



RESTAURANT FREGATTEN

SELSKABS BROCHURE

Restaurant Fregatten

Hejren 23
2670 Greve
(+45) 43 60 18 35
restaurant@fregatten.dk
www.fregatten.dk

Velkommen ombord	3
Arrangement Pakker	4
ARRANGEMENT I	4
ARRANGEMENT II	4
ARRANGEMENT III	5
ARRANGEMENT IV	5
BRYLLUPSARRANGEMENT	6
MENU FORSLAG TIL ARRANGEMENTER	7
FORRETTER	7
HOVEDRETTER	8
DESSERTER	10
NATMAD	11
BØRNERETTER	13
BRUNCH OG BUFFETER	14
FROKOSTBUFFET	14
CHAMPAGNEBRUNCH	15
ROYAL BUFFET	16
LUKSUS BUFFET	16
CARVERY BUFFET	17
HVERDAGS FROKOSTBUFFET	18
TILKØB TIL ARRANGEMENTER	19
TILKØBS TILBUD	20
CATERING	20
MINDRE ARRANGEMENTER	22
MØDER & KURSUS	23
HELDAGSMØDE 9-16	23
FORMIDDAGSMØDE 9-13	24
FYRAFTENSMØDE 15-21	24
MØDE MED SPISNING	25
ARRANGEMENTS BETINGELSER	26

Velkommen ombord

På Restaurant Fregatten

Med første parket til indsejlingen til Greve Marina og en central placering i den omgivende naturskønne Køge Bugt Strandpark, er Restaurant Fregatten et populært, samt hyggeligt og velrenommeret spisested.

Midt i det summende liv på Greve Marina, finder du os og vores selskabslokaler med det skønne vue over vandet.

En udsigt der med årstidernes skifte, lys, vind og vejr aldrig er den samme, men altid fantastisk.

Vi har plads til alle. I en uformel og afslappet tone. Børnefamilier er betænkt med særlig afdeling med legetøj og tegne muligheder - et sted hvor ungerne kan hygge sig så de voksne kan slappe af.

Hos os handler det, selvfølgelig, om Jer.

Vi byder velkommen "ombord".

På hjertelig gensyn.

Sonja & Daniel Grønbech

Samt personale

Arrangement Pakker

ARRANGEMENT I

4 timer

- Velkomstdrink
- 3 retters valgfri menu
- Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen.
 - Kaffe og te med én cognac eller likør

Kr. 725,- pr. kuvert

Hvis der ønskes servering af yderligere drikkevarer efter kaffen, kan dette afregnes pr. forbrug.

ARRANGEMENT II

6 timer

- Velkomstdrink
- 3 retters valgfri menu
- Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen
 - Kaffe og the med én cognac eller likør
- Fri bar med fadøl, vand og vin i 2 timer efter kaffen.

Eventuelle supplerende valgmuligheder kan arrangeres

Kr. 925,- pr. kuvert

ARRANGEMENT III

7 timer

- Velkomstdrink
 - 3 retters valgfri menu
 - Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen
 - Kaffe og the med én cognac eller likør
 - Fri bar med fadøl, vand og vin i 2 timer efter kaffen
- Eventuelle supplerende valgmuligheder kan arrangeres*
- Natmad som serveres en time før arrangementets afslutning

Kr. 1025,- pr. kuvert

ARRANGEMENT IV

8 timer

- Velkomstdrink med snacks
 - 3 retters valgfri menu
 - Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen
 - Kaffe og the med én cognac eller likør samt chokolade
 - Fri bar med fadøl, vand og vin i 2 timer efter kaffen samt snacks
- Eventuelle supplerende valgmuligheder kan arrangeres*
- Natmad som serveres en time før arrangementets afslutning

Kr. 1095,- pr. kuvert

BRYLLUPSARRANGEMENT

9 timer

- Prøvespisning af jeres udvalgte menu, for jer to, før den store dag
 - Velkomstdrink med snacks og chokoladedyppede jordbær
 - Appetizer når I sætter jer til bords, en hilsen fra vores køkken
 - Præsentation af menu og tilhørende vine
 - 3 retters valgfri menu

