

A photograph of a restaurant interior. The room features several round tables covered with white tablecloths, each set with glassware, plates, and a centerpiece. Black chairs are arranged around the tables. In the background, a large, stylized black tree mural is painted on the wall. Large windows on the left and right sides of the room offer a view of the outdoors. The floor is made of dark wood.

**NÅR GODE FESTER
BLIVER TIL DE
BEDSTE MINDER**

Scandic
SYDHAVNEN



DET HANDLER OM DIN FEST

Hos Scandic Sydhavnen ved vi, at din fest ikke handler om én enkelt dag. Fester er noget, vi drømmer om og glæder os til. Og efterfølgende – når dagen er kommet og gået – er det noget vi taler om og mindes. Derfor gør vi os umage for at hjælpe dig med at holde den rigtig gode fest, så du og dine gæster kan tage herfra med de allerbedste minder.

Fra din første henvendelse til gæsterne går glade herfra, står vi klar til at guide dig og opvarte dit selskab. Med vores lange erfaring med fester og selskaber samt vores kreative og kyndige kokke i køkkenet, hjælper vi dig med at skabe præcis den fest, du drømmer om og giver både dig og dine gæster en oplevelse, I aldrig glemmer.

Lad Scandic Sydhavnen være scenen for din fest – og lad os gøre resten.

DE PERFEKTE RAMMER

Scandic Sydhavnen ligger blot et stenkast fra Københavns centrum. Længere skal du ikke for at finde omgivelserne for den helt perfekte fest med storbyens stemning, moderne design og gastronomiske oplevelser – og med bekvemligheder, som ikke lader sig gøre i centrum. Uden for hotellets døre finder du en stor parkeringsplads med fri parkering til dine gæster og 100 meter længere nede ad vejen stopper S-toget. Indenfor er der lyst og højt til loftet, og stemningen er afslappet, selvom indretningen er moderne.

Her finder du varme, lyse lokaler med plads til både små intime selskaber og de helt store fester. Vores skønne atriumgård i hjertet af hotellet, giver jer også mulighed for at trække udenfor til eftermiddagens kaffe eller aftenens drinks.





VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DE RIGTIG GODE FESTER

De rette lokaler skaber ikke en god fest alene. Men med et erfarent personale og et kreativt hold i køkkenet har vi nøje sammensat de helt afgørende ingredienser, som tilsammen får din fest til at syne, føle og smage af mere.

Udover vores kreative køkken og fleksible festlokaler tilbyder vi også et sjovt udendørsmiljø til festens aktive deltagere. Små og store legeborde har mulighed for at trække ud på vores grønne område og fornøje sig med en runde minigolf eller et slag skak under solen. Hos os er din fest ikke nødvendigvis begrænset til et enkelt lokale – nyd hotellets fleksible rammer og lad dem indgå i din fest.

LOKALET TIL FESTEN; VÆRELSET TIL NATTEN

Hos os kan du kombinere hotellets mange muligheder, så du får en fest, som er skræddersyet til dig. Nyd de smukke omgivelser, lækre drinks fra baren og forlad først festen når fødderne giver op på dansegulvet.

Hotellet ligger blot få minutter fra Københavns Hovedbanegård, men ønsker du alligevel at undgå hjemtransport ud på de sene timer, har du og dine gæster mulighed for at overnatte i et af vores 486 værelser med den unikke udsigt over Københavns skyline eller de naturskønne søer.

Sov ud efter festen i smukke omgivelser og vågn udhviledt op til dagen derpå og turen hjem. Nyd Scandics store morgenmadsbuffet, som altid er inkluderet ved overnatning, og rund festen af med sunde og søde fristelser i selskab med hinanden.



VI KRÆSER FOR DETALJERNE

Når dine ønsker til menuen lander i køkkenet, så går vores dygtige kokke i gang med at forberede middagen under ledelse af vores erfarne køkkenchefer. Vi udvælger nøje ingredienserne, og baserer retterne på sæsonens friske råvarer, så I får en stemningsfuld middag med unikke smagsoplevelser.

På de følgende sider får du et godt overblik over dine muligheder, så du nemt kan planlægge den fest, du ønsker.

Velbekomme.

Du kan læse meget mere om festlokaler på alle vores hoteller i Danmark på www.scandichotels.dk/festlokaler



FESTPAKKER

Vælg festpakke A, B eller C, som passer bedst til dit arrangement. Alle festpakker indeholder kategori I. Hvis du ønsker at opgradere din menu, kan du vælge retter fra kategori II eller III. Du kan se alle kategorierne på de følgende sider.

