



GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Inspiration til FESTEN

-Jeres ønsker, vores rammer





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

En fest er en vigtig begivenhed, som alle gæster ser frem til. Derfor er det vigtigt, at I vælger netop de rammer, der bedst lever op til jeres ønsker og forventninger.

Glostrup Park Hotel & Restaurant La Cocotte råder over et bredt udvalg af festlokaler.

Samtidig giver vores velrenommerede køkken og vinkælder jer sikkerhed for, at også den gastronomiske del af oplevelsen er i top.

Muligheden for overnatning gør, at vi kan tilbyde ideelle rammer for enhver fest - konfirmationen, brylluppet, forretningsmiddagen, jubilæet, firmafesten eller julefrokosten.

I vedlagte inspiration finder I et udvalg af de muligheder, vi kan tilbyde. Hvis I har egne ideer eller yderligere ønsker, står vi altid til rådighed med hjælp og sparring.

Og husk: I forbindelse med selskaber tilbyder vi et gratis dobbeltværelse til værtparret samt værelser til jeres gæster for kr. 685,- pr. dobbeltværelse inkl. morgenmad, såfremt vi har ledige værelser.

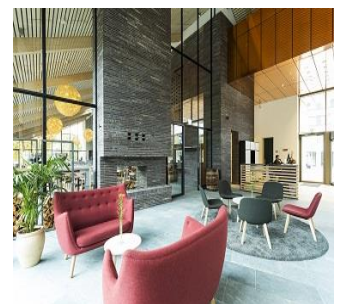
Det vil glæde os at få lov til at byde jer og jeres gæster velkommen på Glostrup Park Hotel.

Med venlig hilsen

Alle os på Glostrup Park Hotel

Tlf. 43 22 18 06

lacocotte@parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Middagsarrangementer

(Minimum 25 personer i eget lokale)

La Cocotte Middag (5 timer)

Kr. 728,-

1 glas Cava fra Penedes i Spanien
3 retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer
Vine ad libitum under middagen
Kaffe/te

La Cocotte Middag + (6 timer)

Kr. 998,-

1 glas Cava fra Penedes i Spanien
3 retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer
Vine ad libitum under middagen
Kaffe/te samt cognac eller likør
Fri bar med øl, vin og vand
Blomster i årstidens farver





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Festarrangementer

(Minimum 25 personer i eget lokale)

La Cocotte Fest (7 timer)

Kr. 1.198,-

Champagne – bydes og suppleres
3 retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer
Vi anbefaler og matcher vine, til jeres menu,
der serveres ad libitum under middagen
Kaffe/te, 2 stk. sødt samt cognac eller likør
Fri bar med øl, vin og vand
Blomster i årstidens farver

La Cocotte Fest +(8 timer)

Kr. 1.398,-

Champagne – bydes og suppleres
3 retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer
– hovedretten bydes 2 gange
Vi anbefaler og matcher vine, til jeres menu,
der serveres ad libitum under middagen
Kaffe/te, 2 stk. sødt samt cognac eller likør
Fri bar med øl, vin, alm spiritus og vand
Natmad – serveres senest kl 02.00
Blomster i farver efter eget valg





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Sæson menuer

(Minimum 25 personer i eget lokale)

Januar, februar & marts

Terrin af kalveskank og andelever, bitre salater, blommechutney

Rosastegt okseculotte, glaseret rødbede, pocheret porre samt sauce Bordelaise

Mørk chokoladecreme med saltkaramel og sprød pistacie

April, maj & juni

Skagenskinke fra slagter Munk, hvide asparges, karsevinaigrette

Kalvefilet, dampet spidskål, gulerod med top, kalvesky med estragon

Jordbær og rørt vaniljeis

Juli, august & september

Koldrøget laks, rygeost, radisser, friseé salat, sprød rug

Kalvemørbrad, stegt blomkål, hvidløgsuré, mild pebersauce

Sommerens bær, lemoncurd, "kys" og myntesukker

Oktober, november & december

Bagt torskeryg, østersmayonnaise, syltede skalotter, sprød jordskok

Stegt inderlår af vildt, stegt kejserhat, karljohanuré, kålterriner

Mazarin, æble i variation, kirsebørsorbet

Alle hovedretter serveres med kartofler á part ved bordet

Ønskes hovedretten budt 2 gange, vil der være et tillæg på kr. 58,- pr gæst





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Sammensæt din egen menu

(Minimum 25 personer i eget lokale)

Forretter

Rimmet laks, dildmayonnaise, hjertesalat

*

Hummerbisquè, krabbesoufflé, citruscreme, kørvel (tillæg kr. 38,-)

Hovedretter

Stegt perlehønebryst serveret med sæsonens garniture

*

Helstegt dansk oksemørbrad serveret med sæsonens garniture (tillæg kr. 45,-)