Med frisk sorbet serveret mellem forret og hovedret

- Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen
 - Kaffe og the med én cognac eller likør samt chokolade
- Fri bar med fadøl, vand og vin i 2 timer efter kaffen samt snacks

Eventuelle supplerende valgmuligheder kan arrangeres
- Natmad som serveres en time før arrangementets afslutning

Kr. 1245.- pr. kuvert



MENU FORSLAG TIL ARRANGEMENTER

FORRETTER

Lakseroulade med frisk ost

Serveres på salat med citron og dild, hertil hjemmebagt brød

Klassisk rejecocktail

Smagfulde lagerejer, sprød iceberg, asparges og hjemmelavet dressing, hertil hjemmebagt brød

Ovnbagt laks

Serveres på bund af piment med krebsehaler sauce og urter, hertil hjemmebagt brød

Hjemmerøget laks

Serveres på bund af salater med purløgscreme, syltet citron og langtidsbagte cherrytomater, hertil hjemmebagt brød

Okse Carpaccio

Serveret med rucola, balsamicoglance, frisk parmesan og ristede pinjekerner, hertil hjemmebagt brød - tillæg 25,- pr. kuvert

Hjemmegravad laks

Serveret med salat og klassisk rævesauce, hertil hjemmebagt brød

Tout de Paris

Stegt og dampet rødspættefilet, asparges, rejer, citron og hjemmelavet dressing, hertil hjemmebagt brød

- tillæg kr. 25 pr. kuvert

HOVEDRETTER

Helstegt Oksemørbrad

Serveres med bagt tomat, smørdampede forårsløg, pommes rösti og sauce bordelaise

- tillæg kr. 45,- pr. kuvert

Helstegt kalvefilet

Serveres med stegte grønsager, smørdampede kartofler med krydderurter og svampesauce

Helstegt Svinemørbrad

Serveres med sauté af porre og champignon. Hertil ovnstegte kartofler samt svampesauce

Kalvefilet Hubertus

Serveres med pommes rissoles, bønner i baconsvøb og karotter.

Hertil waldorfsalat, tyttebær samt vildtflødesauce

Helstegt oksefilet

Serveres med stegte grøntsager, pommes Anna og sauce bordelaise

Gammeldags oksesteg

Serveres med asier, perleløg, ærter, brunede og hvide kartofler samt flødesauce

ALLE HOVEDRETTER SERVERES AF TO OMGANGE

DESSERTER

Jordbærtærte

Serveres med flødeskum og chokoladespåner

- tillæg +25.- pr. kuvert

Karamelkurv

Serveres med frisk frugt og rørt is

1/2 ananas

Fylt med frisk frugt og serveres med rørt is

Chokoladekage

Serveres med orangecreme og frisk frugt

Isroulade

Fragilite rullet med is og serveres med frisk frugt

Ostetallerken

3 slags ost serveres med chutney, garniture og hjemmebagt brød og kiks

- tillæg kr. 25,- pr. kuvert

Chokolade Inferno

Anretning med 4 forskellige variationer af chokolade

- tillæg 25, - pr. kuvert

Desserttallerken

Vores signatur dessert - et udvalg af køkkenets kreationer

- tillæg kr. 25,-

Alle vores forslag kan ændres efter ønske og aftale.

Sammen finder vi den perfekte sammensætning til jeres selskab.

NATMAD

Aspargessuppe

Serveres med hjemmebagt brød

Løgssuppe

Serveres med hjemmebagt brød

Ta' selv buffet

Lun leverpostej, frikadeller, spegepølse, rullepølse og 2 slags ost,

serveres med hjemmebagt brød, smør og fedt

- tillæg 25,- pr. kuvert.

Lune frikadeller

Serveres med kartoffelsalat og brød

Mulligatawny

Indisk karrysuppe med ris og hønsekød. Hertil hjemmebagt brød

"Pølsevogn"

Buffet med røde og ristede pølser med traditionelt tilbehør

- tillæg 25,- pr. kuvert.

BØRNERETTER

Børneretter kan bestilles til børn under 12 år i forbindelse med arrangementer.

Retten serveres ved forretten og vil blive taget ud sammen med hovedretten.