	FESTPAKKE A 4 timer / Pris fra 695 kr.	FESTPAKKE B 8 timer / Pris fra 940 kr.	FESTPAKKE C 8 timer / Pris fra 995 kr.
Velkomstdrink	•	•	•
Menu (3 retter eller buffet)	•	•	•
Selskabsvine ad libitum	•	•	•
Kaffe/te	•	•	•
Avec			•
Sødt til kaffen			•
Bar (øl/vand/vin)		•	•
Natmad		•	•

Ønsker du ikke en fuld festpakke, koster en forret eller dessert fra 79 kr., mens hovedretten koster fra 210 kr. Prisen for en menu med tre retter eller buffet er fra 345 kr.

Minimum 15 personer v. 3 retters menu. Minimum 25 personer v. buffet og brunch.





PÅ MENUEN

FORRETTER

Kategori I – vælg mellem:

- Rejecocktail af grønlandske rejer, sprøde salater, asparges og velkrydret dressing. Garneret med dild og lime
- Cremet skovsvampesuppe med persille og trøffelolie
- Røget laks med rygeostcreme, rugbrødcrumble og citronconfit
- Rillette af kalv med sprøde salater, syltede beder og vinaigrette

Kategori II – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Oksecarpaccio med små sprøde salater samt revet vesterhavstost og trøffelpuré
- Laks med sprød butterdej, friskdampede grønne asparges, friske urter og citron. Serveres med spinatcreme tilsmagt med dijonsennep
- Røget andebryst med pebermayo, sprødt og salat
- Terrine af sæsonens fisk med urterasp og citruscreme

Kategori III – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)

- Flødelegeret hummersuppe med porre i julienne serveret med butterdejsfleurons
- Rørt torsk med grov sennep og urter. Hertil friteret kapers og vagtelæg
- Røget dyrekølle med syltede svampe, æbler og nødder
- Stegt kammusling med variation af blomkål og sprød pancetta

HOVEDRETTER

Kategori I – vælg mellem:

- Ovnbagt kyllingebryst fra Gråsten serveret med trøffelsauce, majsipuré og langstidsbagte porrer
- Krydderurtestegt kalvetykstegsfilet med rødbedeflan, svampe og portvinssauce
- Roast af fritgående dansk black angus, gulerødder i estragonsmør, majs og rødvinssauce
- Svinemørbrad rullet i friske krydderurter med skorzonærødder og hertil pebersauce

Kategori II – vælg mellem: (+30 kr. pr. kuvert)

- Helstegt oksefilet med langtidsbagt tomat og bønne bonne femme. Serveres med ovnstegte kartofler og bearnaise
- Perlehønebryst farseret med semidried tomater, let ratatouille og mild rosmarinsauce
- Kalvefilet med brændte løg, selleri og morkelsauce

Kategori III – vælg mellem: (+50 kr. pr. kuvert)

- Helstegt kalvemørbrad med rodfrugtfondant, bagt løg og demiglace
- Stegt lammefilet med timian og hvidløg. Serveres med bagte jordskokker. Hertil lammesky
- Oksemørbrad fra fritgående dansk black angus med trøffelsauce og bagte portobello svampe
- Ovnbagt pighvar med panade af hummerhaler. Hertil ærter, gulerødder og forårsløg samt brunet smør



DESSERTER

Kategori I – vælg mellem:

- Nougat isbombe med chokolade og mandler. Serveret med flødeskum, frisk frugt og citronmelisse
- Variation af rabarber med is og sprødt
- Mazarinkage med saltet karamel, marengs og citrussorbet
- Cheesecake med Toblerone, chokolade, kiks og ristede mandler, syltet ribs og solbær

Kategori II – vælg mellem: (+10 kr. pr. kuvert)

- Kæmpe eskimo – solbærfromage med chokolade og solbærsorbet
- Lun chokoladefondant serveret med vaniljeparfait og sprød nøddekrokant
- Lakridsparfait med lemon curd, syltede bær og brændt hvid chokolade

Kategori III – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)

- Gateau Marcel – klassisk fransk dobbeltlags chokoladekage serveret med vaniljeis tilsmagt med honning. Hertil sæsonens bær
- En vifte af små lækre desserter med et udvalg af husets kager, iscreme og eksotiske frugter
- Nougat fragilité med citrus skum og salat af citrusfrugter



NATMAD

Kategori I – vælg mellem:

- Chili con carne med cremefraiche og ris
- Karrycreme med hønsekød, grøntsager og ris. Serveres med friskbagt brød
- Æggekage serveret med bacon, tomat, purløg, sennep og rugbrød
- Lune frikadeller med kartoffelsalat

Kategori II – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Stort pølsebord med patéer, forskelligt tilbehør og brød
- Udvalg af små pålægsboller
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og sauce bearnaise
- Hot dogs ad libitum med klassisk tilbehør

