

VELKOMMEN

Charlottenlund Fort blev bygget i 1886-1887 som et led i Københavns søbefæstning. Dets oprindelige navn var Charlottenlundbatteriet, men dette navn blev ændret i forbindelse med en større ombygning i 1910-1912 til Charlottenlund Fort. Fortet har som sådan aldrig været i funktion efter hensigten, men blev dog benyttet under 2. verdenskrig, hvor der i 1944 blev åbnet en direkte hemmelig telefonforbindelse mellem Charlottenlund Fort og Malmø. Der blev i al hemmelighed etableret kabler og senderum og forbindelsen blev flittigt benyttet, blandt andet af den senere statsminister H. C. Hansen.

I 2009 blev der bygget en helt ny restaurant på Fortet og med 180° vue over Øresund er beliggenheden helt i særklasse. Restauranten har plads til op til 170 spisende gæster indenfor fordelt på 2 lokaler med en kapacitet på henholdsvis 100 og 70. På vores terrasser har vi plads til yderligere 120 spisende gæster.

SELSKABSKORT min. 20 pers. (min 30 pers. ved brunch)

Vores selskabskort spænder vidt over forskellige retter. Visse retter er sæson bestemt, hvorfor det kan forekomme at bestemte råvarer ikke er tilgængelige. Her finder vi alternativer, der passer ind i menuen. Naturligvis tilgodeser vi gerne specielle ønsker ang. menu.

De enkelte retter er opdelt i forskellige pris niveauer, afhængig af antallet af retter i menuen. Dvs. hovedretten bliver billigere ved fem retter end ved tre retter.

Hvis De har spørgsmål eller specielle ønsker angående sammensætning af menu eller vin er De velkommen til at kontakte Kasper Arnoldi på nedenstående adresse eller telefon nr. Der kan også aftales tid til at se lokalerne.

De vil få en god og spændende oplevelse på Restaurant Charlottenlund Fort.

Med venlig hilsen

Restaurant Charlottenlund Fort

Vi leverer også mad ud af huset til selskaber etc. Ring venligst for materiale.

Vi tager forbehold for sæson bestemte varer samt prisregulering.



« **Helaftens arrangement** »

min. 20 pers

Velkomst drink:

N.V. Cava Pupitre, Brut

Månedens menu

Vinarrangement ad libitum

Kaffe & Avec

Stempelkaffe & cognac eller likør

Fri bar i 1½ time

Øl, vand, vin, alm. spiritus.

Blomster arrangement

Natmad efter ønske

Pris pr. person

3 retter: **899,-**

4 retter: **999,-**

5 retter: **1099,-**

« Selskabskort »

min. 20 pers

Velkomstdrink pr. pers.

Kirr Royale	Kr.	75,-
Hyldeblomst Speciel	Kr.	75,-
Champagne cocktail	Kr.	95,-
Aperol Spritz	Kr.	85,-
Mojito	Kr.	95,-
Pimms	Kr.	95,-
Snacks til velkomst	Kr.	20,-

Champagne/mousserende pr. flaske

N.V. Cava Pupitre, Brut	Kr.	375,-
N.V. Cava Pupitre, Brut Rosé	Kr.	375,-
N.V. Cava Pupitre, Semi-Sec	Kr.	375,-
N.V. Champagne, A. Robert, Brut	Kr.	550,-
N.V. Champagne, Louis Roederer, Premier Cru, Brut	Kr.	775,-
N.V. Brachetto d'Aqui, Cascina Galetta, Piemonte, Italien	Kr.	425,-

Vinarrangement, forslag pr. pers.