Til dessert serveres en "børne is".

Drikkevarer er inklusiv i prisen.

Kr. 298.- pr. børne kuvert

Rødspættefilet

Serveres med remoulade og pommes frites

Kyllingenuggets

Serveres med remoulade og pommes frites

2 Pølser

Serveres med remoulade og pommes frites

Lune Frikadeller

Serveres med remoulade og pommes frites

BRUNCH OG BUFFETER

FROKOSTBUFFET

4 timer

- Velkomstdrink
- Kryddersild med løg og kapers
- Marineret sild med løg, kapers og karrysalat
- Lun fiskefilet med citron og hjemmelavet remoulade

Som vil blive serveret ved bordet, imens vi forbereder buffeten til jer.

- Dagens fiskeanretning med dressing
 - Æg med mayonnaise
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon
- Varm leverpostej med ristede champignon
 - Frikadeller med agurkesalat
 - Æggekage med bacon og purløg
 - Flæskesteg med rødkål
 - Tarteletter med fyld
- Diverse oste med garniture og kiks
- Efter spisningen serveres kaffe og the med én cognac eller likør, samt dagens kage

Kr. 348,- pr. kuvert

min. 30 personer

Kr. 398,- pr. kuvert

20-29 personer

Drikkevarer arrangeres efter aftale, som drikkevarer buffet og afregnes efter forbrug.

CHAMPAGNEBRUNCH

3 timer

- Velkomstdrink

Serveres ved velkomst og vil også være ved drikkevarer buffeten

- Røræg med bacon og brunchpølser
 - Krydrede chicken wings
- Diverse pålæg med behørigt tilbehør
 - Ferskrøget laks med asparges
 - Pandekager med sirup og nødder
 - Græsk yoghurt med frugt og müsli
 - Leverpostej med champignons
 - Diverse oste med garniture
 - Marmelade og nutella
 - Croissant og wienerbrød
 - Rundstykker, rug- og franskbrød
 - Hyldeblomst, isvand, kakaomælk
 - Æble- og appelsinjuice
 - Kaffe og the

kr. 258,- pr. kuvert

min. 50 personer

kr. 298,- pr. kuvert

30-50 personer

Uden velkomstdrink

kr. 215,- pr. kuvert

min. 50 personer

Kr. 255.- pr. kuvert

30-50 personer

ROYAL BUFFET

3 timer

- Ovndampet laks i cremet hvidvins creme
- Stegt kyllingebryst med råsyltede agurker
- Langtidsstegt kalvefilet m. krydderurter
 - Langtidsstegt oksefilet m. timian
- Grilltomat og sauté af porre og champignon
 - 2 slags oste m. druer og peberfrugt
- Ovnstegte kartofler med krydderurter
 - Flødekartofler
- Pastasalat og blandet salat m. 2 slags dressing
 - Friskbagt brød og smør

kr. 378,- pr kuvert

min. 30 personer

LUKSUS BUFFET

3 timer

- Ovndampet laks m. cremet hvidvins creme
 - Roastbeef m. peberrodscreme
 - Helstegt kalvefilet m. timian
- Mørbradbøf m. champignon a la creme
- Grilltomat og sauté af porre og champignon
 - Ovnstegte kartofler og kartoffelsalat
- Gorgonzola og brie m. druer og peberfrugt
- Pasta Salat og blandet salat m. 2 slags dressing
 - Friskbagt brød og smør

kr 348.- pr. kuvert

min. 30 personer

CARVERY BUFFET

7 timer

- Velkomstdrink
- Valgfri forret

Se vores forslag på side 7

- * Carvery buffet *
 - Langtidsstegt kalve- og oksefilet samt indbagt laks
 - Svampesauce, sauce bordelaise og sauce hollandaise
 - Ovn stegte timiankartofler og flødebagte kartofler
- Grønsagstærte, blandet salat, dressinger og hjemmebagt brød
 - Valgfri dessert

Se vores forslag på side 10

- Husets vine, fadøl, sodavand og isvand ad libitum - under middagen
 - Kaffe og the med én cognac eller likør
- Fri bar med fadøl, vand og vin i 2 timer efter kaffen samt snacks

Eventuelle supplerende valgmuligheder kan arrangeres
- Natmad som serveres en time før arrangementets afslutning

Kr. 995,- pr. kuvert

HVERDAGS FROKOSTBUFFET

Vi kan i vores restaurant, i hverdage mandage - fredage ekskl. helligdage arrangere en mindre udgave af vores populære weekends buffet.

