

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

Scandic
COPENHAGEN



DET HANDLER OM DIN FEST

Unikke anledninger skal fejres i unikke rammer. Hos Scandic Copenhagen ved vi, at det er de små detaljer, som gør den store forskel – lige fra de farverige detaljer i design til den smukke anretning af maden på din tallerken.

Når du holder din fest hos os, er intet overladt til tilfældighederne. Fra din første henvendelse, til gæsterne går glade herfra, står vi klar til at guide dig og opvarte dit selskab.

Med kokkens anbefalinger, dine ønsker og vores store erfaring, sammensætter vi sammen præcis den fest, du drømmer om og giver dig og dine gæster en oplevelse, I aldrig glemmer.

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

DE PERFEKTE RAMMER

I hjertet af København lige ud til søerne, finder du Scandic Copenhagen. Hotellets atmosfæriske stemning og flotte detaljer afspejler vores beliggenhed i Danmarks pulserende hovedstad blandt historiske bygninger, moderne kunsthuse og naturskønne omgivelser.

Stemningen er unik og rammerne optimale til alle typer fester. Med lokaler som rummer alt fra de helt store fester til de mindre, intime selskaber, finder du altid de helt rigtige rammer, som passer til lige netop din fest.





VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DE SKØNNESTE FESTER

Hos Scandic Copenhagen er alle fester farverige. Begynd festen udendørs med en forfriskende velkomstdrink ved Københavns naturskønne søer, som ligger side om side med hotellet.

Træk herefter indenfor hvor belysningen fra de specialdesignede lamper er dæmpet og stemningen høj. De afslappede omgivelser med behagelige sofaer og puder i varme nuancer skaber den charmerende storbystemning, som du altid finder hos os.

Vores passionerede kokke sammensætter menuen ud fra sæsonens råvarer og dine ønsker, mens vores imødekommende tjenere står klar til at servere aftenens udsøgte retter. Der er kælet for råvarerne og de visuelle detaljer med henblik på at skabe en menu, som fryder øjet og forkæler smagsløgene.

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 udhvilede 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 965 kr.	FESTPAKKE C 8 timer / Pris fra 1.035 kr.
Velkomstdrink	•	•	•
Menu (3 retter eller buffet)	•	•	•
Selskabsvine ad libitum	•	•	•
Kaffe/te	•	•	•
Avec			•
Sødt til kaffen			•
Bar (øl/vand/vin max 4 timer)		•	•
Natmad		•	•

Såfremt du ønsker at forlænge dit arrangement eller har andre ønsker end ovenstående festpakker, bedes du kontakte os direkte, så sammensætter vi en løsning, der er skræddersyet til dig.





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 portvinsauce
- 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 islagkage 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 vine

- Duque de Sevilla Chardonnay/Viura, Spanien
- Duque de Sevilla Tempranillo, Grenache, Spanien

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

Cava:

- Nitus Cava Brut Reserve, Spanien – duften af frisk frugt med tør eftersmag

Hvidvine:

- Le petit chat malin, Grenache Blanc, Frankrig – aromatisk med frisk citrusfrugt, abrikos og fersken
- Soldiers Block, Chardonnay, Australien – noter af æble, appelsin, citrusfrugt og pære

Rødvine:

- Soldiers Block, Shiraz, Australien – frisk med god syre og bløde tanniner
- Le Saffres Rhône, Syrah/Grenache, Frankrig – klassisk Syrah med bærfrugt, violer og lakrids

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

Hvidvine:

- Scotto Chardonnay, Californien, USA – aromatisk duft med tropisk frugt
- Riesling Kuhlmann-Platz, Alsace, Frankrig – diskret sødme og frisk syre. Duft af lime og friske æbler

Rødvine:

- Scotto Old Vine Zinfandel, Californien, USA – smagen er fyldt med røde frugter og mørk chokolade
- Itynera Primitivo, Puglia, Italien – smag med masser af modne røde bær og afstemte tanniner

Dessertvin:

- Noble botrytis bianchi, Argentina – sødmefyldt med en fin syre og eftersmag af fersken og citrusfrugter



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

65 kr.

42 kr.

45 kr.

65 kr.

42 kr.

Diverse tilkøb

Husets spiritus pr. påbegyndt time

Fri bar (øl/vand/vin) pr. påbegyndt time

Snacks ved velkomst

Snacks ved baren

Kransekage, petit chokolader pr. stk

Hjemmelavet Ragusa

Husets avec pr. stk

Blomster pr. pers.

95 kr.

65 kr.

29 kr.

35 kr.

29 kr.

25 kr.

51 kr.

40 kr.

Brunch 255 kr. pr. kuvert

- 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

Røget laks med rørag

Varmrøget ørred med kold radisecreme

Fyldte omeletter med rejer, tomat og basilikum

Salat med grillede grøntsager

Små frikadeller med syltede agurker

Lun grøntsagstærte

Salat med grønne bønner, bacon og krydderurter

28 kr.

32 kr.

32 kr.

26 kr.

18 kr.

24 kr.

18 kr.

18 kr.

Sæsontilvalg

Mulighed for sæsontilvalg, kontakt venligst hotellet direkte.

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN

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

Vester Søgade 6 | 1601 København V | Telefon: +45 33 75 71 25
Mail: meeting.copenhagen@scandichotels.com | scandichotels.dk/copenhagen

Scandic
COPENHAGEN