



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## SELSKABER & EVENTS

### 2016

I OVER 260 ÅR HAR D'ANGLETERRE VÆRET VÆRT FOR UTALLIGE HISTORISKE EVENTS: FORMELLE GALLAFESTER, BRYLLUPPER, DIPLOMATISKE SAMLINGER OG ROYALE BANKETTER. HOTELLET'S NYRENOVEREDE MØDE-, EVENT- OG KONFERENCELOKALER TILBYDER DE ULTIMATIVE FORHOLD FOR SKRÆDDERSYDEDE FORRETNINGSMØDER, KONFERENCER, PRODUKTLANCERINGER, PRIVATE SELSKABER OG DRØMMEBRYLLUPPER.

DEN HISTORISKE PALMEHAVEN OG BALSALÉN LOUIS XVI ER FORTSAT NOGLE AF DE MEST EFTERTRAGTEDE EVENT- OG KONFERENCELOKALER I KØBENHAVN. ALLE VORE EVENT-, MØDE- OG KONFERENCELOKALER ER Udstyret med det nyeste tekniske udstyr installeret i 2013. DER ER GRATIS INTERNET PÅ HELE HOTELLET.

VORES DEDIKEREDE EVENT TEAM SKRÆDDERSYR ET HVERT ARRANGEMENT MED HENBLIK PÅ AT IMØDEKOMME ALLE SPECIFIKKE ØNSKER FOR DERMED AT SIKRE EN OPLEVELSE, DER MATCHER HØJE FORVENTNINGER OG SKABER VARIGE MINDER.

#### **PALMEHAVEN**

PALMEHAVENS RIGE HISTORIE ER EN FORTÆLLING OM PROMINENTE GÆSTER OG HISTORISKE ARRANGEMENTER. DET INDVENDIGE DESIGN I PALMEHAVEN HAR DET STØRSTE GLASMOSAIKTAG I EUROPA OG ER SKABT AF DEN ITALIENSKE GLASKUNSTNER ALBANO POLI. DEN KAN RUMME OP TIL 300 SPISENDE GÆSTER OG I KOMBINATION MED DE TILSTØDENDE SALE, GALLERY OG LOUIS XVI, KAN 560 SPISENDE GÆSTER VED RUNDE BORDE RUMMES.

#### **LOUIS XVI**

LOUIS XVI HAR VÆRET VÆRT FOR EN LANG RÆKKE STATELIGE MIDDAGE OG ARRANGEMENTER FOR HONORATIORES, DIPLOMATER OG KUNSTNERE. SALÉN RUMMER OP TIL 150 SPISENDE GÆSTER.

#### **GALLERY**

DEN MULTIFUNKTIONELLE GALLERY MED DET SKØNNE LOFT OG DE STORE LYSEKRONER RUMMER OP TIL 70 SPISENDE GÆSTER OG KAN BENYTTES TIL MIDDAGE, KONFERENCER OG SPECIELLE EVENTS.

#### **EMPIRE**

DETTE INTIME MØDELOKALE KAN RUMME OP TIL 60 SPISENDE GÆSTER OG KAN MED FORDEL KOMBINERES MED SALON IV OG SALON III FOR YDERLIGERE MULIGHEDER.

#### **SALONER I, II, III OG IV**

DISSE SALONER ER IDEELLE TIL MINDRE MØDER ELLER PRIVATE MIDDAGE MED OP TIL 30 SPISENDE GÆSTER. SALON I OG II SAMT SALON III OG IV ER INDBYRDES FORBUNDET.

