



# 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

## HELÅFTENS MENU

### Aperitif

Saltede snacks

Et glas NV. AT Roca, Brut Reserva, cava

### Menu

#### Røget laks

Laksetatar, saltet hytteost,  
Æggeblommecreme & skilt peberrodsdressing

*2021 Grand Bateau Blanc (Beychevelle)*

#### Pocheret torsk

Brunet smør med trøffel,  
æblepuré & sprøde jordskokker

*2020 Frédéric Esmonin, Bourgogne Chardonnay*

#### 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

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

Kaffe & avec

Sødt fra konditoriet

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

*2021 Pouilly Fumé, Claude Michot*

#### Sortfodsskinke

Blegselleri, æble & lun kalvesky

*2020 Chablis 1.cru, Les Fourneaux, Charly Nicolle*

#### Bagt Pighvar

Pommes Mille Feuille, forårsløg,  
sauce blanquette & trøffel

*2017 Brunello di Montalcino, Altesino*

#### Comté

Hybenkompot, trøffel,  
balsamico & smørstegt rugbrød

*2017 F.E. Trimbach, Pinot Gris Reserve*

#### Honningmousse

Limekaramel, citron crumble,  
honningblad & citronsorbet

*2015 Castelnau de Suduiraut, Sauternes*

Kaffe & avec

Sødt fra konditoriet

#### 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, hørmaske & 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, rugbrøds tuille, citrongelé & blomsterkarse  
Quiche med tørret skinke, brændte løg & Vesterhavsost  
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, Vesterhavsost & hvedecroutoner  
Danske gårdoste, hybenkompot & knækbrød  
Amerikanske pandekager & ahornsirup  
Hasselnøddetrøfler  
Citronmazarin med marengs  
Chokolademousse med broken gel  
Smoothie & juice  
Kaffe & Te

DKK 745 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 795 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, pastinak & 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
<b>Appetizer</b>	
Hasselnødder i variation & Oscietra caviar	110
Gougères, löjrom & røget crème fraîche	110
<b>Forret</b>	
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
<b>Suppe</b>	
Cremet muslingesuppe, hvedeøl, rehydreret kartofler & Havgus-skum	250
Jordskokkebisque, hjertemuslinger, æble & persille	325
<b>Mellem ret</b>	
Ajo blanco, fermenteret honning, melon & ristet mandler	225
Sprød palmekål, persillepuré, tørret Vesterhavsost & timianolie	225
Pocheret torsk, brunet smør med trøffel, æblepuré & sprøde jordskokker	295
<b>Hovedret</b>	
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
<b>Ost</b>	
Modnet Havarti, syltede blommer, valnødder & knækbrød	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
<b>Dessert</b>	
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
<b>Appetizer</b>	
Tatar, marv & Gold Selection caviar	110
Østers, syrnet fløde & syltet stikkelsbær	110
<b>Forret</b>	
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
<b>Suppe</b>	
Brændenældesuppe, fermenteret fløde, Skagenskinke & persilleolie	250
Skummende pighvarsuppe, jomfruhummer, Karl Johan svampe & rogn	325
<b>Mellem ret</b>	
Svampetærte, emulsion, dukkah & Havgussauce	225
Surdejsvaffel, stenbiderrogn & rygeostskum	275
Glaseret grisekæber, karamelliseret pastinak & blomsterkarse	295
<b>Hovedret</b>	
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
<b>Ost</b>	
Friteret hvidskimmelost, gulerod-havtornskompot & kandiseret citrus	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
<b>Dessert</b>	
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**

	<b>DKK</b>
<b>Appetizer</b>	
Yuzusorbet & caviar	110
Grønne asparges, kyllingeskind & luftig persille	110
<b>Forret</b>	
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
<b>Suppe</b>	
Gazpacho, grillet surdejscroutoner & persilleolie	250
Hvid aspargessuppe, fjordrejer, citronolie & crudité	325
<b>Mellemret</b>	
Grillet løgskaller, løgkompot, svampebouillon, brunet smør & sennepsfrø	225
Sommerkål, ramsløgssmør & røget ostecreme	225
Pankostegte kalvebrisler, ærter, majs & andeleverskum	295
<b>Hovedret</b>	
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
<b>Ost</b>	
Comté, trøffel, balsamico & smørstegt rugbrød	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
<b>Dessert</b>	
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

## BANOUE MENU

September - Oktober - November

	DKK
<b>Appetizer</b>	
Kartoffel, trøffelsne & White Sturgeon caviar	110
Jordskokke panna cotta, sikrom & karse	110
<b>Forret</b>	
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
<b>Suppe</b>	
Bouillon på jordskokker, jordskokkespåner, perleløg & selleri	250
Ravioli med jomfruummer, jomfruummerbisque & safran	325
<b>Mellemret</b>	
Stegt blomkål, syltede trøffel, confiteret Karl Johan svampe, hasselnødder & brunet smør	250
Kantareller i tekstur, cremede svampe & smørbrïoche	275
Vildtkroket, granemulsion & tranebærgelé	295
<b>Hovedret</b>	
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
<b>Ost</b>	
Hvidskimmelost, kvædekompot, mandel & rug-tuille	200
Danske gårdoste, hybenkompot, oliven & ristet frugtbrød	230
<b>Dessert</b>	
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
<b>Snacks</b>		
Ristede saltede snacks	per person	55
Marinerede oliven	per person	75
Fire udvalgte snacks fra køkkenet	per person	125
Kanapéer	per styk	95
<b>Kage og sødt</b>		
Chokoladespecialiteter	per person	85
Tre styk Petit fours	per person	145
Kage fra eget konditori, f.eks. bryllup	fra	175
Kaffe & te	per person	55
<b>Øl &amp; vand</b>		
Diverse sodavand	per flaske	50
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	60
Carlsberg fadøl	per fustage	4.500
<b>Spiritus</b>		
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	100
<b>Cognac</b>		
Standardmærker, f.eks. Hennessy V.S	per 3 centiliter	75
Luksusmærker, f.eks. A.E. Dor X.O.	per 3 centiliter	155
<b>Likør</b>		
Standardmærker, f.eks. Grand Marnier, rød	per 3 centiliter	75

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