BUFFET

Kategori I

- Carpaccio af okse med parmesan, rucola, pinjekerner og olivenolie
- Rødbede-"gravad laks" med peberrodscreme
- Dampet torsk i weissbier med chili og citron. Serveres med cremefraiche
- Dansk black angus helstegt med hvidløg og timian. Serveres med sauté af sæsonens grøntsager
- Nænsomt stegt kyllingebryst med chorizopølse og estragonsauce
- Kartoffel rösti med rodfrugter
- Grov ratatouille
- Salat nicoise med bønner, æg, kartofler og oliven
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Kageplanke med tre slags kage, frisk frugt og coulis

Kategori II (+35 kr. pr. kuvert)

- Krebsesalat serveret med krydderurter og sauce verte
- Paté med nødder
- Roulade af røget hellefisk med basilikumcreme på plukket salat med dild og lime
- Dansk skagenskinke med tomat-æble concasse
- Stegt sandart med ærtepuré og safrancreme
- Ungkvæg stegt med havsalt og nordiske urter
- Kyllingebryst fra Gråsten med hvidløg og timian
- Små kartofler stegt med honning og hasselnødder
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Tre oste fra skandinaviske gårdmejerier. Serveres med bornholmske rugkiks og blommehutney
- Jordbær-rabarber trifli med makroner og ristede mandler toppet med vaniljecreme



VINMENU

Kategori I

Husets vin

Kategori II – vælg mellem: (+ 25 kr. pr. kuvert)

- Nitus Cava Brut Reserve – duften af frisk frugt med tør eftersmag
- Le petit chat malin, Grenache Blanc – aromatisk med frisk citrusfrugt, abrikos og fersken
- Soldiers Block, Chardonnay – noter af æble, appelsin, citrusfrugt og pære
- Soldiers Block, Shiraz – frisk med god syre og bløde tanniner
- Le Saffres Rhône, Syrah/Grenache – klassisk Syrah med bærfrugt, violer og lakrids

Kategori III – vælg mellem: (+50 kr. pr. kuvert)

- Scotto Chardonnay, Californien – aromatisk duft med tropisk frugt
- Riesling Kuhlmann-Platz, Alsace – diskret sødme og frisk syre. Duft af lime og friske æbler
- Scotto Old Vine Zinfandel, Californien – smagen er fyldt med røde frugter og mørk chokolade
- Itynera Primitivo, Puglia – smag med masser af modne røde bær og afstemte tanniner
- Solensis gérard bertrand, Syrah/Grenache – mørke kirsebær og brombær med noter af lakrids



EKSTRA PÅ MENUEN

(pris pr. kuvert)

Mellemretter

Tre slags europæiske oste med salt og sødt

Champagnesorbet

Andelevermoussé med portvinsgelé og saltede nødder

Rørt kalvetatar med sennepsmayo og vagtelæg

Citron/estragon granité

Diverse tilkøb

Husets spiritus pr. påbegyndt time

Snacks ved velkomst

Snacks ved baren

Kransekage

Hjemmelavet Ragusa

Extra fri bar pr. time

1/1 flaske spiritus

Sæsontilvalg

- Stenbiderrogn med cremefraiche og hakket rødløg
- Hvide asparges med håndpillede rejer
- Sommerbuk
- Krondyr
- Danske jordbær

Brunch 255 kr. pr. kuvert

65 kr.

42 kr.

45 kr.

65 kr.

42 kr.

55 kr.

29 kr.

35 kr.

29 kr.

25 kr.

65 kr.

750 kr.

- Tre slags charcuterie, tre oste fra Europa og to slags marmelade
- Kryddersild med appelsin, lun leverpostej med svampe og bacon, rørag, bacon, stegte pølser og baked beans
- Græsk yoghurt med frugtkompot og pandekager med ahornsirup
- Tre forskellige små muffins, mini croissanter og mini wienerbrød
- Skåret frugt, rundstykker, groft brød, rugbrød og smør
- Kaffe, te og to slags juice

Tilvalg til brunch

Lime-marineret laks med brøndkarsecreme

28 kr.

Røget laks med rørag

32 kr.

Varmrøget ørred med kold radisecreme

32 kr.

Fyldte omeletter med rejer, tomat og basilikum

26 kr.

Salat med grillede grøntsager

18 kr.

Små frikadeller med syltede agurker

24 kr.

Lun grøntsagstærte

18 kr.

Salat med grønne bønner, bacon og krydderurter

18 kr.

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN

Kig forbi til en rundvisning i lokalerne og en snak om menuen:

Sydhavns Plads 15 | 2450 København | Telefon +45 88 33 36 66
Mail sydhavnen@scandichotels.com | scandichotels.dk/sydhavnen

Scandic
SYDHAVNEN