FOR MERE INFORMATION KONTAKT VENLIGST D'ANGLETERRES EVENTAFDELING  
PÅ TELEFON: +45 7879 5189 ELLER E-MAIL: [EVENT@DANGLETERRE.COM](mailto:EVENT@DANGLETERRE.COM)



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## AFTENARRANGEMENT

### APERITIF

AGUSTI TORELLO, MATA, RESERVA, CAVA  
SALTET SNACKS

### HELAFTENSMENU

#### HØ-RØGET LAKS

GULEROD - HAVTORN - ROGN - KÆRNEMÆLKSSAUCE  
*2013 MACON-BLANC, DOMAINE FAIVELEY*

#### SVAMPEBOUILLON

CONFITERET ÆGGEBLOMME - PURLØGSOLIE - SYLTEDE TAPIOKA  
*2013 MACON-BLANC, DOMAINE FAIVELEY*

#### OKSEMØRBRAD

BRISLER - JORDSKOKKER - TRØFFEL - KALVESAUCE  
"Å PART KNUST KARTOFFEL MED KARTOFFELSKUM"  
*2013 COTES DU RHONE, DOMAINE SAINT GAYAN*

#### NØDDEMAZARIN

MÆLKEIS - MARENGS - VANILIEFLAGER  
*2006 BANYULS, CAVE DE L'ABBÉ ROUS*

#### MOCCA & AVEC

CHOKOLADESPECIALITETER

BLOMSTERDEKORATIONER OG MENUKORT

1.595 DKK PER PERSON



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## GALLAFTEN

### APERITIF

CHAMPAGNE & SNACKS  
SALTET - BLØDT - SYLTET

### GALLAMENU

JOMFRUHUMMER  
MANDLER - GLASKÅL - ÆBLER  
*2013 RULLY 1ER CRU, J.M. BOILLOT*

TORSK  
LÖGRUM - KÅL - SYLTET HYLDEBLOMSTSAUCE  
*2014 LOS NAVALES, VERDEJO, RUEDA*

KALVEMØRBRAD  
BURRATA - PANKO - SYLTEDE PERLELØG - KALVEGLACE  
*2012 CÔTE DE NUITS-VILLAGES, DOMAINE DE BELLENE*

COMTÉ  
TRØFFEL - BALSAMICO - RISTET FRUGTBRØD  
*2010 LA RESERVE D'ANGLUDET, MARGAUX*

CITRONTÆRTE  
MARENGS - CITRONVERBENAPULVER - LANGPEBERISCREME  
*2009 CASTELNAU DE SUDUIRAUT*

MOCCA & AVEC  
CHOKOLADESPECIALITETER

### NATMAD

UDVALG AF DANSK OG UDENLANDSK CHARCUTERI  
PATÉER - SURT - SURDEJSHÆVET BRØD

BLOMSTERDEKORATIONER OG MENUKORT

2.475 DKK PER PERSON



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## BUFFETER

### DANSK FROKOST BUFFET

(MIN. 25 COUVERTER)

STEGTE SILD - SENNEP - URTER  
HVIDE SILD - LØG - KAPERS  
SILD I CREMET KARRYDRESSING - LØG - KAPERS  
RØGET HELLEFISK - RADISER - KARSE  
STEGT RØDSPÆTTE - REMOULADE - CITRON  
TARTELETTER - HØNS I ASPARGES  
GRAVAD LAKS MED RÆVESAUCE  
HØNSEÆG - KAPERSMAYONNAISE  
KRYDRET RULLEPØLSE - LØG - SKY  
LEVERPOSTEJ - BACON - CHAMPIGNON  
OKSEFILET - LØG  
STEGT KYLLING - AGURKESALAT  
OSTE - KOMPOT  
FRUGTSALAT  
LAGKAGE FRA EGET KONDITORI

525 DKK PER PERSON

### D'ANGLETERRE BUFFET

(MIN. 25 COUVERTER)

