



— 2019/2020 —

# ARRANGEMENTER

## 3 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

*Køkkenets frokostenretning  
eller let receptions menu*

*Øl, vand, sodavand & husets  
selskabsvine ad libitum*

*Kaffe & the*

*Eget lokale, duge, servietter  
& huset sæson dekoration*

*Opdækning, betjening  
& rengøring*

**465 KR.**

Børn u/12 år 295 kr. / Børn u/2 år gratis

## 4 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

*Velkomstdrink*

*3 retters menu*

*Øl, vand, sodavand & husets  
selskabsvine ad libitum*

*Kaffe & the*

*Eget lokale, duge,  
stofservietter & huset sæson  
dekoration*

*Opdækning, betjening  
& rengøring*

**685 KR.**

Børn u/12 år 425 kr. • Børn u/2 år gratis

## 7 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

*Velkomstdrink*

*3 retters menu*

*Øl, vand, sodavand & husets  
selskabsvine ad libitum*

*Kaffe, the & avec*

*Eget lokale, duge,  
stofservietter & huset sæson  
dekoration*

*Opdækning, betjening  
& rengøring*

**895 KR.**

Børn u/12 år 545 kr. • Børn u/2 år gratis

## 9 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

*Snacks & velkomstdrink*

*3 retters menu*

*Øl, vand, sodavand & husets  
selskabsvine ad libitum*

*Kaffe, the & avec*

*Fri bar efter kaffen inkl.  
husets spiritus*

*Eget lokale, duge, stofser-  
vietter  
& huset sæson dekoration*

*Opdækning, betjening  
& rengøring*

**1145 KR.**

Børn u/12 år 595 kr. • Børn u/2 år gratis

## 10 TIMERS ARRANGEMENT

Min. 20 betalende gæster

*Snacks & velkomstdrink*

*4 retters menu*

*Øl, vand, sodavand & husets  
selskabsvine ad libitum*

*Kaffe, the & avec*

*Håndlavet chokolade  
Fri bar efter kaffen inkl.  
husets spiritus*

*Natmad*

*Eget lokale, duge,  
stofservietter & blomster  
dekoration, fra vores deko-  
ratør*

*Opdækning, betjening  
& rengøring*

**1.495 KR.**

Børn u/12 år 695 kr. • Børn u/2 år gratis

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events

Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Restaurant  
5055 0444

Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

## TILLÆGS YDELSER

### Lokale

Leje af højtaler	300,-
Leje af projektor	300,-
Dansegulv 4x6 m	500,-
Leje af scene fra 2x2 m	500,-
Separat fadølsanlæg	500,-
DJ - efter tilbud	

### Tillægs kuvertpriser

Rodfrugtchips & salte mandler	45,-
Opgrader til Champagne til velkomst	fra 65,-
Vin upgrade (fra)	45,-
Natmad fra selskabsmenu	95,-
Kage / lagkage (fra)	45,-
Medbragt kage	25,-
Særlige ønsker til menu/ændring (fra)	95,-
Petit Four til kaffen (3 stk pr. gæst)	65,-
Chokoladedyppede jordbær	55,-
Chokolade fontæne m. økologisk frugt	75,-
Standard spiritus pr. time	75,-
4 slags cocktails pr. time	125,-
Ekstra time pr. påbegyndt time pr. gæst	75,-
Mad til musiker/fotograf	175,-

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## SNACKS

Rodfrugtchips - m. røget emulsion - brændt hvidløg

Kantarel tapioka chips - m. røget høcreme

Nøddemix - soya mandler - kimchi cashewnødder - honningristede valnødder

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## FORRETTER / MELLEMRITTER

Hummerbisque - hummerbrud - syltede svampe - dild - croutoner

Helleflynder - i egen bisque m. kål - klorofyl - dild

Rimet laks - rygeost - sprøde salater - frisksyltede agurk - avocado

Hellefisk mosaik - dild - citron broken gel - maltchips - agurk - sprøde brødcroustoner

