

SELSKABSKORT

2025



RESTAURANT
Charlottenlund Fort

SELSKABER

Grand pakken

Fortets fest

Frokost på Fortet

Sæsonbuffet / forår & sommer

Sæsonbuffet / efterår & vinter

Bubbly brunch / sommer

Bubbly brunch / vinter

Selskabskort

Selskabskort

Tilvalg

Praktisk

Velkommen til Restaurant Charlottenlund Fort

På Restaurant Charlottenlund Fort ved vi, at din fest skal være noget helt specielt. Hvad enten du skal holde barnedåb, konfirmation, bryllup, fødselsdag eller en anden særlig begivenhed, så har du fortjent at den er designet efter dit ønske.

Vi skaber det perfekte arrangement sammen med dig. Det praktiske tager vi os af, så du selv kan være til stede til din fest og nyde den.

Charlottenlund Fort har den mest fantastiske beliggenhed og udsigt over Øresund lige nord for København, med store panoramavinduer. Vores nordlige lokale har plads til 92 siddende gæster, og vores sydlige lokale har plads til 112 siddende gæster. I syd lokalet er der egen bar og begge lokaler har plads til underholdning.

Den særlige begivenhed

Der er mulighed for at holde alle slags selskaber på Restaurant Charlottenlund Fort. Vi kan selvfølgelig også være behjælpelige med at arrangere transport, formidle kontakt til musik eller andet. Det vigtigste er, at du får en god oplevelse, når du holder selskab på Fortet. I vores selskabspakker er der inkluderet oprydning, nattillæg mv.



Tlf: (+45) 39 62 22 63

E-mail: arrangement@charlottenlundfortet.dk

Adresse: Strandvejen 150 - 2920 Charlottenlund
Charlottenlundfortet.dk

Grand pakken kl. 18-04

Min. 30 kuverter

VELKOMST 30 min.

- Magnum cava, Duc De Foix "Brut nature"
 - 3 forskellige snacks
-

- 4 retters tastingmenu
 - Vinpakke 1
 - Fadøl, mineralvand & sodavand ad libitum
-

- Kaffe, te, avec & sødt
 - Fri bar i 3,5 time i fadøl, vand, vin, & long drinks
 - Fortets 5 cocktails
-

- Blomster af eget valg
- Natmad (se udvalget)

Anbefales

Pris pr. kuvert **1795,-** (inklusive alt)

Der er også mulighed for:

- 4 slags canapéer **+125,-**
- Østersbar **+135,-**
- Opgradering til vinpakke 2 **+95,- pr. kuv.**
- 2 slags natmad **+45,-**

Fortets fest kl. 18-01

Min. 30 kuverter

VELKOMST 30 min.

- Magnum cava, Duc De Foix "Brut nature"
-

- 4 retters tastingmenu
 - Vinpakke 1
 - Fadøl, mineralvand & sodavand ad libitum
 - Kaffe, te & avec
-

- Fri bar 1,5 time i fadøl, vin, sodavand & longdrinks
- Blomster af eget valg
- Natmad (se udvalget)

Pris pr. kuvert **1495,-** (inklusive alt)

Der er også mulighed for:

- Snacks til velkomst **+45,-**
- Opgradering til vinpakke 2 **+95,- pr. kuv.**
- Sødte til kaffen, 3 stk. pr. gæst **+50,-**
- Tilvalg af cocktails **+65,-**
- En ekstra time **+175,- pr. kuv.**

Frokost på Fortet 11.30-16.45

Min. 30 kuverter

Alle frokostarrangementer skræddersyes sammen med dig. Se nogle af nedenstående muligheder:

- 3-retters tastingmenu **445,-**
- 4-retters tastingmenu **525,-**
- Sæsonbuffet
- Mulighed for family style frokostbord

Drikkevarer afregnes efter typisk efter forbrug

- Velkomst
- Snacks
- Vin eller vinpakke
- Fadøl, mineralvand & sodavand
- Kaffe & te
- Avec