RØGET LAKS - SALTET AGURK - SYRNET FLØDE  
STEGT KAMMUSLING - FENNIKELSALAT  
HÅNDPILLEDE REJER - AVOCADO - DILD  
CÆSARSALAT  
CARPACCIO AF OKSE - PARMESAN - TRØFFEL  
KALVEFILET - PERLEBYG RISOTTO  
LAMMECULOTTE - KARTOFLER - PORREASKE - PERSILLE  
OSTE - KOMPOT  
ÆBLETRIFFLIE - RUGBRØD - SPRØD CHOKOLADE  
SPRØD PRALINÉKAGE - BRAISEREDE ANANAS

650 DKK PER PERSON



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## FISK & SKALDYRSBUFFET (MIN. 25 COUVERTER)

HUMMERBRUD - HAVTORN - SALAT  
TUN - BRUNET SMØR - GRAPE  
SALTET LAKS - SPINAT - ESTRAGON - ROGN  
KAMMUSLINGER - FENNIKEL - URTEOLIE  
BAGT TORSK - BLOMKÅL - BØGEHATTE  
BLÅMUSLINGER - KARTOFFEL - HYLDEBLOMST  
OSTE - KOMPOT  
HVID CHOKOLADE PANNACOTTA  
CITRONFROMAGE  
NAPOLEONSHATTE  
MANGO & YMER

750 DKK PER PERSON

## D'ANGLETERRE CHAMPAGNEBRUNCH (MIN. 25 COUVERTER)

MORGENBRØD - CROISSANTER - SÆSONENS MARMELADER  
ØKOLOGISK YOGHURT - GROV HJEMMELAVET MÜESLI  
RØRÆG - BACON - BRUNCHPØLSER  
AMERIKANSKE PANDEKAGER - KANEL - AHORNSIRUP  
BLÅMUSLINGER - FLØDE - SALATLØG - PEBERROD  
LUNE SMÅ KARTOFLER - FYNSK RYGEOST - RADISER  
HUMMERBISQUE - PORTOBELLO  
RØGET LAKS - SYRNET FLØDE - AGURK  
DANSKE & ITALIENSKE PØLSER - ARTISKOK & OLIVENTAPANADER  
SVINEKÆBER - SKAGENSKINKE  
LAM - ROSMARIN - HVIDLØG  
PERLEBYG - MASCARPONE - SVAMPE  
CÆSARSALAT - CROUTONS - PARMESAN  
VITELLO TONNATO - KAPERS - SPRØD FRISEE  
DANSKE OSTE - CHUTNEY  
FLØDEBOLLER - CHOKOLADE  
CHOKOLADESPECIALITETER  
RABARBERTRIFLI  
MANGOSMOOTHIE - UDVALG AF JUICE  
KAFFE & TE

595 DKK INKL. 1 GLAS CHAMPAGNE



**D'ANGLETERRE**

COPENHAGEN  
EST. 1755

## RECEPTION & COCKTAILPARTY

### COCKTAILPARTY NO. 1

(MIN. 25 COUVERTER)

BAGT LAKS - DILD - ROGNSAUCE  
UNGHANE KROKET HASSELNØDDEMAYO - KARSE  
OKSETATAR - SYLTET GLASKÅL  
HØOST - TRØFFELBRIOCHE  
NØDDEMAZARIN - MARENGS - VANILIEFLAGER

300 DKK PER PERSON

### COCKTAILPARTY NO. 2

(MIN. 25 COUVERTER)

TORSK - RØDBEDE - PERSILLE  
MUSLING - RYGEOST - ÆBLE  
OKSEFILET - LØG - BRÆNDT PORRE  
SALTET VAFFEL - GRISEBRYST - ASIER  
SVAMPEBRØD - SKAGENSKINKE - URTEMAYO  
PROFITÉROLS - GANACHE - BÆR

400 DKK PER PERSON



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## BOWL FOOD

### MENU 1

CÆSARSALAT - CROUTONS - PARMESAN  
SALTET TORSK - TRØFFEL - BLOMKÅLSCRUDITÉ  
OKSEFILET - TRØFFELSAUCE - PERSILLEPURÉ - KNUST KARTOFFEL  
CHOKOLADEBAR - HAVTORN - BRÆNDT MARENGS