Desserter

Chokoladebar fyldt med peanuts og karamel, hindbærsorbet

*

Vaniljepocheret pære, saltkaramel, chokoladesorbet, bagt marengs

*

Pæretærte med gedeost

*

Ostetallerken med 3 oste fra Arla Unika med knækbrød

Natmad kr. 138,-

Frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød

*

Pølse & paté med diverse garniture og rugbrød

*

Sliders med pulled pork og coleslaw





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

La Cocotte Frokostbuffet kr. 368,-

Minimum 30 gæster

Serveres mellem kl. 12.00 – 15.00

3 slags sild med løgringe og kapers
serveret på bordet

Fra buffet

Varmrøget lyssej med urtecreme

*

Æg og rejer med mayonnaise

*

Gravad laks med rævedressing

*

Fiskefilet med remoulade og citron

*

Roastbeef med pickles og høllet peberrod

*

Paté med surt

*

Lun leverpostej med bacon og ristede svampe

*

Sprængt kalvespidsbryst med peberodssauce

*

Frikadeller med kartoffelsalat

*

Nakkefilet af gris med svampe a´ la creme

*

Ostebræt med kiks og druer

*

Bærtrifli med makroner og flødeskum





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

La Cocotte Aftenbuffet kr. 490,-

Minimum 30 gæster

Rimmet laks med rygeostcreme og saltet agurk
Bagt torskefilet med dild-mayo, radise og malt
Lynstegt tun, citrusmayonnaise, friseé salat og rød piment
Serveres ved bordet, anrettet på tallerken

Fra buffet

Salat af bagte rodfrugter, babyspinat og basilikumspesto

*

Perlebygsalat og krydderurter

*

Blandet grøn salat med sennepsvinaigrette

*

Nakkefilet af gris marineret med krydderurter

*

Stegt oksetyndsteg

*

Lammeculotte med ratatouille og rosmarinsauce

*

Flødekartofler

Frikadeller med kartoffelsalat

**

Cheesecake

*

Marcelkage med sukkersyltede ananas

*

Ostebræt med svesker i portvin, kiks og druer





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Tilkøbspriser

Variation af saltede snacks	kr.	48,-
Canapéer (3 stk.)	kr.	68,-
Østers naturel 1 stk. til velkomsten	kr.	28,-
Skåret frugt	kr.	38,-
Bryllupskage pr gæst fra	kr.	88,-
Krummepenge - medbring selv bryllupskage	kr.	38,-
Chokoladefontæne med frugtspyd	kr.	138,-
Hovedret serveret 2. gang	kr.	58,-
Sødt 2 stk.	kr.	38,-
Snacks i baren (chips, peanuts)	kr.	20,-
1 glas mousserende vin	kr.	68,-
1 glas champagne	kr.	108,-
Vin -hvid og rød pr flaske fra	kr.	268,-
Proppenge pr flaske medbragt vin	kr.	198,-
Almindelig vand	kr.	28,-
Almindelig øl	kr.	38,-
Kaffe/te	kr.	28,-
Cognac/Likør 3 cl fra	kr.	58,-
Husets spiritus 3 cl fra	kr.	50,-
Musikermad (1 ret)	kr.	190,-
Blomsterdekorationer pr. stk. fra	kr.	390,-
Løse blomster til vaser fra	kr.	20,-





GLOSTRUP PARK HOTEL
QUALITY & TRADITION

Generelle betingelser

Arrangement forløb

Vores arrangementer er baseret på 5, 6, 7, eller 8 timer.

Ved evt. forlængelse af festarrangement betales kr. 2.500,- pr. påbegyndt time, pr tjener, ekskl. forbrug af drikkevarer. Dog kan arrangementer senest forlænges til kl. 02.30

Betaling

Der betales kr. 2.000,- i reservations gebyr, ved reservation af lokale.

Dette modregnes på den endelige faktura.

Venligst skriv navn og dato for arrangementet, på indbetalingen

14 dage før arrangementet betales 75 % af det samlede beløb i depositum.

Efter arrangementet sendes en faktura på det resterende beløb.

Kontant betaling ved modtagelse af faktura.

Alle øvrige fakturaer/ ved opsplitting- vil blive pålagt faktureringsgebyr på kr. 50,00 pr. efterfølgende faktura.

Afbestilling - reduktion

Afbestilling af et selskabsarrangement på:

- 12 personer og derover skal rettidigt ske skriftligt senest 4 uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10%:

- Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement vil Glostrup Park Hotel kræve en godtgørelse, der svarer til 50% af prisen for de afbestilte ydelser.
- Senere end 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement vil Glostrup Park Hotel kræve en godtgørelse, der svarer til 75% af prisen for de afbestilte ydelser.

Ved udeblivelse betales fuld pris for hele arrangementet.

Glostrup Park Hotel har derudover krav på at blive holdt skadesløs for udgifter til særlige aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles f.eks. musik.

Priser:

Alle priser er inkl. 25 % moms og betjening. Priserne i vor selskabsbrochure er gældende fra 1. Januar 2019 og med 31. december 2019.

