



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN
EST. 1755

SELSKABER & EVENTS 2023

I over 260 år har d'Angleterre været vært for utallige historiske events; alt fra formelle gallafester, bryllupper, diplomatiske samlinger til royale banketter. Hotellets møde-, event- og konferencelokaler tilbyder de ultimative forhold for skræddersyede forretningsmøder, konferencer, produktlanceringer, private selskaber og drømmebryllupper.

Den historiske Palmehave og balsalen Louis XVI, er fortsat nogle af de mest eftertragtede event- og konferencelokaler i København. Hertil tilbyder vi gratis internet på hele hotellet.

Vores dedikerede eventteam skræddersyr ethvert arrangement med henblik på at imødekomme alle specifikke ønsker, for dermed at sikre en oplevelse, der matcher Deres høje forventninger og dernæst skaber varige minder.

Palmehaven

Palmehavens rige historie bidrager til en fortælling om prominente gæster og historiske arrangementer. Det indvendige design i Palmehaven råder over det største glasmosaiktag i Europa, som er kreeret og skabt af den italienske glaskunstner Albano Poli.

Louis XVI

Louis XVI har været vært og skabt rammer for en lang række statslige middage og arrangementer for honoratiores, diplomater og kunstnere. Med det betagende loft og de store flotte lysekroner kan lokalet benyttes til middage, konferencer og specielle events.

Galleriet

Vores smukke og multifunktionelle lokale Galleriet, kan benyttes til alt fra Afternoon tea med dets unikke lounge møbler, mødelokale, foredrag, samt et intimt middagslokale til mindre selskaber.

Empire

Dette intime møde- og middagslokale kan med fordel kombineres med Salon IV og Salon III for yderligere muligheder.

Salon I, II, III & IV

Disse saloner er ideelle til mindre møder eller private middage. Salon I og II samt Salon III og Salon IV kan nemlig sættes op og benyttes som individuelle Saloner eller forbindes ved ønske herom.

Balthazar

Lokaliseret på hjørnet af hotellet, har Balthazar sin egen signatur. Champagnebaren er en eksklusiv oplevelse med et stort udvalg af Champagne, samt forfriskende signatur cocktails til større receptioner og arrangementer - såmænd også til bryllupper.



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

HELÅFTENSMENU

Aperitif

Saltede snacks

Et glas NV. AT Roca, Brut Reserva, cava

Menu

Røget laks

Laksetatar, saltet hytteost,
Æggeblommecreme & skilt peberrodsdressing

2020 Grand Bateau Blanc (Beychevelle)

Pocheret torsk

Brunet smør med trøffel,
æblepuré & sprøde jordskokker

2018 Domaine Faiveley, Montagny

Kalvemørbrad Wellington

Svampemousseline, grillet hjertesalat,
'broken' løg gelé & kalveglace.
Serveres med knuste kartofler apart