Hvidvin:	2015 Colombard, Gran Heron, Gasgogne, Frankrig
Rødvin:	2015 Negroamaro/Primotivo, Tebaldo, Pugilen, Italien
Dessertvin:	N.V. Moscato d'Asti, Cascina Galetta, Piemonte, Italien
3 retter	Kr. 240,-
4 retter	Kr. 255,-
5 retter	Kr. 275,-
6 retter	Kr. 290,-

Derudover laver vi, i samarbejde med vores leverandører, løbende vin-menuer tilpasset sæsonerne. Disse vil blive serveret pr. glas, men kan også arrangeres ad libitum. Der tages forbehold for evt. ændringer og udsolgte vine

« Selskabskort »

min. 20 pers

Suppe	3 retter	4 retter	5 retter	6 retter
Jomfruhummerbisque med æble, dild og jomfruhummerhale	120,-	108,-	99,-	95,-
Kartoffel/ porresuppe med ristet kammusling, klorofyl-olie og chips	110,-	100,-	90,-	80,-
Forret/mellemret				
Koldrøget laks med rygeostcreme, oxideret agurk, rugbrød og karse	100,-	95,-	90,-	85,-
Dampede asparges (sæson) med brændt hollandaise, ørredrogn, citron vinaigrette og krydderurtesalat	115,-	110,-	100,-	95,-
Foiegras terrine med æblekompot, bitre salater og brioche	130,-	125,-	120,-	110,-
Grillet oksecarpaccio med trøffelolie og parmesan	110,-	105,-	100,-	95,-
Terrine af confiteret unghane med cæsardressing og croutoner	95,-	90,-	85,-	80,-
Lynstegt tun med fennikel, jordnødder og tangsalat	120,-	115,-	110,-	100,-
Hovedret Hvis hovedret skal serveres 2. gang tillægges 40%				
Oksefilet og braiseret bryst serveret med grillede grønsager, persille blanquet og estragon	245,-	235,-	255,-	210,-
Ungehanebryst serveret med frikassé af confiteret lår, spidskål, svampe og syltet tyttebær	220,-	198,-	190,-	180,-
Kalvefilet med braiseret kæbe, urter sauteret i marv og gremolata	250,-	240,-	230,-	220,-
Bagt Torskeryg med brandade fennikel, dild, æble og torskebisque	225,-	215,-	210,-	200,-
Ost				
Udvalg af europæiske oste	95,-	90,-	85,-	80,-
Honninggratineret gedeost med oliventapenade	85,-	80,-	75,-	70,-
Dessert				
Fortet's citronfromage brændt hvid chokolade, jernurtsukker og mazarin	85,-	80,-	75,-	70,-
Gateau Marcell (chokoladekage) med vaniljeis, syltede bær og knas	90,-	85,-	80,-	75,-
Syltet pære brændte mandler, chokoladesifon, kærnemælk og citrontimian	85,-	80,-	75,-	70,-

« Selskabskort »

min. 20 pers

Kaffe pr. pers

Kaffe/the ad libitum

Petit four 2 stk. pr. person

Bryllupskage

Kr. 30,-

Kr. 30,-

Kr. 80,-

Avec pr. pers

Cognac, Calvados, Armagnac, Eau de Vie

Likører

Fra Kr. 55,-

Kr. 55,-

Fri bar pr. pers

Fri bar i 1½ time

Fri bar i 2½ time

Fri bar i 3½ time

Fri bar i 4½ time

Cocktails 5 stk (engangsbeløb)

Kr. 185,-

Kr. 285,-

Kr. 355,-

Kr. 400,-

Kr. +30,-

Blomster/menubånd pr. pers

Blomsterarrangement

Menukort

Kr. 30,-

Kr. 20,-

Natmad pr. pers

Frikadeller med kold kartoffelsalat/ stuvet hvidkål (sommer/vinter)

Hot dogs med garniture og urter

Qusadillas med bbq-kylling, mozerella og koriander

Gullashsuppe med creme fraiche

Pølsebord med paté, div. tilbehør og groft rugbrød

Biksemad med kold bearnaise og rødbeder

Porre/skinkegratin, urtedressing, grøn salat og brød

Kr. 75,-

Kr. 75,-

Kr. 75,-

Kr. 75,-

Kr. 78,-

Kr. 78,-

Kr. 75,-

Bustransport kan arrangeres gennem restauranten. Indhent venligst tilbud.

Musik kan formidles via restauranten. Ring og aftal nærmere.

