



Fester & Selskaber

Kontakt os på tlf. 22 42 43 00
eller skriv til frederiksbergselskaber@gmail.com

Café Frederiksberg
Est. 1900



Selskabsmenu

- sammensæt selv...

FORRETTER:

- Klar suppe med boller og flütes - Pr. couv. kr. 75,-
- Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og flütes - Pr. couv. kr. 75,-
- Karrysuppe med ris, hønsekød og flütes - Pr. couv. kr. 75,-
- Hønsesalat på ananasring og flütes - Pr. couv. kr. 75,-
- 2 tarteletter med høns i asparges - Pr. couv. kr. 75,-
- Butterdejsskal med dampet og stegt fiskefilet, rejer og hollandaisesauce - Pr. couv. kr. 99,-
- Klassisk rejecocktail med rejer og flütes - Pr. couv. kr. 82,-
- Hvidvinsdampet laks med rejer, dressing og flütes - Pr. couv. kr. 88,-
- Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, asparges og flütes - Pr. couv. kr. 88,-

HOVEDRETTER:

- Svinekam med svesker, rødkål, asier, hvide og brune kartofler - Pr. couv. kr. 149,-
- Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat, gelé, hvide og brune kartofler - Pr. couv. kr. 159,-
- Kalvefilet med garniture, pommes og portvinssauce - Pr. couv. kr. 179,-
- Kalvefilet stegt som vildt med waldorffsalat, gelé, hvide og brune kartofler - Pr. couv. kr. 185,-
- Oksefilet med bønner, glaserede løg og pommes - Pr. couv. kr. 179,-
- Oksemørbrad med garniture og pommes - Pr. couv. kr. 255,-

DESSERTER:

- Vaniljeis med jordbærsauce - Pr. couv. kr. 59,-
- Isbombe a la' Frederiksberg - Pr. couv. kr. 59,-
- Valnøddeis med kandiserede valnødder - Pr. couv. kr. 59,-
- En halv ananas med friske frugter og is - Pr. couv. kr. 69,-
- Chokoladetærte med is - Pr. couv. kr. 62,-

Kontakt os for information om allergene ingredienser i vores retter.



Fest til fast pris

- lækker buffet samt øl, vand og vin

BUFFET 1

Hvide sild med karrysalat.
Pålægsskål med 3 slags pålæg.
Lun glaseret skinke.
Grønne salater med dressing.
Soltørrede tomater, oliven,
marinerede hvidløg & croutons.
Lun leverpostej med bacon
og champignon.
Kyllingebryst med agurkesalat.
Pastasalat.
Frikadeller med kartoffelsalat.
Ost med frugt.
Brød & smør.

BUFFET 2

Laksefad med rejer, asparges
hummerdressing og kaviar.
Mørbradbøffer med grilltomat
og champignon a la creme.
Oksefilet med flødekartofler.
Grønne salater med dressing.
Kylling med olivenstegte
kartofler, coleslaw salat, pesto,
oliven, hvidløg, soltørrede
tomater og croutons.
Pommes frites.
Pastasalat.
Ost med frugt.
Brød & smør.

BUFFET 3

Røget laks med rejer, asparges
og kaviar.
Frikadeller med kartoffelsalat.
Mørbradbøffer med bløde løg,
bacon, champignon og surt.
Barbequekylling.
Grønne salater med dressing.
Lun glaseret skinke med
olivenstegte kartofler, pesto,
oliven og marinerede hvidløg,
soltørrede tomater og croutons.
Pommes frites.
Pastasalat.
Ost med frugt.
Brød & smør.

399,- for buffet inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer (min. 20 pers.)

499,- for buffet inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer (under 20 pers.)

60 kr. person pr. ekstra time for fri øl, vand og vin efter 5 timer.

BUFFET 4: (Min. 20 personer)

Kold dampet fiskefilet med asparges, hummerdressing og kaviar.
Rejer med mayonnaise citron.
Lun lammekølle med myntegelé.
Lun oksefilet med flødekartofler.
Lun glaseret skinke.
Salater med dressing.
Ost med frisk frugt.
Brød & smør.

459,- for buffet inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer (min. 20 personer).

60 kr. person pr. ekstra time for fri øl, vand og vin efter 5 timer.



Ta' på en smagsrejse

- vælg amerikansk, fransk eller italiensk buffet

AMERIKANSK BUFFET

(Min. 20 personer)

BORDSERVERET FORRET:

Salat med grillede rejer på bund af avocado, tomat og ananas. Hertil cocktailsauce.