- Kryddersild med løg og kapers
- Marineret sild med løg, kapers og karrysalat
- Lun fiskefilet med citron og hjemmelavet remoulade
 - Dagens fiskeanretning
 - Æg og mayonnaise
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon
- Varm leverpostej med ristede champignon
 - Ribbensteg med rødkål
 - Tarteletter med fyld
 - Diverse oste og kiks
 - Kaffe, the og småkager

Inkl. en lille genstand - fadøl, vin eller sodavand som afhentes ved baren

Kr. 228 pr. kuvert

Min. 30 personer

TILKØB TIL ARRANGEMENTER

Snack til velkomstdrink og bar	Sarah Bernhard Kager
25,- pr. kuvert	35,- pr. kuvert
Jordbær dyppet i chokolade	Fyldte chokolader
40,- pr. kuvert	30,- pr. kuvert
Stor blomsterdekoration	50 cl. fadøl
275,-	68,-
Lille blomsterdekoration	Sodavand
210,-	36,-
Menukort (Skal bestilles i god tid)	Husets vin
60,- pr kuvert	265,- pr. flaske
Sorbet før hovedret	Spiritus 2 cl.
38,- pr. kuvert	25,-
Ost efter hovedretten	Spiritus lux 2 cl.
58,- pr kuvert	35,-
Lagkage	Bitter/snaps 2 cl.
65,- pr. kuvert	25,-
Kransekage	2 cl. Likør eller Cognac
55,- pr. kuvert	45,-

TILKØBS TILBUD

Tilbyd Jeres gæster lidt ekstra

- Mousserende vin til velkomst serveret med snacks
- Flot menukort ved alle kuverter (Skal bestilles i god tid)
 - Appetizer inden forret
 - Sorbet inden hovedretten
 - Fyldt chokolade til kaffen
 - Snacks til baren

Kr. 295,- pr. kuvert

CATERING

Restaurant Fregatten tilbyder også levering af mad til festen – både store som små arrangementer. Vi har mange muligheder, men lad jer inspirere af de før nævnte forslag eller kontakt os hvis I har andre ønsker.

Restauranten er beliggende i Greve Marina, men vi leverer til både Hundige, Greve og Karlslunde. Kontakt os også gerne, hvis andre kommuner ønskes.

PRAKTISK INFORMATION OM CATERING

Vi ønsker at give den bedst mulige service og vil gøre alt for, at du får den bedst mulige oplevelse af samarbejdet med os og derfor har vi udarbejdet en række praktiske informationer inden for catering som kan være en god hjælp.

LEVERING

Vi bærer maden ind og i fællesskab gennemgår vi det leverede for at sikre, at det stemmer overens med bestillingen af catering. Det er en god idé, at du har opvarmet ovnen på forhånd og at der er mulighed for, at det kolde kan stå køligt, indtil det skal serveres. Vi leverer maden anrettet, lige til at sætte på bordet. Hvis bestillingen af catering inkluderer en steg, f. eks. en oksefilet, vil denne altid blive leveret hel. Sørg derfor for at have skærebræt og en egnet kniv klar. Vi leverer helst maden så tæt på spisning som muligt men på grund af trafik og vejsituation forbeholder vi os retten til, at leveringstidspunktet kan svinge + / - 15 min.

BESTILLING OG BETALING

Når menuen er bestilt aftales der hvilken betalingsform, der ønskes. Der kan bruge alm. bankoverførsel eller kontant afregning ved levering/afhentning.

Efter bestillingen fremsendes bekræftelse. Du bør læse bekræftelsen godt igennem og sikre, at alt stemmer overens med det aftalte. Bestilling kan ændres indtil 3 dage før levering/afhentning.

SPØRGSMÅL? KONTAKT OS ENDELIG!