### MENU 2

GRØNTSAGSCRUDITÉ - ESTRAGON EMULSION  
BAGT LAKS - VARIATION AF KÅL - HUMMERSKUM  
UNGHANEKYLL - PERLEBYG RISOTTO - SVAMPE - SAUCE PÅ KRYDDERURTER  
TO DANSKE OSTE - CHUTNEY - RUGBRØD

### MENU 3

GRØN SALAT - AGURK - SENNEPSVINAIGRETTE  
RIMEDE KAMMUSLINGER - SKORZONERROD - MANDARINEMULSION - FRISSÉ  
LAMMECULOTTE - POLENTA - PORREASKE - PERSILLE  
SPRØD PRALINÉ KAGE - ANANASGELÉ

### MENU 4

RISOTTO - RODFRUGTER - GRØNTSAGSBOUILLON  
DAMPET RØDTUNGE - POMMES ANNA - HOLLANDAISE-SIFON  
CONFITERET KALVEBRISSEL - BEDER - SELLERI - ENDIVIE  
CREME BRÛLÉE - CITRUSSALAT

450,- DDK PR/MENU  
(MIN. 25 COUVERTER)



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## BANQUET A LA CARTE

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

### SUPPER

JORDSKOKKESUPPE - KAMMUSLING - JORDSKOKKECHIPS - MERIANOLIE	175 DKK
BOUILLABAISSE - SKALDYR - HUMMER - ÄÖLI	225 DKK

### FORRETTER

TORSKESALAT - MUSLINGEEMULSION - SVAMPEPULVER - RIBS	165 DKK
RØGET KAMMUSLING - KARTOFFEL - RYGEOSTMAYONNAISE - KARSE - MUSLINGESAUCE	175 DKK
KALVEBRISLER - SELLERI - BEDER - SENNEPSKORN	185 DKK
HUMMERTERRIN - SKORZONERRODS CREME - TYTTEBÆR - FRISSE	245 DKK

### HOVEDRETTER

GRISEBRYST - TYTTEBÆR - SPRØDE LØG - KARTOFFELPURE	285 DKK
KALVEBRYST - KÅL - PASTINAK - KALVEGLACE	295 DKK
HAVTASKE - SPIDSKÅL - VINTERURTER - MUSLINGESAUCE	345 DKK
OKSEMØRBRAD - RØDBEDER - PERSILLE - SAUCE MED MARV	345 DKK

### OST

DANSKE GÅRDOSTE - KOMPOT - OLIVEN - KNÆKBRØD	175 DKK
--	---------

### DESSERT

DIGESTIVE ISCREME - ÆBLE - KAMEL - HONNINGFLAGER	155 DKK
RØDGRØD - KÆRNEMÆLKSSIFON - VANILJEIS	155 DKK
D'ANGLETERRES CHOKOLADETALLERKEN - VARIATION AF CHOKOLADETEKSTURER	215 DKK

BANQUET A LA CARTE MENUER SKAL FORUDBESTILLES  
SOM ÉN SAMLET MENU TIL SELSKABET





# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## MARTS - APRIL - MAJ

### SUPPER

SØD LØGSUPPE - RAMSLØG - BRIOCHE - HØOST	155 DKK
PERSILLESUPPE - SNEGLE - CITRONPULVER	175 DKK

### FORRETTER

MAKREL - GRØNNE TOMATER - AGURK - DILD - PERSILLEMAYONNAISE	165 DKK
LAKS - ESTRAGON - ROGN - BRØDCROUTON - AGURK GRANITE	175 DKK
KAMMUSLING - GEDEOST - ÆRTER - ÆERTESKUD	175 DKK
GLASERET ASPARGES - SAUCE MOUSSELINE - FJORDREJER	295 DKK