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Forår / Sommer

1. April – 30. september

- Tærte med kartoffel, mascarpone, rosmarin & forårsløg
- Blåmuslingsuppe
- Skaldyrssalat, wakame-tang & tangkaviar
- Dampet sej, syltet fennikel & kærnemælkssauce
- Fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Teriyaki-kylling
- Rosastegt okseroast
- Ovnstegte kartofler med urter
- Grillet peberfrugt, syltede skalotteløg, friskost & ristede boghvedekerner
- Grillet sæsongrønt
- Sæsonsalat
- Tomatsalat med basilikum
- Estragonsauce
- Fortets pesto
- Hjemmebagt brød & pisket smør

-
- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel & blåskimmel
 - Sødt & sprødt
 - Sæsonens desserttærte
 - Pavlova, marengs, friske bær, vanilje-skum, råsyltede bær & mørk chokolade

Pr. Kuvert **545,-**

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Efterår / Vinter

1. Januar – 31. Marts + 1. Oktober – 31. December

- Løgtærte med syltede svampe, vesterhavsost & purløg
- Blåmuslingsuppe
- Skaldyrssalat, wakame-tang & tangkaviar
- Dampet sej, syltet fennikel & kærnemælkssauce
- Fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Grillet okseculotte
- Glaseret nakkesteg & Svampe á la creme
- Grillede rodfrugter & citrontimian
- Æblesalat
- Ovnstegte kartofler med urter
- Rødkålssalat & ristede kerner
- Grøn salat à la Cæsar
- Sherrysauce
- Fortets pesto
- Hjemmebagt brød & pisket smør

-
- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel & blåskimmel
 - Sødt & sprødt
 - Æbletærte, syrnet vaniljecreme & fennikelcrumble
 - Chokolademousse, saltkaramel-skum & brownie-crumble

Pr. Kuvert **525,-**

Sommer Bubbly brunch 11-16

Min. 30 kuverter

1. April – 30. september

VELKOMST med cava & lemonade

- Røræg med purløg
- Brunchpølser fra Öxneholm
- Bacon
- Chiagrød & granola
- Yoghurt rørt med vanilje
- Udvalg af toppings
- Tærte med kartoffel, mascarpone, rosmarin & forårsløg
- Krydrede fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Koldrøget laks, avocadocreame, syltet fennikel & urter
- Æg & rejer med citronemulsion
- Lun leverpostej med bacon & champignon
- 2 slags skinke & sylt på siden
- Grøn salat à la Cæsar
- Sæsonens salat
- Tomatsalat med basilikum
- Sæsonens frugter
- Ostebræt, en fast, en hvidskimmel & en blåskimmel med sødt & sprødt
- Amerikanske pandekager med sirup & hjemmelavet nutella
- Sæsonens desserttærte
- Pavlova med marengs, friske bær, vanilje-skum, råsyltede bær & mørk chokolade
- Croissants & thebirkes
- Hjemmebagt brød & pisket smør
- Kaffe & te
- 2 slags juice
- Lemonade
- Cava ad libitum

Pris pr. kuvert 575,-

Børn/unge 350,- (3-15 år). 0-2 år gratis. 16+ voksen.

Vinter Bubbly brunch 11-16

Min. 30 kuverter

1. Januar – 31. Marts + 1. Oktober – 31. December

VELKOMST med cava & lemonade

- Røræg med purløg
- Brunchpølser fra Öxneholm
- Bacon
- Chiagrød & granola
- Yoghurt rørt med vanilje
- Udvalg af toppings
- Løgtærte med syltede svampe, vesterhavsost & purløg
- Krydrede fiskefrikadeller med kapersremoulade
- Koldrøget laks, avocadocreame, syltet fennikel & urter
- Æg & rejer med citronemulsion
- Lun leverpostej med bacon & champignon
- 2 slags skinke & sylt på siden
- Grøn salat à la Cæsar
- Sæsonens salat
- Tomatsalat med basilikum
- Sæsonens frugter
- Ostebræt, en fast, en hvidskimmel & en blåskimmel med sødt & sprødt
- Amerikanske pandekager med sirup & hjemmelavet nutella
- Lun æblecrumble & syrnet vaniljecreme
- Croissants & thebirkes
- Hjemmebagt brød & pisket smør
- Kaffe & te
- 2 slags juice
- Lemonade
- Cava ad libitum

Pris pr. kuvert **550,-**

Børn/unge **350,-** (3-15 år). 0-2 år gratis. 16+ voksen.