Har du spørgsmål eller ændringer til din bestilling eller catering er du velkommen til at kontakte os enten på vores telefon 43 60 18 35 eller e-mail restaurant@fregatten.dk.

Andre sammensætninger er naturligvis muligt. Kontakt os for et godt tilbud.

Vi er her for Jer.

MINDRE ARRANGEMENTER

Små, men vigtige arrangementer.

Besøg os med dit selskab til eftermiddagskaffe. Vi har plads til 70 i vore lokaler på 1. sal og kan derfor tage imod store og små selskaber, evt. i forbindelse med bisættelse eller barnedåb.

Nedenstående priser er beregnet til **2 timers varighed.**

2 sandwich med efterfølgende kaffe/te

kr. 110.- pr kuvert

3 uspecificerede snitter med efterfølgende kaffe

kr. 125.- pr kuvert

Kringle og kaffe/the

kr. 75.- pr kuvert

Kringle, thebolle og kaffe/the

kr. 105.- pr kuvert

Kringle som tilkøb

kr. 35.- pr. kuvert

Drikkevarer arrangeres efter aftale, som drikkevarer buffet og afregnes efter forbrug.

MØDER & KURSUS

UDSIGT TIL MØDE - MØDE MED UDSIGT

Restaurant Fregatten er også stedet for firmaets mødeaktiviteter. Vore lokaler på 1. sal er velegnet til møde- og kursusafholdelse. Nedenfor ser I nogle af mulighederne til jeres kommende mødeaktivitet. I er naturligvis også velkommen til at kontakte os for et uforpligtende tilbud.

Vore lokaler egner sig til møder - minimum 10 personer og op til 50 personer med mulighed for forskellige bordopstillinger.

Ønsker man pauser byder vi på frisk luft i maritime omgivelser eller en tur på molen.

HELDAGSMØDE 9-16

- Kaffe og the med morgenkomplet
 - Isvand under mødet
 - Frokostplatte inkl. 1 øl/vand
- Eftermiddagskaffe og the med kage

kr. 495,- pr. kuvert

min. 20 personer

kr. 545,- pr. kuvert

Under 20 personer

FORMIDDAGSMØDE 9-13

- Kaffe og the med morgenkomplet
 - Isvand under mødet
- Frokostplatte inkl. 1 øl/vand

kr. 395,- pr. kuvert

min. 20 personer

kr. 435,- pr. kuvert

Under 20 personer

FYRAFTENSMØDE 15-21

- Kaffe og the med kage
- Isvand under mødet
- 1 øl eller vand fra baren
- 2 retters menu med 2 glas vin eller lignende i restauranten

Kr. 545,- pr. kuvert

min. 20 personer

kr. 595,- pr. kuvert

Under 20 personer

De nævnte muligheder er forslag. Har du andre ønsker er du velkommen til at kontakte os for nærmere aftale.

MØDE MED SPISNING

Vi tilbyder udlån af vores mindre mødelokale på 1. sal, ved bespisning i restauranten efterfølgende af mødedeltagerne.

Forplejning under møde, arrangeres efter aftale.

Kontakt os gerne for nærmere tilbud.

ARRANGEMENTS BETINGELSER

Antal:

De anførte priser er baseret på minimum 30 kuverter og forudsætter samme menu til alle festdeltagere.

Diabetikere, allergikere, veganere og vegetarer kan dog få egnede specialiteter, som aftales på forhånd.

På St. Bededag og Kristi Himmelfartsdag kan der kun minimum bestilles arrangement II og III eller tilsvarende.

Børn:

Børn under 12 år der får serveret samme menu som voksne afregnes med halv pris inkl. drikkevarer eller der kan tilbydes særlig børnemenu som kan aftales. Se side 13

Til børn under 3 år kan egen mad medbringes.

Inklusive:

De anførte priser indeholder opdækning med servietter, blomster i årstidens farver samt levende lys, dog ikke til champagnebrunch og mindre buffeter.

Såfremt du ønsker specielle blomster kan vi arrangere dette på forhånd.

Et pristillæg til de i forvejen inkluderede blomster må dog påregnes.

Blomster er ikke inkluderet i brunch og buffeter.

