

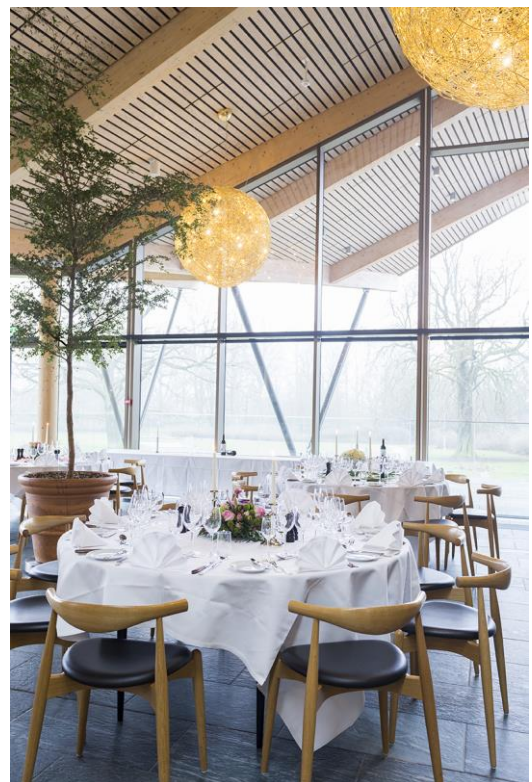


GLOSTRUP PARK HOTEL

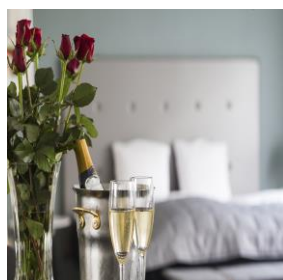
## INSPIRATION TIL FESTEN 2022

MAD MED OMTANKE OG SERVICE MED SMIL OG NÆRVÆR  
FLOTTE MODERNE OG LYSE OMGIVELSER  
MULIGHED FOR OVERNATNING  
OP TIL 300 GÆSTER I SAMLET LOKALE

VI SKABER DEN GENNEMFØRTE  
FEST FOR JER OG JERES GÆSTER



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)





GLOSTRUP PARK HOTEL

## I ER MIDTPUNKTET

En fest er en vigtig begivenhed, som alle 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 og vinøse del af oplevelsen er i top.

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.

Muligheden for overnatning gør, at vi kan tilbyde ideelle rammer for enhver fest

Holder i jeres fest på Glostrup Park Hotel, tilbyder vi værtsparret et dobbeltværelse inkl. morgenmad på vores regning. Vi tilbyder også gode priser, til de af jeres gæster der ønsker at overnatte efter festen, såfremt der er ledige værelser den pågældende dag.

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

Med venlig hilsen

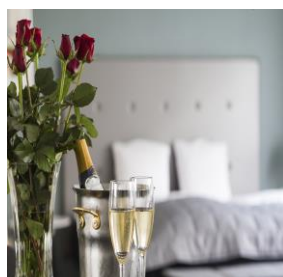
*Teamet bag jeres fest*

Restaurant La Cocotte

lacocotte@parkhotel.dk



BOOK PÅ 43 22 18 06  
www.parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL

## Middagsarrangementer

*(Minimum 20 personer i eget lokale)*

### **La Cocotte Middag (4 timer fx kl. 18.00 – 22.00)**

**Kr. 728,-**

Velkomstdrink, fx 1 glas mousserende vin

3-retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer

Vores gode selskabsvine ad libitum under middagen

Kaffe/te

### **La Cocotte Middag + (5 timer fx kl. 18.00 – 23.00)**

**Kr. 998,-**

Velkomst, 1 glas Cava fra Penedés

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 med cognac eller likør samt sødt

## Festarrangementer

*(Minimum 20 personer i eget lokale)*

### **La Cocotte Fest (7 timer fx kl. 18.00 01.00)**

**Kr. 1.198, -**

Velkomst, Cava fra Penedés – bydes og suppleres

3-retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer

Vores gode selskabsvine ad libitum under middagen

Kaffe/te med cognac eller likør

Fri bar med øl, vin og vand

Blomster i årstidens farver

### **La Cocotte Fest + (8 timer fx kl 18.00 – 02.00)**

**Kr. 1.398, -**

Velkomst, 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

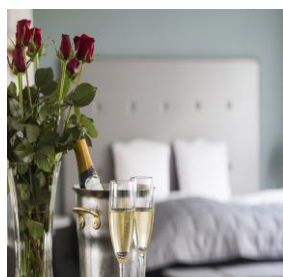
Fri bar med vand, øl, vin, og 4 slags spiritus

