

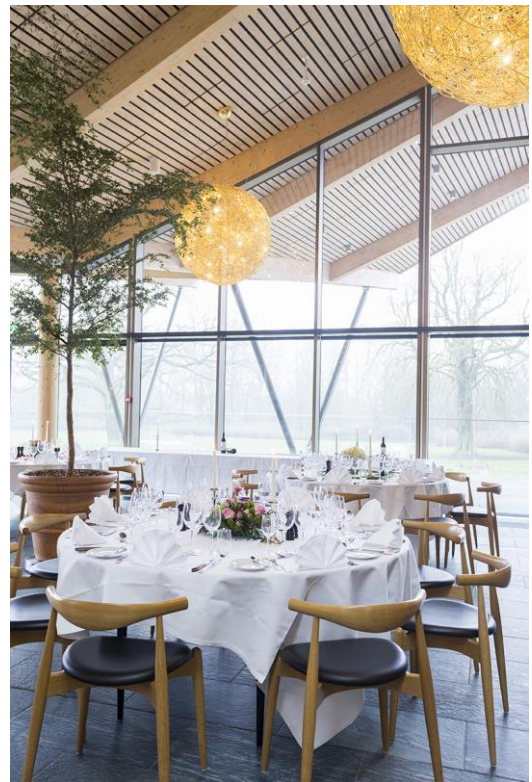


GLOSTRUP PARK HOTEL

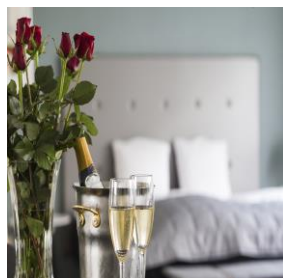
INSPIRATION TIL FESTEN 2023

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





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.

Vi har bronze mærke i økologi og er tildelt den grønne nøgle som er turismens internationale miljømærke, det har vi opnået ved blandt andet at spare på omslaget til denne brochure, samt udskiftet de traditionelle blomsterdekorationer med et indbydende bæredygtigt alternativ fra det lokale vestegnspanteværksted VOKS, som tager et stort socialt ansvar ved at engagere mennesker der er i en sårbar situation.

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

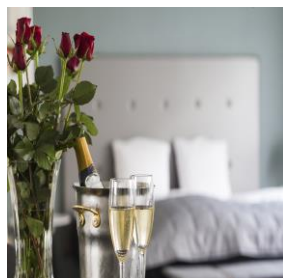
Restaurant La Cocotte

lacocotte@parkhotel.dk

Version feb.2023



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. 798,-

Velkomst, 1 glas Cava fra Penedés

3-retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer

Vores gode selskabsvine ad libitum under middagen

Kaffe/te

Bæredygtige grønne opsatser fra VOKS

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

Kr. 1.098,-

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 1 cognac eller likør samt 2 stk. sødt

Bæredygtige grønne opsatser fra VOKS

Festarrangementer

(Minimum 20 personer i eget lokale)

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

Kr. 1.298,-

Velkomst, Cava fra Penedés Brut & Demi sec – bydes og suppleres

3-retters sæsonmenu eller find inspiration i vores andre menuer

Vores gode selskabsvine ad libitum under middagen

Kaffe/te med 1 cognac eller likør

Fri bar med øl, vin og vand

Bæredygtige grønne opsatser fra VOKS

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

Kr. 1.498,-

Velkomst, Cava fra Penedés Brut & Demi sec – 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

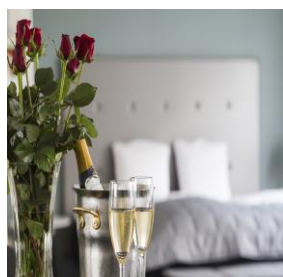
Kaffe/te, 2 stk. sødt samt cognac eller likør

Fri bar øl, vand, vin samt 3 Cocktail bowler med økologiske danske spiritus og mulighed for en sjus