2017 Château Pégau, Côtes du Rhône Villages

d'Angleterre chokoladedessert

Variation af chokolade i tekstur

2008 Banyuls, Baillaury Grand Cru, La Cave de L'Abbé Rous

Kaffe & avec

Chokoladespecialiteter

d'Angleterres valg af blomsterdekorationer
d'Angleterre menukort

DKK 2.645 per person

Der tages forbehold for udsolgte årgange



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

GALLAMENU

Aperitif

Kanapér af køkkenets valg
Et glas champagne, NV. Pol Roger, Brut

Menu

Jomfruhummersalat

'Broken' citron gel & blomsterkarse

2019 Domaine Weinbach, Riesling

Sortfodsskinke

Blegselleri, æble & lun kalvesky

2020 Grand Bateau Blanc (Beychevelle)

Bagt Pighvar

Pommes Mille Feuille, forårsløg,
sauce Blanquette & trøffel

2016 Brunello di Montalcino, Altesino

Comté

Hybenkompot, trøffel,
balsamico & smørstegt rugbrød

2017 F.E. Trimbach, Pinot Gris Reserve

Honningmousse

Limekaramel, citron crumble,
honningblad & citronsorbet

2018 Xavier Gérard, Condrieu

Kaffe & avec

Chokoladespecialiteter

Natmad

Gourmet Hotdogs
Svamperemoulade, tomatrelish, sylt & sprødt

d'Angleterres valg af blomsterdekorationer
d'Angleterre menukort

DKK 3.350 per person

Der tages forbehold for udsolgte årgange



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN
EST. 1755

BUFFET

Dansk frokostbuffet

Stegte sild, sennep & dild
Marineret sild, løg & blomsterkapers
Sild i cremet karrydressing, løg & kapers
Røget hellefisk, radiser & karse
Stegt rødspættefilet, remoulade & citron
Tarteletter med høns i asparges
Gravad laks med rævesauce
Hønseæg & kapersmayonnaise
Krydret rullepølse, løg & aspic
Leverpostej, bacon & champignons
Oksefilet med karamelliseret løg
Stegt unghane med agurkesalat
Danske gårdoste, hyben & sprøde kiks
Frugtsalat
Danske klassiske flødekager

DKK 785 per person

Minimum 25 kuverter

d'Angleterre buffet

Røget laks, syrnede fløde & saltet agurk
Pocheret torsk, brunet smør med trøffel, æblepuré & jordskokker
Kammusling, brombær, 'broken' gelé & mild peberrod
Caesarsalat, tørret Vesterhavsost & surdejscroutoner
Gravad lammeryg, syltede sennepskorn, høaske & kartoffelaioli
Stegte grøntsager med grøntsags demi-glace
Perlehønebryst, selleri, små kartofler & hønsefümet
Kalvefilet, perlespelt, østershatte & kalveglace
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & hvedekiks
Chokoladetærte med saltkaramel
Pistaciemazarin med hvid chokolade

DKK 995 per person

Minimum 25 kuverter



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BUFFET

Plateau Fruits de Mer Grand d'Angleterre

Østers, vinaigrette & rødæg
Kammuslinger, urter & saltet smør
Hummer & jomfruhummer
Taskekrabbe klør
Krebs
Rose rejer
Blåmuslinger
Tomat-, dild- & citronmayonnaise
Safranaoli & urtecreme
Dild & grillet citroner
Surdejshævet brød

DKK 1.450 per person serveret ved bordet

Minimum 25 kuverter

d'Angleterre brunch

Surdejshævet morgenbrød & kernefuldt rugbrød
Smørcroissanter & wienerbrød
Melonsalat med bær, passionsfrugt & Shiso karse
d'Angleterre marmelader
Chia-yoghurt med honningristet granola
Let-bagte kammuslinger, hasselnøddebrud & hasselemulsion
Torskeryg, rugbrødssejl, citrongelé & blomsterkarse
Quiche med tørret skinke, brændte løg & Vesterhavssost
Hummerbisque, persilleolie & Portobello svampe
Løvtikkedampet kartofler, rygeostcreme & radiser
Dansk & italiensk charcuteri
Pankopaneret unghanebryst, Karl Johan svampe & urtesalat
Røræg, rosmarinbacon & brunchpølser
Sprængt kalveculotte, karamelliseret selleri & kalveglace
Perlebygotto med friskost & æbleeddike
Caesarsalat, Vesterhavssost & hvedecroutoner
Danske gårdoste, hybenkompot & hjemmebagt knækbrød
Amerikanske pandekager & ahornsirup
Hasselnøddetrøfler
Citronmazarin med marengs
Chokolademousse med 'broken' gel
Smoothie & juice
Kaffe & Te

DKK 700 per person

Minimum 25 kuverter



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

AFTERNOON TEA

d'Angleterre Afternoon Tea

Scones med flødeost & to slags marmelader

Fingersandwichs med røget laks & agurk

Hjemmebag fra konditoriet

Udvalg af te & kaffe

DKK 525 per person

Minimum 25 kuverter

Krug Afternoon Tea

d'Angleterre fortolker i samarbejde med champagnehuset Krug den engelske klassiker "Afternoon tea". Til vores Krug Afternoon Tea serveres der først ét glas Krug Grande Cuveé Champagne, der efterfølges af tre saltede, samt tre søde serveringer fra vores Michelin restaurant Marchal.