Natmad – serveres senest kl 02.00

Blomster i farver efter eget valg



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)





GLOSTRUP PARK HOTEL

## Sæson menuer

*Minimum 20 personer i eget lokale*

### **Januar, februar & marts**

Gravad inderlår af dansk okse med brunet-smør mayonnaise, tyttebær og sprøde salater  
Stegt kalveculotte med selleripure, stegt porre, pommes rösti og rødvinssauce  
Mørk chokolade creme brûlée, saltet karamel iscreme og pistacie nougatine

### **April, maj & juni**

Skagenskinke fra slagter Munk, hvide asparges og karsevinaigrette  
Stegt kalvefilet, grillede forårsløg, portobello og portvins glace  
Jordbær med rørt skovmærkeiscreme

### **Juli, august & september**

Koldrøget hellefisk, rygeost panna cotta, saltet agurk og urteolie  
Farseret bryst af perlehøne, brændte blomkål, gulerod med top og sauce på fermenteret kål  
Sommerens bær, lemoncurd, marengs og myntesukker

### **Oktober, november & december**

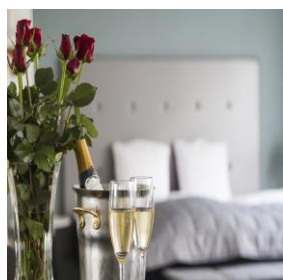
Saltet torsk med sennepsmayonnaise, røget vagtelæg og rødbedespialer  
Stegt inderlår af vildt, variation af løg, syltede svampe, kastanjer og sauce madeira  
Mazarinkage med hasselnøddemousse, hengemte blommer og kakaoiscreme

Alle hovedretter serveres med kartofler á part ved bordet

Ønskes hovedretten budt 2 gange, vil der være et tillæg på kr. 68,- pr gæst



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)





GLOSTRUP PARK HOTEL

## Sammensæt din egen menu

*Minimum 20 personer i eget lokale*

### Forretter

Carpaccio af dansk okse med estragon-mayonnaise, puffedede kapers, mizuna og revet vesterhavsost.

Brandade af torsk med urtesalat og sprøde brødfleger

Stegte jomfruhummer, caviar fra Rossini, grillet agurk og letrøget yoghurt (tillæg 58.-)

### Hovedretter

Ballontine af unghane, sprødt skind, saute af tomater og syltede løg samt kraftig hønsesky

Rosa stegt oksecuvette med bagte jordskokker, porre pocheret i røget smør og demi-glace

Oksemørbrad a la Wellington med trøffelsauce og sæsonens garniture (tillæg 58.-)

### Desserter / ost

Chokoladetærte med saltet karamel og kaffeiscreme

Baked Alaska lavet på hindbær og vanilje (tillæg 48.-)

Ostetallerken med 3 oste fra Arla Unika med knækbrød

### Natmad kr. 138,-

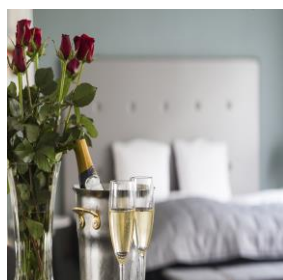
Frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød

Pølse & paté med diverse garniture og rugbrød

Sliders med pulled pork og coleslaw



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)







