

SELSKABSKORT

2026



RESTAURANT
Charlottenlund Fort

SELSKABER

Grand pakken

Fortets fest

Frokost på Fortet

Sæsonbuffet / forår & sommer

Sæsonbuffet / efterår & vinter

Bubbly brunch / sommer

Bubbly brunch / vinter

Diverse

Diverse

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.

- Spumante "Immortale", Blanc De Blancs
 - Fortets 3 snacks
-

- 4 retters menu
 - Vinpakke
 - Fadøl, alkoholfri øl, sodavand & filtreret vand med/uden brus
-

- Kaffe, te, avec & sødt
 - Ta' selv bar
-

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

- Blomster fra Anette Von Einem
 - Den store opdækning inkl. højlys, duge, stofservietter m.m.
 - Natmad (se udvalget)
-

1875,- pr. kuvert

Der er også mulighed for:

- 4 slags canapéer **+135,-** pr. kuv.
- Østersbar **+145,-** pr. kuv.
- Mulighed for opgradering af vine
- Runde borde **+25,-** pr. kuv.
- Leje af Fortets soundboks **+500,-**

Fortets fest kl. 18-01

Min. 30 kuverter

VELKOMST 30 min.

- Spumante "Immortale", Blanc De Blancs
-

- 4 retters menu
 - Vinpakke
 - Fadøl, alkoholfri øl, sodavand & filtreret vand med/uden brus
-

- Kaffe, te & avec
 - Fri bar 1,5 time i fadøl, vin, sodavand & longdrinks
-

- Blomster fra Anette Von Einem
 - Den store opdækning inkl. højlys, duge, stofservietter m.m.
 - Natmad (se udvalget)
-

1575,- pr. kuvert

Der er også mulighed for:

- Fortets 3 snacks **+65,-** pr. kuv.
- Mulighed for ta' selv bar under kaffe/te **+85** pr. kuv.
- Mulighed for opgradering af vine
- Sødt til kaffen, 3 stk. **+65,-** pr. kuv.
- Tilvalg af cocktails **+65,-** pr. kuv.
- En ekstra times fri bar **+175,-** pr. kuv.
- Leje af Fortets soundboks **+500,-**

Frokost på Fortet 11.30-16.45

Min. 30 kuverter

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

- 3-retters menu **465,-** pr. kuv.
 - 4-retters menu **545,-** pr. kuv.
 - Sæsonbuffet **595,- / 550,-** pr. kuv.
 - Mulighed for family style frokostbord
-
- Velkomst
 - Snacks
 - Vin eller vinpakke
 - Lemonader, sodavand, diverse øl, filtreret vand med/uden brus
 - Kaffe & te
 - Avec
 - Petit fours
 - Blomster fra Anette Von Einem

Drikkevarer afregnes typisk efter forbrug

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Forår / Sommer

1. April – 30. september

- Blåmuslingsuppe
 - Broccolitærte, creme fraiche & mozarella-cheddar
 - Spicy skaldyrssalat
 - Bagt laks & fiskefumét med dild
 - Fiskefrikadeller med remoulade
 - Kyllingeoverlår i hvidvins-sennepssauce
 - Rosa stegt kalveculotte
 - Ristede kartofler med hvidløg & urter
 - Bordelaise sauce
 - Kartoffelsalat, sennepsvinaigrette & radise crudité
 - Grillet sæsongrønt
 - Sæsonens salat
 - Vandmelonsalat med feta, græskarkerner, mynte & rødløg
 - Hjemmelavet maltbrød & pisket smør
-

- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel, blåskimmel, knækbrød & kompot
- Sæsonens desserttærte
- Kærnemælks panna cotta med passionsfrugt

595,- pr. kuvert

Sæsonbuffet

Min. 30 kuverter

Efterår / Vinter

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

- Blåmuslingsuppe
 - Laks & spinattærte
 - Spicy skaldyrssalat
 - Dampet sej & beurre blanc
 - Fiskefrikadeller med remoulade
 - Stegte kyllingeoverlår med cremet tomat og 'nduja
 - Klaveskank braiseret i portvin & urter
 - Grov kartoffelmos med smør & urter
 - Kalveglace
 - Kålsalat, mandler, citrusfrugter & citrusvinaigrette
 - Grillede glaserede rodfrugter
 - Sæsonens salat
 - Ristet kikærtesalat, granatæble & tahindressing
 - Hjemmelavet maltbrød & pisket smør
-

- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel, blåskimmel, knækbrød & kompot
- Sæsonens desserttærte
- Æbletrifli, æblekompot, sprøde makroner & flødeskum med vanilje