Til de søde elementer serveres der d'Angleterres specialkomponeret te, der komplimenterer smagen af Krug Champagne.

DKK 745 per person

Krug Afternoon Tea tilbydes til selskaber mellem 12 & 24 gæster



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

RECEPTION

Kanapé menu 1

Rimet laks, rygeost & dildsne
Rå forårsruller, tangsalat & rød chili/lime dip
Oksefilet, chimichurri & syltede rødløg
Luftig kartoffelcreme, Skagenskinke & løgskaller
Citrontærte med brændt marengs

DKK 595 per person

Minimum 25 kuverter

Kanapé menu 2

Knivmusling, friskost, purløg & østersblade
Rogn, boghvedeblinis & røget crème fraîche
Taskekrabbe, valnøddepuré & blomsterkarse
Vagtel, brombærgelé & hasselnødder
Braiseret grisebryst med sort peber & løg granola
Macarons med frugt ganache

DKK 625 per person

Minimum 25 kuverter



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BOWL FOOD

Menu 1

Caesarsalat, surdejscroutoner, høvlet parmesan & brøndkarse
Dampet torskeryg, hvide radisecrudité, estragon & peberrodsdressing
Sprængt kalveculotte, karamelliseret selleri & kalveglace
Crème brûlée med syltede citrus

Menu 2

Spidskål, ramsløgssmør & røget ostecreme
Røget laksetatar, saltede hytteost, æggeblommecreme & skilt peberrodsdressing
Perlehønebryst, sprødt kyllingeskind, gulerødder & skummende persillesauce
Matcha grøn te mazarin, 'broken' gelé & chokolade

Menu 3

Hjertesalat, granatæble, bønner & havtornsvinaigrette
Taskekrabbe, aromatiske urter, sprød tuille, tørret ost & ørredrogn
Glaseret grisekæber, karamelliseret persillerod & blomsterkarse
Koldskåls Panna cotta med hindbær

Menu 4

Svampetærte, emulsion, dukkah & Havgussauce
Pighvar, grillet knoldselleri, bitre salater & jomfruhummerbouillon
Urtemarineret kalvefilet, Pommes Anna & kalvesky
Hvid chokolademousse med citron

DKK 595 per person per menu

Minimum 25 kuverter



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BANQUET MENU

December - Januar – Februar

	DKK
Appetizer	
Hasselnødder i variation & Oscientra kaviar	110
Gougères, löjrom & røget crème fraîche	110
Forret	
Knivmusling, gulerødder, havtornsvinaigrette & mandelolie	250
Dampet torskeræg, hvid radise crudité, estragon & peberrodsdressing	250
Krydret kalvetatar, olivenolie, sprød kartoffel & sennepsurt	250
Ceviche af helleflynder, lime, spæde tomater & jordnødder	275
Suppe	
Cremet muslingesuppe, hvede øl, rehydreret kartofler & havgus-skum	250
Jordskokkebisque, hjertemuslinger, æble & persille	325
Mellem ret	
Ajo blanco, fermenteret honning, melon & ristet mandler	225
Sprød palmekål, persillepuré, tørret Vesterhavssost & timianolie	225
Pocheret torsk, brunet smør med trøffel, æblepuré & sprøde jordskokker	295
Hovedret	
Andebryst, trøffel-Pommes Anna, Portobello & sauce Gastrique	375
Iberico gris, morkel, lardo, syrligt æble & kartoffelpuré	395
Havtaske, grillet knoldselleri, bitre salater & jomfruhummerbouillon	485
Dådyrfilet, bagt & syltede græskar, sennepsblomst & solbærsaube	485
Ost	
Modnet Havarti, syltede blommer, valnødder & hjemmebagt knækbrød	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
Dessert	
Mazarin, saltet karamel, italienske marengsflager & grøn æblesorbet	250
Kanelkaramelliseret pærestrudel, Dulcey-cremeux & chokoladeiscreme	250
d'Angleterre chokoladedessert med chokolade i variation	275