Økologisk fjordskinke - gedeost croutoner - syltede svampe - mandler - trøffelcreme

Oksecarpaccio - m. soltørret cherry tomater - ramsløgscreme - lotusrod - sprøde urter - gammel knas

Stegt kammusling - m. skorzonærødder - lime - rød amarant - ask - skaldyrsskum

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## HOVEDRET

Braiseret Duroc svinebryst - rosenkål - variation af beder - portvin sauce m. krondild

Stegt Helleflynder - grillet hjertesalat - fennikel - muslingefumet - blåmuslinger

Ribeye 200g - brændte løg - selleri puré - bønner - sauce bearnaise

Langtidsstegt kalvefilet - m. svampe ragout - sæsongrønt - timian - røget marv - rødvins glace

Sous vide - oksefilet - selleri, græskarpure, rosmarin & glaseret løg

Skindstegt unghanebryst - kantareller - klorofylpure - skalotteløg - hønsefumé - salvie

1 stk. valgfri garniture til hovedretten

Cremeret kartoffel puré m. høst og timian

Små kartofler m. krydderurter

Grove fritter m. havsalt

Pommes Anna

(serveret á part)

Tilvalg til hovedretter

2. servering af hovedret 55.-

Ekstra garniture à part 20.-

Bearnaisesauce à part 30.-

Morkelsauce à part 30.-

Sauce efter eget valg à part 30.-

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events

Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## DESSERT

Citrontærte - marengs - yuzu - citronsorbet

Snickers dessert - m. peanuts parfait - chokolade is - sprød kakao - ristede peanuts - saltkaramel

Mini Tarte tatin - karamelsauce - krystalliseret chokolade - vaniljeis m. krokant - appelsin targetes

Fransk chokoladecake - 70% Vahlrona - coulies - vaniljeis m. krokant

Mango Au Surprise - mangofrugtsorbet - italiensk marengs - vanilje - mandelkiks

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Restaurant  
5055 0444

Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## NATMAD

### Flæskestegs sandwich

Sesamboller - mayo - rødkål - syltet agurker

### Hotdogs

Wienerpølser - hotdog brød - ketchup - dijon sennep  
sød sennep - remoulade - pickles - ristede- & rå løg

### Mini burgers

Hakkebøf - sesambolle - cheddarost - tomater - pickles  
salat - ketchup - sennep - mayo

### Ost & pølsebord

3 slags oste med sødt - salt - sprødt

Udvalgte skinker og pålæg

Hertil pesto og artiskok tapenade

### Fransk løgsuppe

Tilberedt på kalvefond m. timian - hvidløg

Serveres m. sprøde ostecroutoner

Vegetarretter baseres på valgte

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.



— 2019/2020 —

# SELSKABSMENUER

## VEGETAR / VEGANSK

### Forret

Gedeoste m. rødbede variation  
balsamico - rugbrøds chips

### Forret

Sprøde rødbede kroketter  
friseesalat - cherry tomer - salvie

### Hovedretter

#### Vegetar burger

200g rødbedebøf - chiafrø - brioche -  
cheddarost - drueagurk - tomat - mayo -  
fritter - chili mayo

Rødbedebøf m. grillet bladbeder  
hasselnødder - løgfumet

### Hovedretter

Grillet peberfrugt m. quinoa - syltet  
peberfrugt - pigmentsauce

Fyldt courgette m. peberfrugt  
tomat - skalotteløg -stegt endive salat -  
kapers - citrus vinaigrette

Glaseret græskar m. græskarkerner  
græskarpuré - syltet gulerødder -  
brøndkarse

# FURESØBAD

Selskaber • À la carte • Konference • Events  
Frederiksborgvej 101 • 3500 Værløse • 7030 0708 • info@furesoebad.dk • furesoebad.dk



Der tages forbehold for ændringer.