



En fest i Svanelunden

Drømmer du om at holde din fest i de smukkeste omgivelser, midt i en romantisk park med mad og betjening fra øverste hylde?

Svanelundens festlokaler indbyder til alle tænkelige begivenheder – fra barnedåb, konfirmation, sølv- og guldbrillup over runde fødselsdage til firmafester og andre events.

Vi skræddersyr alle arrangementer i tæt dialog med værterne.
Mulighederne er mange – så lad os hjælpe dig med at planlægge den perfekte fest.

Vi tilbyder forskellige typer servering til din fest. Alt efter om du ønsker en tallerkenserveret menu eller buffet, brunch eller en reception, finder vi den rigtige løsning for dit arrangement.

Ønsker du en menu, der f.eks. er vegansk, vegetarisk eller noget helt tredje, så er dette også muligt. Har du allergikere i dit selskab, kan vi også tilpasse menuen til dem, så de får en lige så god smagsoplevelse som de øvrige gæster.

Lokalerne i Svanelunden

- Svanelundssalen 80-150 personer
- Sct. Olai salen 50-80 personer
- Svanestuen 30-60 personer
- Lunden 20-50 personer

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Generelle betingelser

Ved at handle med Svanelunden accepterer du nedenstående retningslinjer/betingelser for køb. Retningslinjerne bliver løbende opdateret, så vi anbefaler, at du holder dig løbende orienteret herom.

Depositum

Ved ordrebekræftelse indbetales depositum på kr. 5000 pr. lokale bookes den store sal, er beløbet kr. 10.000, som debiteres den endelige regning for arrangementet. Ved evt. aflysning af arrangement tilbagebetales depositum ikke.

Afbestilling

Afbestilling skal ske skriftligt/via mail.

Ved afbestilling 29-7 dage inden arrangementsdato opkræves 30% af de bestilte ydelser ekskl. drikkevarer.

Ved afbestilling 6-0 dage inden arrangementsdato opkræves 100% af de bestilte ydelser ekskl. drikkevarer.

Reduktion i antal

Indtil 30 dage før arrangementsdato kan antallet reduceres med op til 25% uden beregning.

Fra 29-7 dage før arrangementsdato kan antallet reduceres med op til 10% uden beregning. Den del som overstiger dette, afregnes med 50% af kuvertprisen pr. person.

Fra 6-0 dage før arrangementsdato fakturerer vi 100% af prisen pr. person.

No show

Ved 'no show' betales fuld pris for hele arrangementet.

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



En komplet aften/dag i Svanelunden

Lille Pakke

Velkomstdrink

3-retters menu/buffet (tillæg 75,- se under buffet 3)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum under middagen

Kaffe & te

Pr. kuvert 650,-

Mellem Pakke

Velkomstdrink

3-retters menu/buffet (tillæg 75,- se under buffet 3)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum hele aftenen

Kaffe & te

Natmad

Pr kuvert 850,-

Stor Pakke

Velkomstdrink med udvalg af husets snacks

3-retters menu/buffet (valgfri buffet)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum hele aftenen

Kaffe og te

Drinks ad libitum efter middagen (3 Timer)

Natmad

Pr. kuvert 1050,-

Opgraderet vinpakke kan tilkøbes med eksklusive vine. Tillæg pr. person fra 150,- person

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Tallerkenanrettet menuer

Vælg forret, hovedret & dessert

Forret

Hjemmerøget laks og marineret rødbedesalat, krydderurter & citron mayo

Hummerbisque med bagt torsk, krydderurter & dildolie

Carpaccio af oksefilet marineret med trøffelolie, urter & vesterhavssost

Klassiske tarteletter med høns i asparges, sprødt kyllingeskind & crudité

Hovedret

Svinemørbrad i svampesoufflé med bagte løg, jordskokker, stegte kartofler & sennepssauce.

Klassisk gammeldags oksesteg med sødt, surt, Waldorfsalat, kogte kartofler & flødesauce

Kalveculotte med sprød krokette, glaserede grøntsager, stegte kartofler & rødvinssauce

Oksemørbrad med karamelliseret puré, løg, svampe, pommes Anna & trøffelsauce (tillæg 60,-)

Dessert

Citrontærte med brændt marengs & vaniljeis

Chokoladebar med karamel, vaniljeis & syltede bær

Hvid chokolademousse med marinerede skovbær & bærsorbet

Klassisk æblekage med fløde, makroner & chokoladeknas

Vælg tre retter

Pris pr. kuvert kr. 300,-

Tilvalg

Forretter med henblik på 4-retters menu - ekstra forret fra ovenstående forretter 75,-

Ostetallerken med 5 slags ost med oliven, frugtkompot & knækbrød 65,-

Udvalg af husets snacks til velkomstdrink 50,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Buffet 1 - Dansk klassiker