Banketmenuer skal forudbestilles som én samlet menu til hele selskabet



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN
EST. 1755

BANQUET MENU

Marts - April - Maj

DKK

Appetizer

Tatar, marv & Gold Selection kaviar	110
Østers, syrnet fløde & syltet stikkelsbær	110

Forret

Taskekrabbe, aromatiske urter, sprød tuille, tørret ost & ørredrogn	250
Stegt havkat, grønne asparges, citronpuré & peberrodssauce skilt med dildolie	275
Pighvar, stenbiderrogn, østersblad & skummende ostesauce	295
Sortfodsskinke, blegselleri, æble & lun kalvesky	295

Suppe

Brændenældesuppe, fermenteret fløde, Skagenskinke & persilleolie	250
Skummende pighvarsuppe, jomfruhummer, Karl Johan svampe & rogn	325

Mellem ret

Svampetærte, emulsion, dukkah & Havgussauce	225
Surdejsvaffel, stenbiderrogn & rygeostskum	275
Glaseret grisekæber, karamelliseret persillerod & blomsterkarse	295

Hovedret

Vagteltimbale, løgpuré, jordskokkechips, små kartofler & blomsterkarse	375
Stegt lammeculotte, gulerodspuré, glaseret gulerødder, sennepsfrø & lammesky	395
Bagt helleflynder, Pommes Mille Feuille, forårsløg, sauce Blanquette & trøffel	485
Kalvemørbrad Wellington, grillet hjertesalat, 'broken' løg gelé, knust kartoffel & kalveglace	485

Ost

Friteret hvidskimmelost, gulerod-havtornskompot & kandiseret citrus	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230

Dessert

Honningemousse, limekaramel, citrongræs crumble, honningblad & citronsorbet	250
Rabarber i variation, creme Anglaise, jordbær broken gel, balsamico & blomstergranola	250
d'Angleterre chokoladedessert med chokolade i variation	275

Banketmenuer skal forudbestilles som én samlet menu til hele selskabet



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BANQUET MENU

Juni - Juli - August

	DKK
Appetizer	
Yuzusorbet & kaviar	110
Grønne asparges, kyllingeskind & luftig persille	110
Forret	
Tatar af saltede kammusling, æble, bouillon på grillet agurk skilt med citrusolie	250
Syltede pighvar, ærter, solbær & pisket crème fraîche	275
Makrel, Kombucha, hvid radise, hyldeblomst & ristet birkesolie	275
Tatar af højreb, rå asparges, sennepsurt, bær & saltet marv	295
Suppe	
Gazpacho, grillet surdejscroutoner & persilleolie	250
Hvid aspargessuppe, fjordrejer, citronolie & crudité	325
Mellemret	
Grillet løgskaller, løgkompot, svampebouillon, brunet smør & sennepsfrø	225
Sommerkål, ramsløgssmør & røget ostecreme	225
Pankostegte kalvebrisler, ærter, majs & andeleverskum	295
Hovedret	
Perlehønebryst, sprødt kyllingeskind, grønne asparges, ærter & skummende persillesauce	375
Iberico gris, minimajs, umodne bær & mørk pebersauce	395
Pighvarfilet, sommer ragout, stikkelsbær gel & skummende ostesauce	485
Oksemørbrad, hvide asparges, grillet løg & ramsløgsemulsion	485
Ost	
Comté, trøffel, balsamico & smørstegt rugbrød	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
Dessert	
Mørk chokolade'sponge', hindbærcoulis, crème fraîche & vaniljeiscreme	250
Citroncurd, brændt marengs, tonkabønne tuille & koldskålsiscreme	250
d'Angleterre chokoladedessert med chokolade i variation	275