Natmad – serveres senest kl. 02.00



BOOK PÅ 43 22 18 06
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, pommers 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 vaniljeiscreme

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

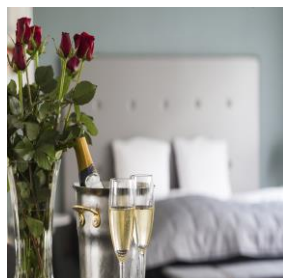
Saltet torsk med sennepsmayonnaise, røget vagtelæg og rødbedspiraler
Stegt inderlår af vildt, variation af løg, syltede svampe, kastanjer og sauce madeira
Mazarinkage med hasselnøddemousse, hengemte blommer og kakaoiscreme

Alle hovedretter serveres med kartofler & sauce á part ved bordet

Ønskes hovedretten budt 2 gange, vil der være et tillæg på kr. 78,- pr gæst



BOOK PÅ 43 22 18 06
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 jomfruummer, 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 oksefilet 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

Chokolade fondant, Vanilje parfait og hindbærsorbet

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

Ostetallerken med 3 oste fra Arla Unika med knækbrød

Natmad kr. 138,-

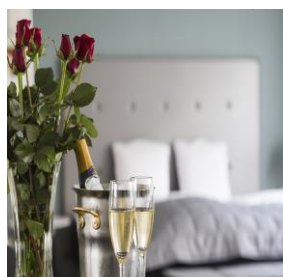
"klassisk" pølse & ost med diverse garniture og rugbrød

Hotdogs med røde og ristede pølser + kr. 10,- p.p

Sliders med pulled pork og coleslaw



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL

Feinschmecker arrangement

(tilrettes efter årstiden)

Jomfruummer tatar

- creme fraiche 48% - caviar

*

Kalveterrine med pistacie

- borettane løg - blommpure - sprød blå kartoffel

*

Tournedos

- foie gras - trøffel

*

Comte +30mdr

- figne/balsamico - knækbrød

*

Citron fromage

- short bread – blåbæriscreme

*

Aperitif & Vine udvalgt af vores sommelier

*

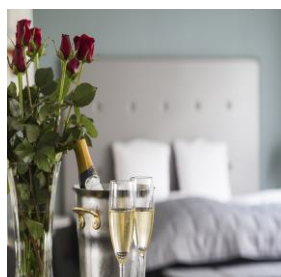
Kaffe, sødt og avec

Kr. 1.995,-

(minimum 15 personer)



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL

La Cocotte konfirmationsbuffet kr. 498,-

Minimum 25 gæster,

(serveres i konfirmationsperioden og kan frit indsættes i vores pakkearrangementer)

Serveret forrets tallerken med følgende

Tomat salat med syltede løg, bøffel mozzarella og balsamico

Rejecocktail

Spegeskinke med asparges og karsevinaigrette

Hjemebagt brød og smør

Hovedret tallerken serveret eller som buffet

Kalvefilet med dampede gulerødder med top, grillet forårsløg, pomes rissoles og rødvinssauce

- Serveres en gang hvis ikke andet er aftalt.

Som buffet

Rosastegt kalveculotte

Unghanebryst med hvidløg og salvie

Filet af Duroc gris med bbq.

Råstegte kartofler

Flødekartofler

Haricots verts med soltørrede tomater og syltede jordkokker (lun ret)

2 blandede salater

2 dressinger

Rødvinssauce

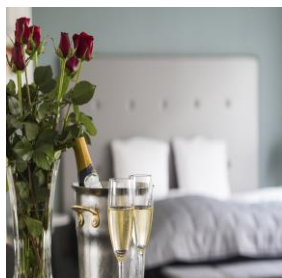
- Bearnaise som tilkøb kr. 38.- per person

