



SELSKAB & RECEPTION

DIN SÆRLIGE FEST

Vi skræddersyr festen til dit behov

På Restaurant Charlottenlund Fort ved vi, at din fest skal være noget helt specielt. Hvad enten du skal holde barnedåb, konfirmation, bryllup, rund fødselsdag eller en anden særlig lejlighed, så har du fortjent, at den er designet efter dit ønske. Derfor skræddersyr vi arrangementet sammen med dig. Det praktiske tager vi os af, så du selv kan være tilstede til din fest og nyde den sammen med din gæster.

STORE, LYSE LOKALER

Med plads til op til 170 gæster

Charlottenlund Fort har den mest fantastiske beliggenhed lige nord for København. Med store panoramavinduer, lukker vi lyset ind og vores stilrene lokaler skaber rammen om en uforglemmelig fest. Vores sydlige lokale har plads til 100 siddende gæster. I lokalet er der egen bar og plads til band og DJ. Vores nordlige lokale har plads til 70 siddende gæster. Der er mulighed for at opstille musikanlæg og en mindre bar hvis ønsket. Ved aftenarrangementer er det en individuel aftale hvornår festen lukker. Så der er mulighed for at danse, lige til solen står op, hvis I har lyst til det.

FANTASTISK UDSIGT

Udsigt over Øresund fra hele restauranten

Fra Fortet er der 180° udsigt ud over Øresund. Hvad end du står i restauranten eller på vores terrasse, er der vand i sigte så langt øjet rækker. Det er oplagt at byde dine gæster velkommen med bobler på terrassen, hvis vejret tillader det og når arrangementet trækker inden for, vil gæsterne stadig kunne nyde den smukke udsigt.



HISTORISKE OMGIVELSER

FORTETS HISTORIE

Fra hemmeligt senderum til moderne restaurant

Charlottenlund Fort blev bygget i 1886-1887 som et led i Københavns søbefæstning. Dets oprindelige navn var Charlottenlundbatteriet, men navnet 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 inden for 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 couv.

Vores selskabskort spænder vidt over forskellige retter. Visse retter er sæsonbestemt, hvorfor ændringer kan forekomme, her finder vi alternativer, der passer ind i menuen. Naturligvis tilgodeser vi gerne specielle ønsker til menu.

De enkelte retter er opdelt i forskellige prisniveauer, 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 mail eller telefon. Der kan også aftales tid til at se lokalerne.

Med venlig hilsen
Restaurant Charlottenlund Fort



HELAFTENS ARRANGEMENT

min 20 cov.

- Velkomstdrink: N.V. Cava Castellblanc , Brut
- Månedens menu
- Vinarrangement ad libitum
- Stempelkaffe & cognac eller likør
- Fri bar i 1½ time
- Øl, vand, vin, alm. spiritus.
- Blomsterarrangement
- Natmad efter ønske

Pris pr. cov.

3 retter: 999,-

4 retter: 1099,-

5 retter: 1199,-

Vi leverer også mad ud af huset til selskaber etc.

Kontakt os venligst, for materiale og tilbud.

Vi tager forbehold for ændringer i sæsonbestemte råvarer samt prisregulering.



BRYLLUPS PAKKEN

min 20 cov.

VELKOMST

- N.V. Cava Castellblanc, Brut
- Snacks

MIDDAG

- 4 retters tasting menu
- Vin arrangement ad libitum

KAFFE & SØDT

- Stempelkaffe & cognac eller likør
- Petitfour
- Fri bar i 3 timer
Øl, vand, vin, alm. spiritus. og 5 slags cocktails (Mojito, Dark n´Stormy, Espresso Martini, Rhubarb Ginger Kiss, Passionfruit Caparina)
- Blomster arrangement
- Natmad efter ønske

Pris pr. cov.
1250,-



SELSKABSKORT

min 20 cov.

Velkomstdrink pr. cov.

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

Champagne/mousserende pr. flaske

N.V. Cava Castellblanc, Brut Kr. 375,-
N.V. Cava Castellblanc, Brut Rosé Kr. 375,-
N.V. Cava Castellblanc, Semi-Sec Kr. 375,-
N.V. Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc des blancs Kr. 595,-
N.V. Champagne, Louis Roederer, Premier Cru, Brut Kr. 775,-
N.V. , Malvasia, Castellnuevo, Piemonte, Italien Kr. 425,-

Vinarrangement, forslag pr. cov.

Hvidvin: 2018 Macabeo-Chardonnay, Plêyades, Campo de Borja, Spanien
Rødvin: 2018 Negroamaro/Primitivo, Tebaldo, Pugilen, Italien
Dessertvin: N.V. Moscato d'Asti, Volpi, Piemonte, Italien
3 retter Kr. 300,-
4 retter Kr. 320,-
5 retter Kr. 340,-
6 retter Kr. 355,-

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



SKRÆDDERSYET TIL JER

SELSKABSKORT

min 20 cov.