Ved arrangementer med vin ad libitum medfølger isvand. Hvis isvand ønskes serveret til arrangementer, hvor drikkevarer afregnes efter forbrug afregnes kr. 25,- pr. kande.

Pris- og afregningsvilkår:

De anførte menuer og priser er alene gældende for arrangementer afholdt inden den 31. december 2022. Der må påregnes en prisregulering efter 31. december 2022, hvorfor der kan forekomme differentierede priser i forhold til selskabsbrochuren og til de her i brochuren gældende priser.

Vi forbeholder os derfor ret til ændringer indtil bindende aftale er indgået.

Betaling for arrangementet skal ske umiddelbart efter afslutning, hvor den samlede regning foreligger. Hvis ikke det er muligt at afregne efter festen skal arrangementet forudbetales.

Der kan betales kontant eller med Dankort.

Vi accepterer ikke andre kreditkort i forbindelse med selskabsarrangementer med mindre andet er aftalt og der må påregnes tillæg.

Ved frafald af gæster således, at minimumsgrænsen ikke kan opnås, skal der afregnes den aftalte kuvertpris op til minimumsgrænsen.

Gæsten bedes meddele det endelige antal gæster til restauranten senest 3 dage før arrangementet. Ved frafald herefter opkræves fuld kuvertpris for udeblevne gæster.

Generelle betingelser:

Vi tillader mange typer underholdning under festarrangementer, hvis det ikke er til gene for øvrige gæster.

Derfor kan det være en god ide at kontakte os for nærmere aftale. Hvis musik ønskes, evt. som dinnermusik eller til dans, skal gæsten selv arrangere musikanlæg og højtalere, jukeboks eller diskotek.

Levende musik og bands er også tilladt. Er der arrangeret musiker vil vi naturligvis sørge for mad og drikke á kr. 298,- pr. musiker

Hvis der medbringes kage eller lignende, hvor Restaurant Fregatten stiller service, servietter, opbevaringsplads, opvask og personale til rådighed, faktureres kr. 15,- pr. person.

Vi opbevarer gerne medbragt kage uden ansvar og kun kager leveret den pågældende dag.

Der tillades medbragt chokolade/sødt til kaffen og snack uden tillæg

Medtagelse af egne drikkevarer af enhver art accepteres ikke.

Vi er gerne behjælpelig med at sætte bordkort, egne blomster og anden dekoration på bordet, så bordet står klar ved ankomst.

Det er dog en betingelse, at bordkort ligger i korrekt rækkefølge i forhold til den medfølgende bordplan. Hvis ikke dette er tilfældet, placerer vi ikke bordkort.

Disse bedes leveres senest dagen før arrangementet og gerne sammen med evt. chips, chokolade og sange.

Lokale Reservationsgebyr og annulleringsbetingelser:

Ved bindende reservation af festlokalet skal der indbetales et reservationsgebyr på kr. 2.000,- og 5.000,- på store konfirmations og helligdage

Reservationsgebyret godtgøres 100% ved modregning i arrangementet.

Ved reservation fremsendes bekræftelse og betaling af reservationsgebyr som skal være os i hænde inden for 7 dage. fra der er tegnet en aftale.

Hvis fristen overskrides forbeholder Restaurant Fregatten sig ret til at reservere til anden side.

Hvis en reservation efterfølgende annulleres skal dette ske skriftligt.

Ved annullering af lokales reservation vil reservationsgebyret blive betragtet som et afbestillingsgebyr og tilbagebetales derfor ikke.

Ønsker man forlængelse af arrangementet på selve dagen, kan dette aftales mindst halvanden time før festens afslutning.

I dette tilfælde beregnes kr. 1,500,- pr. startende time.

Det forventes at gæsterne har forladt restauranten senest 15 minutter efter afslutning.

Vi kan IKKE garantere for bestilte vogne eller der kan bestilles vogne af personalet.

Vi acceptere ikke oppyntning i form af diverse konfetti, ris, sand eller anden småpynt. Skulle dette ikke overholdes, må vi medregne et gebyr til rengøring.

Jyske Bank

Reg Nr.: 7316

Konto: 0001054025

Mærk venligst navn og dato for arrangementet ved bankoverførsel.