GLOSTRUP PARK HOTEL

## La Cocotte frokostbuffet kr. 368,-

*Minimum 25 gæster (kan frit indsættes i vores pakkearrangementer)*

*Serveres mellem kl. 12.00 – 15.00*

### Serveret ved bordet

3 slags sild med løgringe og kapers

### Fra buffet

Varmrøget lyssej med urtecreme

Æg og rejer med mayonnaise

Gravad laks med sennepsdressing

Fiskefilet med remoulade og citron

Roastbeef med pickles og høllet peberrod

Paté med surt

Lun leverpostej med bacon og ristede svampe

Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssauce

Frikadeller med kartoffelsalat

Nakkefilet af gris med svampe a' la creme

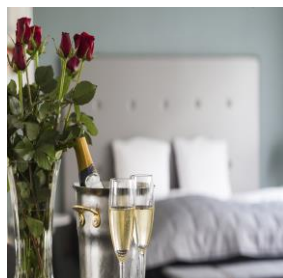
Ostebræt med kiks og druer

Bærtrifli med makroner og flødeskum

Serveret med hjemmebagt brød, krydderfedt og smør



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)





GLOSTRUP PARK HOTEL

## La Cocotte aftenbuffet kr. 490,-

*Minimum 25 gæster (kan frit indsættes i vores pakkearrangementer)*

### Serveret ved bordet

Rimmet torsk med saltet agurk, røget mayonnaise, friteret torskeskind, dild twill og agurkeurt

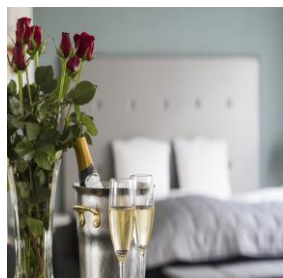
### Fra buffet

Terrin af andelår med puré på bagte æbler og brøndkarse  
Røget kammuslinger med dild-emulsion og ristede mandler  
Unghane ballontine med selleri og sprødt skind  
Dansk kalvefilet med løgpuré og bagte jordkokker  
Hårdt stegt svinefilet med svampecreme og rosmarin  
Pommes rissole  
Timiansauce  
2 salater efter årstiden

Mazarinkage med hasselnøddemousse, broken gel af hengemte bær og sprød marengs  
Ostebræt med svesker i portvin, kiks og druer



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)





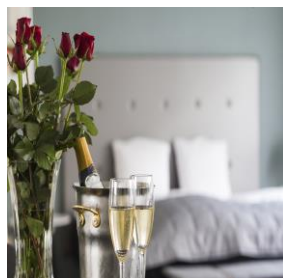
GLOSTRUP PARK HOTEL

## Tilkøbspriser

Variation af saltede snacks til velkomst	kr. 48,- p.p
Canapéer (3 stk.)	kr. 88,- pr stk
Østers naturel m. citron og hindbærvinaigrette	kr. 38,- stk
Skåret frugt	kr. 38,- p.p
Bryllupskage pr gæst	fra kr. 88,-p.p
"Krummepenge" – medbring selv bryllupskage	kr. 38,- p.p
Hovedret serveret 2. gang	kr. 68,- p.p
Sødt 2 stk.	kr. 38,-p.p
Snacks i baren (chips, peanuts)	kr. 28,- p.p
1 glas mousserende vin	kr. 78,- pr. glas
1 glas champagne	kr. 118,- pr. glas
Vin –hvid og rød pr flaske	fra kr. 278,-
Proppenge pr flaske medbragt vin	kr. 198,- pr flaske
Almindelig vand	kr. 30,- pr. stk
Almindelig øl	kr. 38,- pr. stk
Kaffe/te	kr. 28,- p.p
Cognac/Likør 3 cl	fra kr. 58,- pr stk
Husets spiritus 3 cl	fra kr. 50,- pr. stk
Musikermad (1 ret)	kr. 218,-
Blomsterdekorationer	fra kr. 390,- pr. stk
Løse blomster til vaser	fra kr. 38- pr. vase



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)







GLOSTRUP PARK HOTEL

## Generelle betingelser

### 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.

### 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 reservations gebyr, ved reservation af lokale.

Dette modregnes på den endelige faktura. Venligst skriv navn og dato for arrangementet, på indbetalingen.

Senest 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 opsplnitning- vil blive pålagt faktureringsgebyr på kr. 50,00 pr. efterfølgende faktura.

\*) Det samlede beløb udgør et estimat af festens samlede omkostninger

Alle priser er inkl. 25 % moms og betjening. Priserne i vores selskabsbrochure er gældende fra 1. januar 2022 og til 31. december 2023.



BOOK PÅ 43 22 18 06  
[www.parkhotel.dk](http://www.parkhotel.dk)