Forret

Jomfruhummerbisque med æble, dild & jomfruhummerhale	145,-
Koldrøget laks med cream cheese, oxideret agurk, rugbrød & karse	130,-
Dampede asparges (sæson) med brændt hollandaise, rejer & urter	135,-
Foie gras terrine med æblekompot, bitre salater & brioche	150,-
Oksecarpaccio med trøffelolie & parmesan	120,-
Lynstegt tun med fennikel, jordnødder & tangsalat	140,-

3 retter

Hovedret

Hvis hovedret skal serveres 2. Gang tillægges 40%

Oksemørbrad og braiseret kæbe, bordelaise, brændt gulerod, timian og svampe	
320,-	
Ungehanebryst, serveret med confiteret lår, spidskål, tyttebær og rosmarinsky	220,-
Kalvetyksteg med rilette af bryst, variation af løg, salvie og persille blanquet	250,-
Bagt havtaske med brandade, bokchoi, hummerskum og havtorn	265,-

Ost

Udvalg af europæiske oste	100,-
---------------------------	-------

Dessert

Hvid chokolademousse, rabarber, karamelliserede kerner & jernurt	100,-
Gateau Marcel (chokoladekage) med vaniljeis, syltede bær & knas	100,-
Syltet pære, brændte mandler, saltkaramel, kærnemælk & citrontimian	100,-

Vi leverer også mad ud af huset til selskaber etc.

Kontakt os venligst, for materiale og tilbud.

Vi tager forbehold for ændringer i sæsonbestemte råvarer samt prisregulering.



SELSKABSKORT

min 20 couv.

Kaffe pr. couv.

Kaffe/the ad libitum	30,-
Petit four 2 stk. pr. person	30,-
Bryllupskage	fra 80,-

Avec pr. couv.

Cognac, Calvados, Armagnac, Eau de Vie	Fra 55,-
Likører	55,-

Fri bar pr. couv.

Fri bar i 1½ time	200,-
Fri bar i 2½ time	310,-
Fri bar i 3½ time	395,-
Fri bar i 4½ time	460,-
Cocktails 5 forskellige (engangsbeløb)	+30,-

Blomster/menubånd pr. couv.

Blomsterarrangement	35,-
Menukort	20,-

Natmad pr. couv.

Frikadeller med kold kartoffelsalat/stuvet hvidkål (sommer/vinter)	85,-
Ristede Hot dogs med det hele	85,-
Qusadillas med bbq-kylling, mozerella & koriander	90,-
Gullashsuppe med creme fraiche	85,-
Pølsebord med paté, div. tilbehør & groft rugbrød	98,-
Biksemad med kold bearnaise & rødbeder	88,-
Porre/skinkegratin, urtedressing, grøn salat & brød	85,-



SOMMERBUFFET

april - september - min 20 cov.

- Saltet torsk, rejer, citronemulsion & grøn olie
- Dampet kulmule, syltet gulerod, purløgsemulsion & friteret capers
- Røget laks, agurk, radiser og creme cheese, frissesalat & rugbrød
- Kylling, broccoli, syltede løg & pisket hønsesky
- Kalveculotte, grillet gulerod, ricotta og rosmarin
- Ceasarsalat, parmesan & hvidløgs croutoner
- Marinerede kartofler, sennepsdressing & rødløg
- Gazpacho med agurk & creme fraiche
- Spidskålsalat, kerner, sennep & tranebær
- Ostefad, oliven, kompot & kiks
- Brownie med hyldeblomst creme
- Rabarber truffli, creme fraiche, crumble
- Frisk frugt
- Brød & smør

Pris pr. cov.

410,-

Kød kan grilles på udendørsgrill tillæg 30,-



VINTERBUFFET

oktober - marts - min 20 cov.

- Kartoffel/porresuppe, bacon, purløg & croutoner
- Torskefrikadeller, med urter, piment, spidskål & kapersremoulade
- Gravet laks, syltet grønkål, tranebær, hasselnød & syrnet fløde
- Bagte jordkokker, stegt chorizo & karse
- Vildt terrine, syltede svampe, frissé & estragon mayo
- Braiseret svinekæbe, tomat, timian & hvidløg
- Kalvetyksteg, knust kartoffel, mandler & rosenkål
- Humus, olivenolie & citron
- Rødbede salat med feta & saltede mandler
- Ostefad med oliven
- Citronfromage med flødeskum
- Lun æblecrumble, med kanel og creme fraiche
- Brød & smør

Pris pr. cov.

410,-



RECEPTION

min 20 cov.

Vil du holde reception, planlægger vi den sammen, så du får den reception, du ønsker dig. I vores sydlige lokale er der plads til 200 gæster til en stående reception og i vores nordlige lokale er der plads til 120 gæster ved en stående reception.

- Grønsagscrudite med aioli
- Toast Skagen med rejer & rogn
- Torskefrikadeller med dildmayo
- Laksetatar, toast, hjertesalat & dild
- Skagen skinke, tomat & manchego
- Pølser i svøb
- Lune frikadeller
- Løggratin med parmesan
- Crustader med foie gras mousse & pære
- Gaspacho med creme fraiche & agurk
- Bolle med chorizo & chilistegte løg
- Bolle, varmrøget laks, rødæg & kapers
- Qusadillas med bbq-kylling & koriander
- Rugkiks med brie & selleri
- Rørt flødeost, valnødder, radiser & rugbrød
- Nødde mazarin
- Brownies med hyldeblomstcreme
- Jordbær (sommer)
- Ananas i chokolade (vinter)
- Petit four

10 forskellige: 275,- pr. Cov.

12 forskellige: 325,- pr. Cov.