### HOVEDRETTER

KULMULE - PERLEBYGSRISOTTO - BRØNDKARSEPURÉ - ASIER - KULMULEESSENS	285 DKK
LAMMECULOTTE - CHERRYTOMATER - RØDBEDE - SYLTEDE PERLELØG - LAMMESKY	285 DKK
FARSERET VAGTEL - TRØFFEL - LØG - BRUNET SMØRSAUCE	325 DKK
OKSETORNADOS - RAMSLØG - KARTOFFEL - OKSEGLACE	355 DKK

### OST

DANSKE GÅRDOSTE - KOMPOT - OLIVEN - KNÆKBRØD	175 DKK
--	---------

### DESSERT

RABARBER - GRANIS - VANILJEOLIE - HVEDEGRÆSJUCE	155 DKK
BLÅBÆR - ØKOLOGISK YOGHURT - KARMELISERET BOGHVEDE	175 DKK
D'ANGLETERRES CHOKOLADETALLERKEN - VARIATION AF CHOKOLADETEKSTURER	215 DKK

BANQUET A LA CARTE MENUER SKAL FORUDBESTILLES  
SOM ÉN SAMLET MENU TIL SELSKABET



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## JUNI - JULI - AUGUST

### SUPPER

GRØN ASPARGESSUPPE - TORSK - RØGET MARV	175 DKK
HUMMERBISQUE - VANILIE - BUTTERNUTSQAUCE - ØRREDROGN	225 DKK

### FORRETTER

OKSECARPACCIO - HJERTESALAT - BROMBÆR - VINAIGRETTE	175 DKK
KNIVMUSLINGER - KINARADISE - DILD - PEBERRODSSAUCE	175 DKK
BRUN KRABBE - TOMATER - TOMAT CONSOMMÉ - FLØDE MED HYBENROSE	200 DKK
ØSTERS - FRISKOST - AGURK - GOLD SELEKTION "CAVIAR"	260 DKK

### HOVEDRETTER

UNGHANEBRYST - GRILLET HJERTESALAT - JORDSKOKKER - HØNSEFUMET	285 DKK
LAMMERYG - ASPARGES - AUBERGINE - LAMMESAUCE	335 DKK
PIGHVAR - BROCCOLI - STIKKELSBÆR - SALTURTSSAUCE	350 DKK
OKSEMØRBRAD - MAJS - BURRATA - RØGET BOUILLON - BRÆNDT PURLØGSOLIE	355 DKK

### OST

DANSKE GÅRDOSTE - KOMPOT - OLIVEN - KNÆKBRØD	175 DKK
--	---------

### DESSERT

PROFITEROLES - PASSIONSFRUGT - KRYSTALLISERET HVID CHOKOLADE	175 DKK
KOLDSKÅL - CITRONGELÉ - JORDBÆR - KAMMERJUNKER	175 DKK
D'ANGLETERRES CHOKOLADETALLERKEN - VARIATION AF CHOKOLADETEKSTURER	215 DKK

BANQUET A LA CARTE MENUER SKAL FORUDBESTILLES  
SOM ÉN SAMLET MENU TIL SELSKABET



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

### SUPPER

GRØNKÅLSSUPPE - KAMMUSLING - KÅL - TRØFFELOLIE	175 DKK
FERMENTERET SVAMPEBOUILLON - PORRE - CONFITERET SVAMPE - PURLØGSOLIE	185 DKK

### FORRETTER

TORSK - HVID RADISE - ENEBÆRASKE - KÆRNEMÆLKSSAUCE	175 DKK
RØGET LAKS - TATAR - AGURK - PEBERRODSSAUCE	175 DKK
TATAR - ØSTERSEMULSION - MALTTUILL - HORNVIOG	185 DKK
KRABBE - PISTACIE - BROCCOLI - HUMMERBOUILLON	200 DKK