« Sommer Buffet »

April – September

Min. 20 pers

Grillet aspargessalat

Haricover, perlebyg og vesterhavsost

Røget torsk

Stegt blomkål, forårsløg, tang og sesamoli

Marineret laks

Agurk, radiser og hytteost

Langtids tilberedt kyllingbryst

Hønsesauce med brunet smør, spidskål, små gulerødder og urter

Kalveculotte

Med broccoli, pinjekerner og syltede rødløg

Ceasarsalat

Parmesan og hvidløgscROUTONER

Marinerte kartofler

Senneps-vinaigrette og rødløg

Rå-syltede gulerødder

Fennikel, salvie og chorizo

Timianstegte kartofler

Persille og hvidløg

Ostefad

Oliven og kiks

Sommerbærkage

Crumble og hyldeblomstcreme

Frisk frugt

Brød & smør

Pris pr. couv. **360,-**

Tilvalg pr. couv.

Dampede muslinger 40,-

I hvidvinssauce

Orientaliske skaldyrscrebinetter 32,-

Agurk, sød chili og koriander

Helstegt okseculotte 45,-

Marinerede urter

Langtidsstegt nakkekam 40,-

Salvie og saltet citron

Beefsalad 35,-

Rucola, syltet citron og trøffelolie

Romescomarinerede kartofler 20,-

Mazarin med chokoladeganache 25,-

Melonsalat 25,-

Chantillycreme og mynte

« Vinter Buffet »

Oktober – Marts

Min. 20 pers

Kartoffel/porresuppe

Bacon, purløg og croutoner

Torskefrikadeller

Med urter, piment, "coleslaw" og sauce tatar

Røget Lakserilette

Marineret fennikel og dild

Sauterede kartofler

Stegt chorizo og karse

Albondigas

Tomatsauce og oregano

Braiseret svinekæbe

Mørkt øl, timian og rodfrugter

Kalveculotte

Jordskokker, mandler og rosenkål

Bønnesalat

Stegt broccoli, feta og rødløg

Bagte rødbeder

Rosmarin, honning og hytteost

Ostefad med oliven

Citronfromage med flødeskum

Æble/crumble cake

Crème fraîche

Brød og smør

Pris pr. couv. **360,-**

Tilvalg pr. couv.

Papadelle 25,-

Scampi, urter og pesto

Gravad laks, syltet agurk, tranebær, hasselnød og syrnede fløde 30,-

Dådyr 60,-

Saltbagt selleri og valnødder

Svinemørbrad 40,-

Bagt græskar

Oksefilet 45,-

Glaseret rosenkål

Perlebyg risotto 25,-

Grillet piment, trøffel og bagte hvidløg

Nøddekage 25,-

Hyldebærskum

Chokoladetrøfler 20,-

Rosmarin

« Grill Buffet »

April – September

Min. 20 pers

Flatiron steak

Kylling marineret i voudavan

BBQ-marineret spoleben

Grillpølser

Urtemarineret laks

Kartoffelsalat

med sennep, forårsløg og purløg

Pasta

med persille, broccoli, mandler og parmesan

Små bagte kartofler

med rojo og krydderurter

Tomatsalat

med hytteost og basilikum

Grillet majs

med koldt smør

Spidskålsalat

med dild og syltede rødløg

Div dressinger

Brød og smør

Pris pr. couv. **360,-**

« Reception »

Kanapéer & "fingerfood"

- Grønsagscrudite med aioli
- Toast skagen med rejer og asparges
- Torskefrikadeller med dildmayo
- Laksetatar, toast, hjertesalat og dild
- Skagensskinke, tomat og manchego
- Pølser i svøb
- Lune frikadeller
- Løggratin med gruyere
- Crustader med foie gras mousse og pære
- Gaspacho med røget chili og blegselleri
- Bolle med chorizo og chilistegte løg
- Bolle, varmrøget laks, rødløg og kapers
- Qusadillas med bbq-kylling og koriander
- Rugkiks med brie og selleri
- Rørt flødeost, valnød, kinaradiser og rugbrød
- Nøddemazarin med nougat
- Brownies med hyldeblomstcreme
- Jordbær/ananas i chokolade
(sommer/vinter)
- Petit four

Pris: 10 ting **240,-**

Pris: 12 ting **295,-**