Koldt:

Røget laks med hjertesalat & urtemayonnaise
Bagt hvidfisk med rejer, dildmayo & sprøde salater
Tarteletter med høns i asparges, brøndkarse & sprødt

Varmt:

Svinemørbrad med bacon, surt, sødt & flødesauce
Oksesteg med glaserede løg, selleripuré & skysauce
Sprød salat med mormordressing & smørstegte croutoner
Bagte rodfrugter med vesterhavssost
Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Frugtærter med cremefraiche & vanilje
Citronfromage med vaniljefløde & sprøde kys

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 300,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Buffet 2 - Den alsidige

Koldt:

Citronmarineret laks med salat, dildolie & urtemayo
Skaldyrssalat med tomatcreme og friterede kapers
Røget perlehøne med grillede løg, malt & Dijonmayo

Varmt:

Grillet andebryst med sauté af løg, svampe & rosmarin sky
Helstegt kalveculotte med bagte jordskokker & rødvinssauce
To årstidsbestemte salater, dressing & sprødt
Kartoffelpuré gratineret med panko & havgus
Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Landbrie med oliven, frugtkompot & knækbrød
Cheesecake med skovbær & kiksecrumble
Mandelkage med lemoncurd, vaniljecreme & bær i Grand Manier

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 325,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Buffet 3 - Den overdådige

Kold:

Røget laks i tyndeskiver med dildmayo, salat & urter

Bagt torsk med urtecreme, rejer & crudités

Lufttørret okseinderlår med grillede løg & sennepsmayo

Varmt:

Grillet oksecuvette med stegte rødder, timian & rødvinssauce

Svampe farseret perlehønebryst med stegte svampe & trøffelsauce

Bagt hvidfisk med porre, løg, spinat, hvidvinssauce & urter

Tre årstidsbestemte salater med dressinger & sprødt

Stegte blomkål med urterasp

Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Udvalg af oste med kompot, oliven og knækbrød

Citrontærter med lemoncurd & marengs

Chokoladekage med saltkaramel & marinerede brombær

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 350,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Brunch buffet

Salat af røget laks med saltet agurk & sprøde urter
Hjemmelavet hønsesalat med syltede løg & purløg
Lun postej med bacon, svampe & surt
Spegepølse med grillet løg & timian
Ålerøget skinke med dijoncreme & syltet agurk
Røræg med bacon & pølser
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Pisket friskost med urter & løg
Hvid chokoladecreme med røde bær & sprød crumble
Frisk frugt & vaniljecreme
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr kuvert kr. 200,-

Det klassiske frokostbord

Gammeldags modnede sild med løg, kapers & æg
Kryddersild med rødløg & kapers
Fiskefad med torsk & rejer, dildcreme & citron
Fiskefilet med grov remoulade & citron
Hjemmelavede frikadeller med surt
Lun postej med bacon og champignons og asier
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Frugttærte med cremefraiche
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr kuvert kr. 230,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Receptions buffet

Røget laksetatar i hjertesalat med dild & hytteost
Serranoskinke med grillet artiskok, purløgsmayo & havgus
Lun postej med artiskokker, svampe, andeconfit & surt
Krydderfrikadeller med sprød sæsonsalat & sprødt
Salat med braiseret gris, grov sennep, rødbede & peberrod
Mini croissant med Vendias klassiske hønsesalat
Mini ostetærter med røget gåsebryst & sprøde chips
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Citrontærte med vanilje & brændt marengs
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr. kuvert 200,-

Mindehøjtidelighed - Pakke 1

Bolle med smør
Ost & én slags kødpålæg
Lagkage med bær & flødeskum eller lun kringle
To slags Småkager

Pris pr. kuvert 150,-

Mindehøjtidelighed - Pakke 2

Smørrebrød 3 forskellige
Lagkage med bær & flødeskum eller lun kringle
To slags Småkager

Pris pr. kuvert 175,-

Natmad

Suppe efter eget valg - Karry, kartoffel eller klar suppe med brød & smør 70,-
Hotdogs med klassisk tilbehør 70,-
Sliders (mini burger) med lækkert tilbehør 90,-
Stort pølse- og ostebord med udvalg af lækkert tilbehør, brød & smør 130,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.



Drikkevarer

Husets bobler 375,-
Husets rødvin 375,-
Husets hvidvin 375,-
Dessertvin pr. glas 75, -
Vendia fadøl 40 cl. 60,-
Cognac/likør pr. glas 70, -
Snaps /bitter/ 5cl. 40,- 1/1 flaske 500,-
Drinks pr. stk. 75,-
Sodavand/Saft 40,-
Kaffe/The 35,-

Minimums antal 30 kuverter eller efter aftale.