Diverse/priser

VELKOMSDRINK PR. KUVERT / 30 min

Cava Duc De Foix "Brut nature" magnum	95,-
Champagne Gardet "Pol Gardere" Brut	145,-
Udvalg af lemonader	45,-
Snacks til velkomst	45,-
Østersbar	135,-
4 canapéer med koldrøget laks, skaldyrssalat, oksetatar & brændt blomkål	125,-

CHAMPAGNE / MOUSSERENDE PR. FLASKE

Cava Duc De Foix "Brut nature"	425,-
Cava Duc De Foix "Brut nature" magnum	895,-
Champagne Gardet "Pol Gardere" Brut	675,-

BLOMSTER EFTER AFTALE

Blomster

NATMAD PR. KUVERT

Frit valg 135,-

2 slags +45,-

Ristede hotdogs med ketchup, remoulade, to slags sennep, ristede løg, rå løg & syltede agurker.

Pulled pork burger med barbecue-krydret pulled pork, hjemmelavet coleslaw & barbecue-sauce.

Quesadillas med kylling & grillet peberfrugt i krydret tomatsauce, toppet & gratineret med mozzarella.

- Kan laves vegetarisk

Diverse/priser

KAFFE PR. KUVERT

Stempelkaffe / te ad libitum	50,-
3 x sødt i forskellige udgaver	50,-

AVEC 3. cl.

Cognac	65,-
Cointreau	
Baileys	

FRI BAR PR. KUVERT

Fri bar i 1,5 time	295,-
Pr. påbegyndt time	175,-
Fortets cocktails (engangsbeløb)	+65,-

VINPAKKE 1 - AD LIBITUM PR. KUVERT

Forret – Leganza Verdejo, Spanien	
Mellemret – 11th hour Cellars, Chardonnay, USA	4 retters 525,-
Hovedret – Oveja Negra, Cabernet/Syrah, Chile	
Dessert – Fiocco di Vite, Brachetto, Italien	

VINPAKKE 2 - AD LIBITUM PR. KUVERT

Forret – Reichsrat von Buhl, Rielsing Halbtrocken, Tyskland	
Mellemret – Rongopai, Sauvignon Blanc, New Zealand	
Hovedret – Tinto Roa, Tempranillo, Spanien	4 retters 645,-
Dessert – Moscato eller Brachetto, Italien	

***For eget lokale min. 30 kuverter**

Tilvalg

4 slags canapéer **+125,-**

Snacks til velkomst **+45,-**

Østersbar **+135,-**

Opgradering til vinpakke 2 **+95,-**

3 x sødt til kaffen i forskellige udgaver **+50,-**

AVEC 3. cl. **+65,-**

Fri bar i 1,5 time **+295,-**

Pr. påbegyndt time **+175,-**

Fortets cocktails (engangsbeløb) **+65,-**

2 slags natmad **+45,-**

Vi er åbne for ideer, og hjælper gerne med at facilitere, hvis vi kan.

Praktisk

Bordkort/bordplaner skal leveres senest 2 dage før arrangementet – gerne i plastikchartek/æske/kasse med påført navn + dato.

Har I et arrangement i weekenden skal I venligst komme om torsdagen mellem 15.00-17.00 med bordplan/bordkort og lignende.

Specials/allergier skal være sendt til Niklas senest 1 uge inden arrangementet.

Specials/allergier oplyses på bordplan med tydelig markering ud fra personen.

Børn/højstole markeres ligeledes.

Eksempel på bordplan:

