSEN  HOTEL GROUP

www.phoenixcopenhagen.dk • 3395 9500 • Bredgade 37 • 1260 København K