Tallerken serveret dessert

Mandelkage med lyschokolademousse, citron broken gel, twill og hindbærsorbet



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL

La Cocotte frokostbuffet kr. 388,-

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 hølvet peberrod

Hønsesalat med svampe og bacon

Lun leverpostej med bacon og ristede svampe

Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssauce

Frikadeller med kartoffelsalat

Nakkefilet af gris med svampe á la creme

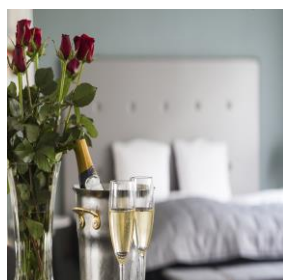
Serveret med hjemmebagt brød, krydderfedt og smør

Ostebræt med kiks og druer

Sæsonens lagkage



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk





GLOSTRUP PARK HOTEL

La Cocotte buffet kr. 498,-

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

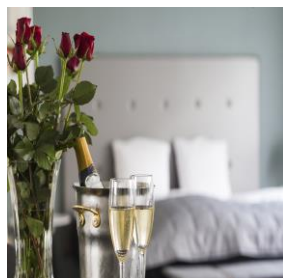
Fra buffet

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 jordskokker
Hårdt stegt svinefilet med svampecreme og rosmarin
Pommes rissoles
Timiansauce
2 salater efter årstiden

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



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk





Mere inspiration og øvrige muligheder

Aperitif og drikke

1 glas velkomst fra	kr. 88,- pr. glas
1 glas champagne	kr. 118,- pr. glas
Vin –hvid og rød pr flaske	fra kr. 348,-
"Kældervins" oplevelse tillæg	kr. 195,- pr. person

Proppenge pr. flaske medbragt vin	kr. 298,- pr. flaske
Almindelig vand	kr. 35,- pr. stk.
Almindelig øl	kr. 45,- pr. stk.
Kaffe/te	kr. 38,- pr. person
Cognac/Likør 3 cl.	fra kr. 58,- pr. stk.
Husets spiritus 3 cl.	fra kr. 50,- pr. stk.

Sødt og snack

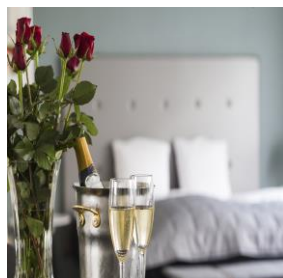
Canapéer (3 stk.)	kr. 88,- pr. stk.
Østers naturel m. citron og hindbærvinaigrette	kr. 38,- pr. stk.
Caviar	dagspris
Trøffel	dagspris
Ganerenser / granitè	kr. 48,- pr. person
Variation af saltede snacks med "dip" til velkomst	kr. 48,- pr. person
Snacks i baren (chips, peanuts)	kr. 28,- pr. person
Skåret frugt	kr. 38,- pr. person
Hjemmelavet sødt 2 stk.	kr. 38,- pr. person
"Krummepenge" – "medbring selv bryllupskage"	kr. 38,- pr. person

Diverse

Hovedret serveret 2. gang	kr. 78,- pr. person
Musiker / underholdning, mad & drikke	afregnes efter forbrug.
Blomsterdekorationer	fra kr. 395,- pr. stk.
Løse blomster til vaser	fra kr. 48- pr. vase.
Ekstra time pr. tjener	kr. 998,-
Øl, vand & vin bar pr. ekstra time	kr. 75,- pr. person på tidspunktet
Bar inklusiv spiritus pr. ekstra time	kr. 95,- pr. person på tidspunktet



BOOK PÅ 43 22 18 06
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 4, 5, 7, eller 8 timer.

Ved evt. forlængelse af festarrangement, se priser under øvrige muligheder, dog altid min. 2 tjenere.

Arrangementer kan senest forlænges til kl. 03.00

Natmad serveres 45. min før arrangementet slutter og baren lukker 30 min efter, så alle gæster kan nå at få lidt at drikke til natmaden. Bestilles der ikke natmad lukker baren 15. min inden arrangementet slutter.

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 30 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 opsplitning- 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 er gældende til og med 31/12-2023 med forbehold for evt. ændringer.



BOOK PÅ 43 22 18 06
www.parkhotel.dk