Banquetmenuer skal forudbestilles som én samlet menu til hele selskabet



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BANOUEt MENU

September - Oktober - November

	DKK
Appetizer	
Kartoffel, trøffelsne & White Sturgeon kaviar	110
Jordskokke panna cotta, sikrom & karse	110
Forret	
Stegt kammusling, pastinak, æble & hasselnøddevinaigrette	250
Røget laks, laksetatar, saltet hytteost, æggeblommecreme & skilt peberrodsdressing	275
Sandart ceviche, bønnepuré, ristede kerner & kold fiskeboullion	275
Gravad lammeryg, syltede sennepskorn, høaske & kartoffelaioli	295
Suppe	
Bouillon på jordskokker, jordskokkespåner, perleløg & selleri	250
Ravioli med jomfruhummer, jomfruhummerbisque & safran	325
Mellem ret	
Stegt blomkål, syltede trøffel, confiteret Karl Johan svampe, hasselnødder & brunet smør	250
Kantareller i tekstur, cremet svampe & smørbricchoe	275
Vildtkroket, granemulsion & tranebærgelé	295
Hovedret	
Stegt Canettebryst, glaskål, knust hasselnød, kirsebærsauce skilt med hasselnøddeolie	375
Iberico gris, confiteret kejserhat, rødbede, amarant & trøffelglace	395
Stegt havtaskehale, kartoffelpuré, kål i version, sprød spinat & muslingesauce	485
Oksetornados, bagt jordskokker, Borretane løg, Pommes Mille Feuille & rødvinssky	485
Ost	
Hvidskimmelost, kvædekompot, mandel & rug-tuille	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
Dessert	
Passionsfrugt Panna cotta, saltcrumble, mango creme Anglaise, kokos tuille & kokosis	250
Mandel, appelsinsifon, citrusknas & pistacie-vanilje infuseret iscreme	250
d'Angleterre chokoladedessert med chokolade i variation	275

Banketmenuer skal forudbestilles som én samlet menu til hele selskabet



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

NATMAD UDVALG

Natmad 1

Gullasch suppe
Serveret med surdejshævet brød

DKK 180 per person

Natmad 2

Dansk pålæg
Skinke- & hønsesalat
Serveret med surdejshævet brød & rugbrød

DKK 235 per person

Natmad 3

Italienske pølser & skinker
Italienske oste med salt & sødt
Serveret med surdejshævet brød & rugbrød

DKK 265 per person

Natmad 4

Gourmet Hotdogs
Serveret med svamperemoulade, ketchup, sylt & sprødt

DKK 285 per person

Natmad 5

Sliders i tre varianter:
Unghane, Caesar & syltede løg
Okse, pickles & tomat
Grisebryst, løgmayonnaise & spidskål

DKK 365 per person



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

BAR & SPECIALTIER

		DKK
Snacks		
Ristede saltede snacks	per person	55
Marinerede oliven	per person	75
Fire udvalgte snacks fra køkkenet	per person	125
Kanapéer	per styk	110
Kage og sødt		
Chokoladespecialiteter	per person	85
Tre styk Petit fours	per person	145
Kage fra eget konditori, f.eks. bryllup	fra	175
Kaffe & te	per person	50
Øl & vand		
Diverse sodavand	per flaske	45
Hildon mineralvand, med/uden brus 0,33 l.	per flaske	45
Hildon mineralvand, med/uden brus 0,75 l.	per flaske	70
Pilsnerøl	per flaske	50
Carlsberg fadøl	per fustage	3.500
Spiritus		
Standardmærker, f.eks. Absolut vodka	per 3 centiliter	75
Standardmærker, 1/1 flaske	per flaske	1.000
Luksusmærker, f.eks. Belvedere vodka	per 3 centiliter	120
Luksusmærker, 1/1 flaske	per flaske	1.550
Klassisk longdrink	per drink	90
Cocktail mix (155 cocktails)		
Spritz: vodka, rosévin, tonic, jordbær, rabarbar	per 20 liter	15.000
Passion Fruit Cooler: vodka, limejuice, passionsfrugtpuré	per 20 liter	15.000
Espresso Martini: vodka, Kahlúa, espresso	per 20 liter	15.000
Mojito: vodka, limejuice, mynte	per 20 liter	15.000
Cognac		
Standardmærker, f.eks. Château de Beaulon 7 år	per 3 centiliter	75
Luksusmærker, f.eks. Château de Beaulon 12 år	per 3 centiliter	120
Likør		
Standardmærker, f.eks. Grand Marnier, gul	per 3 centiliter	75

For mere information kontakt venligst d'Angleterres eventafdeling
På telefon: +45 7879 5196 eller e-mail: event@danglerterre.com