### HOVEDRETTER

GRISEKÆBER - BEDER - GELE PÅ BÆR - VARM RYGEOSTMAYONNAISE	295 DKK
SANDART - FENNIKEL - PÆRE - SAUCE PÅ SYLTEDE HYLDEBLOMST	325 DKK
KALVEBRISSEL - VESTERHAVSOST - TIMIAN - KARTOFFELTERRIN	295 DKK
HEL STEGT OKSEMØRBRAD - TRØFFEL - SVAMPE - HVID RADISE - GLACE	355 DKK

### OST

DANSKE GÅRDOSTE - KOMPOT - OLIVEN - KNÆKBRØD	175 DKK
--	---------

### DESSERT

SNEÆG - CREME ANGLAISE - APPELSINSORBET - HASSELNØDDEOLIE	175 DKK
SYLTET PÆRE - PERSILLEIS - HAVESYRE - CREME FRAICHE	175 DKK
D'ANGLETERRES CHOKOLADETALLERKEN - VARIATION AF CHOKOLADETEKSTURER	215 DKK

BANQUET A LA CARTE MENUER SKAL FORUDBESTILLES  
SOM ÉN SAMLET MENU TIL SELSKABET



**D'ANGLETERRE**

COPENHAGEN  
EST. 1755

## **NATMAD**

### **NATMAD NO. 1**

DANSKE PÅLÆGSSPECIALITETER & OSTE MED GARNITURE  
HERTIL KOLDHÆVET SURDEJSBRØD & RUGBRØD

235 DKK PER PERSON

### **NATMAD NO. 2**

UDVALG AF DE BEDSTE ITALIENSKE PØLSER OG SKINKER  
OSTE MED SALT & SØDT  
HERTIL KOLDHÆVET BRØD

235 DKK PER PERSON

### **NATMAD NO. 3**

KLASSISK FRANSK LØGSUPPE  
OSTECROUTONS

155 DKK PER PERSON



# D'ANGLETERRE

COPENHAGEN  
EST. 1755

## FØR & EFTER MIDDAGEN

### APERITIF SNACKS

RISTEDE SALTMANDLER	45 DKK
MARINEREDE OLIVEN	65 DKK
FIRE UDVALGTE SNACKS FRA KØKKENET	115 DKK
KANAPÉER PER STK	FRA 65 DDK

### ØL & VAND

DIVERSE SØDE VAND	40 DKK
HILDON MINERALVAND M/U BRUS, 0,33 L./ 0,75 L.	40 DKK / 65 DKK
PILSNER ØL	45 DKK
CARLSBERG FADØL PER FUSTAGE	2500 DKK

### SPIRITUS

STANDARDMÆRKER, 3 CL. ABSOLUT	75 DKK
STANDARDMÆRKER, 1/1 FL.	1000 DKK
LUKSUSMÆRKER, 3 CL. BELVEDERE	FRA 80 DKK
LUKSUSMÆRKER, 1/1 FL.	FRA 1550 DKK

### COGNAC

STANDARDMÆRKER, 3 CL., F.EKS. CHÂTEAU DE BEAULON 7 ÅR	75 DKK
LUKSUSMÆRKER, 3 CL., F.EKS. CHÂTEAU DE BEAULON 12 ÅR	FRA 95 DKK

### LIKØR

STANDARDMÆRKER, 3 CL., F.EKS. GRAND MARNIER, YELLOW	70 DKK
LUKSUSMÆRKER, 3 CL., F.EKS. GRAND MARNIER, SORT	150 DKK

### MOCCA & TE

MOCCA ELLER TE	45 DKK
----------------	--------

### KAGE OG SØDT

BRYLLUPSKAGE, ARRANGERES EFTER DERES EGET ØNSKE	FRA 150 DKK
OVERFLØDIGHEDSHORN, ARRANGERES EFTER ØNSKE	FRA 150 DKK
PETIT FOURS, TRE STK.	85 DKK
CHOKOLADESPECIALITETER	85 DKK