550,- pr. kuvert

Sommer Bubbly brunch 11-15

Min. 30 kuverter

1. April – 30. september

VELKOMST med Cava & lemonade

- Røræg med purløg, bacon & brunchpølser fra Öxneholm
- Chiagrød & yoghurt
- Udvalg af toppings
- Croque monsieur
- Koldrøget laks & urtecreme
- Avocado med piment d'espelette & syltede løg
- Æg & rejer med citronmayo
- 2 slags charcuteri, syltede cornichoner & grov sennep
- Skiveskåret ost & hjemmelavet marmelade
- Kartoffelsalat, sennepsvinagrette & radise crudité
- Sæsonens salat
- Vandmelonsalat med feta, græskarkerner, mynte & rødløg
- Sæsonens frugter
- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel, blåskimmel, knækbrød & kompot
- Amerikanske pandekager, hasselnøddecreme, ahornsirup & blåbær
- Hjemmebagt maltbrød, rugbrød & pisket smør
- Croissants & tebirkes
- Kaffe & te, 2 slags juice & Cava ad libitum
- Sæsonens desserttærte
- Kæmemælks panna cotta med passionfrugt

595,- pr. kuvert

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

Der er også mulighed for:

- En ekstra time mellem 15-16 inkl. samme drikkevarer fra brunchen **+65,-** pr. kuv.
- Duge & stofservietter **+25,-** pr. kuv.
- Mulighed for blomster
- Mulighed for drikkevarebuffet med øl, vand, vin efter forbrug

Vinter Bubbly brunch 11-15

Min. 30 kuverter

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

VELKOMST med Cava & lemonade

- Røræg med purløg, bacon & brunchpølser fra Öxneholm
- Chiagrød & yoghurt
- Udvalg af toppings
- Croque monsieur
- Koldrøget laks, urtecreme & radise crudité
- Avocado med piment d'espelette & syltede løg
- Æg & rejer med citronmayo
- 2 slags charcuteri, syltede cornichoner & grov sennep
- Skiveskåret ost & hjemmelavet marmelade
- Kålsalat, valnødder, citrusfrugter & citrusvinaigrette
- Sæsonens salat
- Ristet kikærtesalat, granatæble & tahindressing
- Sæsonens frugter
- Ostebræt, fast ost, hvidskimmel, blåskimmel, knækbrød & kompot
- Amerikanske pandekager, hasselnøddecreme, ahornsirup & blåbær
- Hjemmebagt maltbrød, rugbrød & pisket smør
- Croissants & tebirkes
- Kaffe & te, 2 slags juice & Cava ad libitum
- Sæsonens dessertærte
- Æbletrifli, æblekompot, sprøde makroner & flødeskum med vanilje

575,- pr. kuvert

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

Der er også mulighed for:

- En ekstra time mellem 15-16 inkl. samme drikkevarer fra brunchen **+65,-** pr. kuv.
- Duge & stofservietter **+25,-** pr. kuv.
- Mulighed for blomster
- Mulighed for drikkevarebuffet med øl, vand, vin efter forbrug

Diverse/priser

VELKOMST PR. KUVERT / 30 min.

Spumante "Immortale", Blanc De Blancs	125,-
Champagne Gardet "Pol Gardere Brut" ad libitum	175,-
To lemonader ad libitum	49,-
Fortets 3 snacks <small>Nocellara oliven, salte mandler & trøffelchips med dip</small>	65,-
Østersbar	145,-
4 canapéer <small>Varmrøget lakserilette, spicy skaldyrssalat, oksetatar & kyllingelevermousse</small>	135,-

CHAMPAGNE / MOUSSERENDE PR. FLASKE

Spumante "Immortale", Blanc De Blancs	450,-
Champagne Gardet "Pol Gardere Brut"	695,-

BLOMSTER EFTER AFTALE

Blomster fra Anette Von Einem

NATMAD PR. KUVERT

Frit valg 145,-

Ristede hotdogs med 2 slags pølser, ketchup, sennep, ristede løg, rå løg & syltede agurker.

Tarteletter med høns i asparges

Pizza 2 slags

- Trøffelmascarpone, mozzarella, kartoffel, rosmarin, skalotteløg & salsicca
- Tomatsovs, mozzarella, parmesan, serrano skinke & stracciatella

Meatball sub med tomatsovs, mozzarella, parmesan, kødboller & baguette

Diverse/priser

KAFFE PR. KUVERT

Stempelkaffe/te ad libitum	50,-
3 x sødt i forskellige udgaver	65,-

AVEC 3. cl.	65,-
Cognac	
Baileys	

FRI BAR PR. KUVERT

Fri bar i 1,5 time	350,-
Pr. påbegyndt time	195,-
Fortets cocktails (engangsbeløb)	+65,-

VINPAKKE - AD LIBITUM PR. KUVERT

Til 4 retters menu

Forret

Mellemret

Hovedret

Dessert

Gennemgang og vinsmagning inden arrangement.

Mulighed for opgradering af vine.

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

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 kl. 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 gæsten.

Børn/unge markeres ligeledes.

Højstole markeres ligeledes.

Eksempel på bordplan:

