



SELSKABER

Havnehytten i Lyngby bådhavn ligger midt i smuk og fredet natur. Det er omgivelser, der forpligter.

Vi sætter derfor en ære i at skabe en hyggelig og afslappet stemning med god mad til en rimelig pris, så I får de ideelle rammer til Jeres fest.

Vi modtager alle slags selskaber, fra store firmafester til hyggelige familiearrangementer. Vi har plads til 45 gæster indendørs.

Ønsker I sejltur med bådfarten eller lign., arrangerer vi også gerne dette.

I denne folder har vi lavet nogle buffet- og menuforslag, men har I jeres egne idéer, finder vi selvfølgelig ud af det.



MENU 1

Velkomstdrink, vælg mellem;

Rosso Amore – Prosecco – Kir Royal – Raboso/Prosecco “Bis-Bis”

Forretter, vælg mellem;

Varmrøget laks med basilikumscreme

Friske asparges med Serrano skinke og parmesancreme

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limedressing

Røget sværdfisk med stenbiderrogncreme



Den klassiske grillbuffet

Culotte på spyd

Kyllingeoverlår på spyd

Nakkefilet på spyd

Slagtemesterens grillpølser

Smørfisk og laks

Blandet grøn salat, med soltørrede tomater, ristede pinjekerner og parmesan

Salat af solmodne tomater med frisk mozzarella og basilikum

Couscous med ristede mandler og abrikoser

Tzatziki

Rødbeder vendt i limevinaigrette med kapers og høvlet parmesan

Bladselleri i sød chilisauce med løg, æbler og honningristede nødder

Hummus

Pasta vendt i hjemmelavet pesto

Agurk

Oliven

Dressinger

Flødekartofler

Råstegte kartofler

Sauce bearnaise

Hjemmebagt økologisk brød

Desserter, vælg mellem;

Tiramisu, cremet italiensk kage

Gâteau Marcel (fransk chokoladekage) med skovbærcoulis og sorbet

Skovbærtærte med creme fraiche eller vanilje creme

Chokolade mousse

Under middagen serveres øl, husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand og sodavand ad libitum

Kaffe/te samt 1 Cognac / Baileys

Pris for arrangement 575,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten i 6 timer.

Efter kaffen kan der købes drikkevarer jf. listepriser eller fri bar til 58,- per time (inkl. spiritus + 38,-) Natmad + 58,-

MENU 2

Velkomstdrink, vælg mellem;

Rosso Amore – Prosecco – Kir Royal – Raboso/Prosecco "Bis-Bis"

Forretter, vælg mellem;

Varmrøget laks med basilikumscreme

Friske asparges med Serrano skinke og parmesancreme

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limes dressing

Røget sværdfisk med creme af stenbiderrogn

Havnehyttens grillbuffet

Steak af oksefilet

Lammekøller på spyd

Culotte på spyd

Kyllingeoverlår på spyd

Nakkefilet på spyd

Slagtemesterens grillpølser

Smørfisk og laks

Blandet grøn salat, med soltørrede tomater, ristede pinjekerner og parmesan

Salat af solmodne tomater med frisk mozzarella og basilikum

Couscous med ristede mandler og abrikoser

Tzatziki

Rødbeder vendt i limevinaigrette med kapers og hølvet parmesan

Bladselleri i sød chilisaucé med løg, æbler og honningristede nødder

Hummus

Pasta vendt i hjemmelavet pesto

Agurk

Oliven

Dressinger

Flødekartofler

Råstegte kartofler

Sauce bearnaise

Hjemmebagt økologisk brød

Desserter, vælg mellem;

Tiramisu, cremet italiensk kage

Gâteau Marcel (fransk chokoladecake) med skovbærcoulis og sorbet

Skovbærtærte med creme fraiche eller vanilje creme

Chokolade mousse

Under middagen serveres øl, husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand og sodavand ad libitum

Kaffe/te samt 1 Cognac/Baileys

Pris for arrangement 595,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten i 6 timer.

Efter kaffen kan der købes drikkevarer jf. listepriser eller fri bar til 58,- per time (inkl. spiritus + 38,-) Natmad + 58,-



MENU 3

Velkomstdrink, vælg mellem;

Rosso Amore – Prosecco – Kir Royal – Raboso/Prosecco "Bis-Bis"

Forretter, vælg mellem;

Varmrøget laks med basilikumscreme

Friske asparges med Serrano skinke og parmesancreme

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limes dressing

Røget sværdfisk med creme af stenbiderrogn

Luksus grillbuffet

Oksemørbrad

Lammefilet

Culotte på spyd

Kyllingeoverlår på spyd

Nakkefilet på spyd

Slagtemesterens grillpølser

Ananas med brun farin

Smørfisk og laks

Blandet grøn salat, med soltørrede tomater, ristede pinjekerner og parmesan

Salat af solmodne tomater med frisk mozzarella og basilikum

Couscous med ristede mandler og abrikoser

Tzatziki

Rødbeder vendt i limevinaigrette med kapers og høvlet parmesan

Bladselleri i sød chilisauce med løg, æbler og honningristede nødder

Hummus

Pasta vendt i hjemmelavet pesto

Agurk

Oliven

Dressinger

Flødekartofler

Råstegte kartofler

Sauce bearnaise

Hjemmebagt økologisk brød

Desserter, vælg mellem;

Tiramisu, cremet italiensk kage

Gâteau Marcel (fransk chokoladecake) med skovbærcoulis og sorbet

Skovbærtærte med creme fraiche eller vanilje creme

Chokolade mousse

Under middagen serveres øl, husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand og sodavand ad libitum

Kaffe/te samt 1 Cognac/Baileys

Pris for arrangement 665,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten i 6 timer.

Efter kaffen kan der købes drikkevarer jf. listepriser eller fri bar til 58,- per time (inkl. spiritus + 38,-) Natmad + 58,-



MENU 4

Velkomstdrink, vælg mellem;

Rosso Amore – Prosecco – Kir Royal – Raboso/Prosecco "Bis-Bis"

Forretter, vælg mellem;

Varmrøget laks med basilikumscreme

Friske asparges med Serrano skinke og parmesancreme

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limedressing

Røget sværdfisk med creme af stenbiderrogn

Sommerbuffet

Helstegt kalveculotte

Hjemmelavede frikadeller med feta

BBQ marineret kylling

Tærte med broccoli og rød peberfrugt

Tomatsalat med frisk mozzarella og peberfrugter

Blandet grøn salat med parmesan, oliven, feta og ristede pinjekerner.

Bladselleri i sød chilisaucе med løg, æbler og honningristede nødder

Pasta vendt i hjemmelavet pesto

Agurk med capers og dild

Tzatziki

Vinaigrette kartofler med rødløg

Hjemmebagt økologisk brød, smør og dressinger

Udvalg af oste med kiks og druer

Desserter, vælg mellem;

Tiramisu, cremet italiensk kage

Gâteau Marcel (fransk chokoladecake) med skovbærcoulis og sorbet

Skovbærtærte med creme fraiche eller vanilje creme

Chokolade mousse

Under middagen serveres øl, husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand og sodavand ad libitum

Kaffe/te samt 1 Cognac/Baileys

Pris for arrangement 595,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten i 6 timer.

Efter kaffen kan der købes drikkevarer jf. listepreiser eller fri bar til 58,- per time (inkl. spiritus + 38,-) Natmad + 58,-



MENU 5

Velkomstdrink, vælg mellem;

Rosso Amore – Prosecco – Kir Royal – Raboso/Prosecco “Bis-Bis”

Forretter, vælg mellem;

Varmrøget laks med basilikumscreme

Friske asparges med Serrano Skinke og parmesancreme

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limes dressing

Røget sværdfisk med creme af stenbiderrogn



Luksusbuffet

Kalvefilet med svampesauce

Lammekølle med hvidløg og rosemarin

Kyllingebryst med frisk basilikum serveret på leje af ratatouille

Blandet grøn salat med oliven, soltørrede tomater og parmesan vendt i balsamico vinaigrette

Broccolisalat med champignon, peberfrugt, abrikoser og solsikkekerner

Salat af solmodne tomater, frisk mozzarella, peberfrugt og rødløg

Pastasalat vendt i pesto med ristede pinjekerner

Tzatziki

Oliven og feta

Råstegte kartofler med timian

Flødekartofler med porrer

Hjemmebagt økologisk brød, smør og dressinger

Udvalg af oste med kiks og druer

Desserter, vælg mellem;

Tiramisu, cremet italiensk kage

Gâteau Marcel (fransk chokoladecake) med skovbærcoulis og sorbet

Skovbærtærte med creme fraiche eller vanilje creme

Chokolade mousse

Under middagen serveres øl, husets rød- og hvidvin, dessertvin, isvand og sodavand ad libitum

Kaffe/te samt 1 Cognac/Baileys

Pris for arrangement 625,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten

6 timer. Efter kaffen kan der købes drikkevarer jf. listepreiser eller fri bar til 58,- per time (inkl. spiritus + 38,-) Natmad + 58,-

BRUNCHBUFFET

Hjemmebagte morgenboller og rugbrød
Marmelade, nutella og peanutbutter
Udvalg af franske og italienske oste med druer og peberfrugt
Melon med lufttørret skinke
Røget laks med rucola
Cocktailpølser
Røræg med bacon
Udvalg af charcuterie
Yoghurt med honningristede nødder
Pandekager
Frisk frugt og bær
Kaffe, te, mælk og juice ad libitum

Pris per person 218,-

I prisen er inkluderet opdækning med hvide duge, servietter og blomster, samt helt eller delvis leje af restauranten.

Brunch er berammet til 2 timer. Ønsker I at blive længere er prisen 48,- per person per time for leje af lokale, fri kaffe, te, mælk og juice. Øvrige drikkevarer efter regnin



Listepriser

Drikkevarer

Husets vin 188,-

Fadøl

Lille 28,-

Mellem 46,-

Stor 59,-

Sodavand 24,-

Kildevand 18,-

Natmad

Hjemmelavet grønsagssuppe med brød 58,-

Frikadeller med kold kartoffelsalat 58,-

Ristede pølser og hotdogs 58,-

Sandwich 58,-

Diverse

Petits fours til kaffe 28,-

Bryllupskage fra Farumhus konditori 72,-

Medbragt bryllupskage o.lign. 28,-

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Frokostarrangementer kl. 11.00 – 17.00 (brunch 2 timer).

Aftenarrangementer kl. 18.00 – 24.00.

Efter midnat kan I leje lokalet inkl. tjenerne og feste videre for 1.600,- per time ekskl. drikkevarer.

Alle selskaber er minimum 25 personer (voksne) Børn under 12 år betaler fh pris på menuer. Hvis I er et selskab på mindre end 30 personer, kan andre gæster benytte de øvrige pladser indenfor. Ønsker I at have hele lokalet for Jer selv, skal I derfor være min. 30 personer eller betale 250,- per tomme stol op til 30 personer.

Har I leje hele lokalet er I velkomne til at afholde taler, spille eget musik samt lave optræden mv. Vores tjenerne vil være behjælpelige med at koordinere sange og andre events. Hvis I ikke har lejet hele lokalet, frabeder vi os disse indslag, da det kan virke forstyrrende for vores øvrige gæster.

Når I afholder selskab i restauranten vil der være andre spisende gæster udenfor. Vi tilstræber at der er god afstand fra de øvrige spisende gæster til Jeres selskab, således I bevarer privatheden.



Til alle selskaber dækker vi pænt op med hvide duge, servietter, blomster og passende service. Inden selskabet er det en god idé at vi mødes og gennemgår alle detaljer såsom, bordopstilling, blomster, menu samt tider for dagens agenda.

Vi e-mailer gerne en bordopstilling til Jer så I kan lave bordplan og bordkort. Bordplan og kort kan afleveres i restauranten dagen før arrangementet og vi klargøre dette i forbindelse med vi dækker bordene. Ønsker I stofservietter tillægges 12,- per person

Endeligt antal gæster oplyses senest 48 timer før arrangementet. Er der herefter nedjustering i antal, faktureres frafald til 250,- per person. Betaling af arrangementet skal ske til tjeneren på dagen/aftenen, hvis ikke andet er aftalt. Vi modtager Dankort og kontanter.

Vil I starte festen med en sejltur på søerne, eller skal I have en jukebox til dans om aftenen, så har vi stor erfaring i at løse disse opgaver.

Vi lever for at give jer en god og mindeværdig dag.

Ved selskaber opkræves 2.000,- i depositum, i forbindelse med reservation af lokalet. Kvittering for depositum fungerer som ordrebekræftelse og fratrækkes den endelige regning. Ved aflysning refunderes depositum ikke, men dækker booking, hidtidig planlægning og tab.