HOVEDRETTER:

Beer batter fish - stegt torsk i sprød dej på spidskål, majs og persille. Hertil hvidløgs-creme.

Pulled pork i chili og honning, braiserede urter, honningglaserede rodfrugter og syltede tomater.

US oksesteg med timian, bagte kartofler og lækre salater.

Kylling stegt med persilleolie, marinerede svampe med mandler og bagte rødløg.

Spinat- og kartoffel tærter med cheddarost.

Caesar salat med sprøde croutons, bagte tomater, sprød bacon og parmesanost.

DESSERT:

Brownies med is og frugt.

489,- for buffet

inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer

60,- pr. pers. pr. ekstra time
for fri øl, vand og vin.

FRANSK BUFFET (Min. 20 personer)

Fransk løgsuppe med ostecrouton.

Moules Frites.

Coq au vin (kylling i rødvinssauce).

Boeuf Bourgogne med rødvinsglaserede perleløg.

Kalvemørbrad med choron sauce.

Timianristede kartofler.

Lækre salater.

Baguette med hvidløg.

Friske frugter og franske oste.

489,- for buffet inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer.

60,- pr. pers. pr. ekstra time for fri øl, vand og vin.

ITALIENSK BUFFET (Min. 20 personer)

Insalata De Mare - skaldyrssalat

med olivenolie og krydderurter.

Carpaccio - marineret oksekød med parmesanost.

Lufttørret parmaskinke med soltørret tomat salat.

Filetto De Maiale Gratinato - svinemørbrad

vendt i olivenolie og paneret med krydderurter.

Farserede tomater.

Lasagne.

Spaghetti alla carbonara.

Lammekølle med tomat sauce og frisk basilikum.

Små olivenristede kartofler med krydderurter.

Friske frugter og italienske oste.

479,- for buffet inkl. fri øl, vand og vin i 5 timer.

60,- pr. pers. pr. ekstra time for fri øl, vand og vin.



Brunch

- passer til at fejre enhver begivenhed

BRUNCH BUFFET (Min. 20 personer)

Yoghurt med mysli.
Hjemmelavet hønsesalat med bacon.
Serrano skinke med honningmelon.
Røget laks med tatarsauce.
Scrambled eggs med bacon og stegte pølser.
Pandekager med sirup.
Ost og marmelade.
Frisk frugt.
Brød og smør.
Kaffe og te.
Æble- og appelsinjuice.

195,- pr. person for brunch buffet inkl. kaffe, te, æble- og appelsinjuice.

Natmad

- den perfekte afslutning på en go' fest

Klar suppe med boller og flütes - Pr. couv. kr. 59,-
Karrysuppe med flütes - Pr. couv. kr. 59,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og flütes - Pr. couv. kr. 59,-
Frikadeller med kartoffelsalat - Pr. couv. kr. 59,-
Glaseret skinke med salat, dressing og flütes - Pr. couv. kr. 69,-
Skipperlabskovs med rugbrød, smør og rødbeder - Pr. couv. kr. 99,-
Pølsebord med 4 slags pålæg, leverpostej og ost - Pr. couv. kr. 99,-
Hotdogs med klassisk tilbehør - Pr. couv. kr. 69,-



Kaffebord

i hyggelige selskabslokaler

En mindesammenkomst efter en bisættelse eller begravelse, er en god mulighed for at mødes efter ceremonien og dele tanker og minder i en afslappet atmosfære. Café Frederiksberg tilbyder forskellige muligheder for kaffeborde...

TILBYDES ALLE UGENS DAGE:

KAFFEBORD 1

2 halve boller med smør – 1 stk. krans – 1 stk. lagkage. Kaffe / te.
Pr. couvert kr. 109,-

TILBYDES KUN TIRSDAG TIL LØRDAG:

KAFFEBORD 2

2 stk. snitter – 1 stk. krans. Kaffe / te.
Pr. couvert kr. 119,-

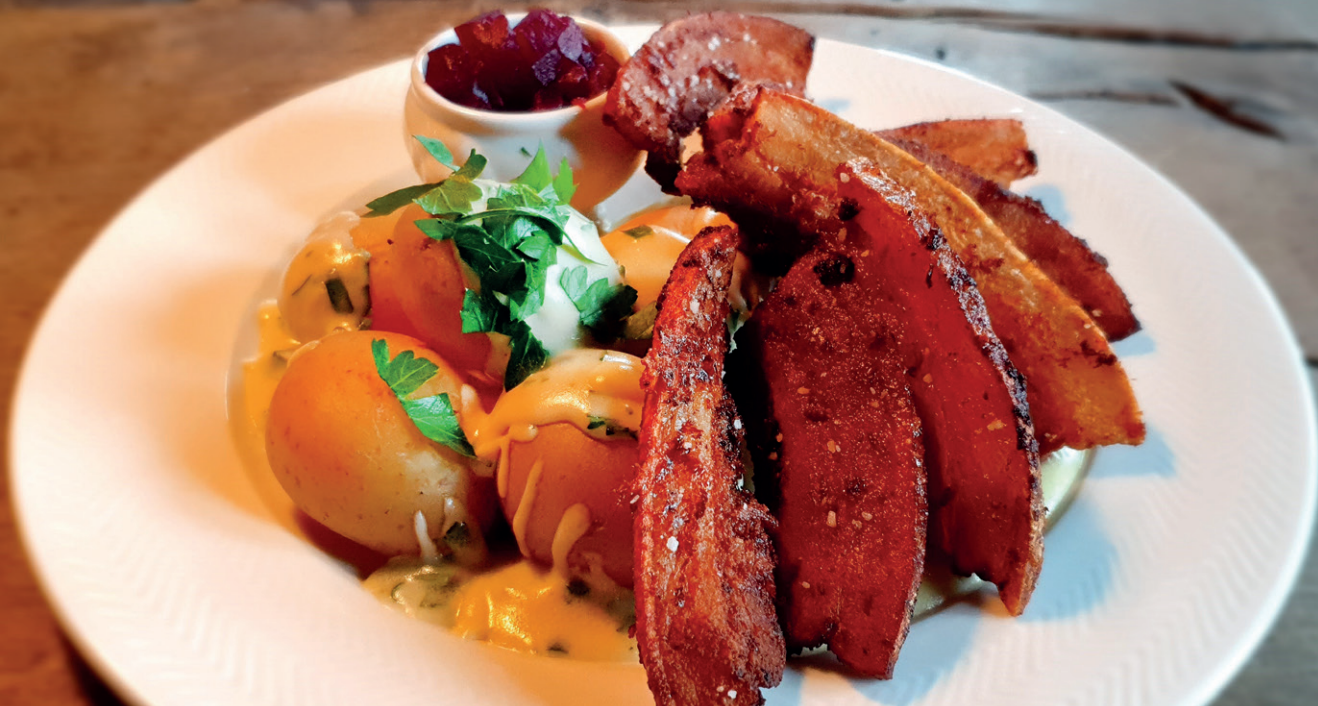
KAFFEBORD 3

3 stk. snitter – småkager. Kaffe / te.
Pr. couvert kr. 129,-

KAFFEBORD 4

1 stk. franskbrød med rullepølse – 1 stk. franskbrød med ost. Kaffe / te.
Pr. couvert kr. 119,-

Alm. øl kr. 35,- / Sodavand kr. 35,-



Mad & møde

Kontakt os for et mødetilbud med f.eks.:

Wienerschnitzel

Kalveschnitzel med brasede kartofler, ærter, smørsauce og "dreng".

Jægerschnitzel

Kalveschnitzel med brasede kartofler, salat og champignon a la creme sauce.

Peberschnitzel

Kalveschnitzel med pommes frites, salat og pebersauce.

Herregårdsbøf

Hjemmelavet hakkebøf med pommes frites, ærter og bearnaise sauce.

Stegt flæsk

med kartofler og persillesauce. Hertil rødbeder.

Skipperlabskovs

Hjemmelavet skipperlabskovs med kalvekød. Hertil rødbeder, purløg, rugbrød og smør.

Bøf Stroganoff

med kartoffelmos og rødbeder.

Smørrebrød

Uspec. smørrebrød.

Stjernes kud

Stegte fiskefileter på ristet brød, med grønt, asparges, rejer, kaviar, røget laks, citron, agurk, tomat og hjemmerørt dressing.

Lille med 2 fisk & Stort med 3 fisk.

Pariserbøf

med klassisk tilbehør.

Den Brune Legende

Bøfsandwich med sovs og pommes frites.

Kæmpe tartelet

med høns i asparges.

Oksefilet

med garniture, pommes frites og pebersauce.

Chokoladetærte

med vaniljeis.