

Restaurant

Arken

- en bid af Skagen i Køge

Selskabskort

2016/2017



Livets fest...



...Minder for livet

Det er vores fornemmeste opgave at gøre Jeres fest uforglemmelig

Restauranten er opdelt i 2 etager og har 3 lokaler

På 1. sal er der en fantastisk udsigt over Køge Bugt, som ikke findes bedre. Her oses af hygge og maritim stemning, i det træbeklædte lokale. Man får Titanic oplevelse, når man står i spidsen, på 1. salens terrasse, og kigger ud over vandet. Der er plads til max. 65 personer.

Fra stueetagens lyse rammer, med galionsfigurer fra Pakhuset i Skagen, oplever man marinaens liv på nært hold. De få meter fra restaurantens vinduer til bådenes slæbested indhyller alle i den hyggelige havnestemning. Lokalet egner sig godt til bruncharrangementer, selskaber med børn, samt arrangementer med bar, dansegulv og f.eks. jukeboks. Der er plads til max 55 i lokalet.

Terrassestuen er noget for sig selv. Her kan man sidde 28 personer ved 1 bord og dertil have et separat børnebord på 6 personer. Man har egen udgang til den hyggelige gårdhave, hvor alle restaurantens krydderurter er. Det er det oplagte sted til at tage velkomstdrinken og evt. kaffen, hvis vejret arter sig.

Vi er selvfølgelig fleksible i forhold til diverse former for allergier, vegetarer, veganer, diabetes mv., dog beder vi om at blive gjort opmærksom på dette ved samtalen. Der er et min. på 20 kuverter på vores selskabskort.

Vi går ikke på kompromis med vores råvarer, og arbejder generelt meget med sæsonens udbud. Vi har en økologisk urtehave på 300m², som forsyner os med krydderurter, spiselige blomster, squash, asier, græskar og rodfrugter i mange afskygninger.

Duge, servietter, lys, blomster, betjening m.v. er inkl. i alle priser, dog ikke ud af huset. Hjemmebagt brød, smør og isvand er også inkl. i prisen.

Vi har ingen 6, 7 eller 8 timers regel, og fester til sidste gæst er gået, med mindre andet er aftalt.

Endeligt og bindende deltagerantal er senest 48 timer før arrangementets afholdelse. Skulle man blive færre end 20 pers. afregner man for 20 pers. Bordkort og pynt bedes afleveret senest dagen før afholdelsen af arrangementet.

Man er velkommen til at medbringe chips, slik, chokolade osv. i forbindelse med afholdelse af arrangement til brug efter maden. Kager som f.eks. bryllups- og barkedåbskage er man også velkommen til selv at medbringe. Afhængigt af selskabets størrelse kan en mer-betaling forekomme.

Vi har desuden Sonos på Arken som er koblet op med YouSee musik, så vi kan derfor tilbyde 40 mill. musiknumre inkl. det nyeste.

Børn under 11 år, der spiser samme menu afregnes med et mindre beløb, som aftales ved selskabsaftalen, med mindre de vælger fra børnemenue.

Bestil tid til en uforpligtende samtale, hvor I kan få svar på Jeres spørgsmål i forhold til Jeres selskab



Linné Sommer

Linné Sommer, Indehaver



...Design det perfekte...



*- Et drømmebryllup,
der aldrig vil blive glemmt!*

Bryllupspakke

Mens I bliver fotograferet serveres der snacks, øl, vand og vin til jeres gæster.

Når I ankommer, vil der blive serveret en velkomstdrink, som bliver efterskænket efter behov.

3 retters menu f.eks. med flamberingsshow

Menuen laver vi i fællesskab, ud fra ønsker, ideer og sæson

Vin, øl, vand ad libitum

Kaffe, cognac, likør og petit four

Fri bar hele natten m. f.eks. mojito og daiquiri

Natmad efter ønske

*Samlet pris for hele arrangementet
pr. couv. kr. 1.195,-*

Dette er inkl. duge, servietter, lys, isvand, brød, opdækning, blomster på bordene, samt en prøvemiddag med vine til brudeparret.

Vi bruger ikke 6, 7 eller 8 timers regel.

Vi holder baren åben indtil sidste mand er gået hjem.

Menuforslag:

- ♥ Duo bestående af:
 - Grillede kammuslinger
 - Skindstegt sandart på smørsauterede urter
- ♥ Portvinsflamberede kalvetournedos med madeiraglace, spæde grøntsager, fritte og nye kartofler
- ♥ Trio bestående af:
 - Hyldeblomst marinerede jordbær
 - Chokolade mousse
 - Vanilleis



Festpakke 1

Velkomstdrink
3 retters menu
Vin ad libitum under middagen
Kaffe og te

Pris pr. person kr. 538,-

Børnepakke - under 11 år
Børnevelkomst uden alkohol
3 retters menu
Sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. barn kr. 350,-

3 retters menu:

Forret:	Arkens varmrøgende laks med marineret salat og krydderurtedressing
Hovedret:	Kalveculotte lagt på sauterede grøntsager, hertil svampe a la creme og krydderurtebagte kartofler
Dessert:	Flydende chokoladecake med råsyltede skovbær og is

Festpakke 2

Velkomstdrink
3 retters menu
Vin ad libitum under middagen
Kaffe/te og petit four
2 cl. avec
Øl og vand under middagen

Børnepakke - under 11 år
Børnevelkomst uden alkohol
3 retters menu
Sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. person kr. 675,-

Pris pr. barn kr. 375,-

3 retters menu vælges ud fra følgende:

Forret:	Variation af 3 slags fisk og skaldyr <i>Overrask jeres gæster med noget de kender, og noget de måske aldrig har prøvet før</i>
<i>Eller</i>	Lynstegt tun med ristede cashewnødder, sprød salat og syltning
<i>Eller</i>	Kalvecarpaccio med syltede hyldebær, parmesan og pinjekerner
Hovedret:	Langtidsstegt oksefilet på grøntsagssaute, sauce bordelaise og små krydderurtebagte kartofler Kalvemørbrad med cremet svampesauce, grøntsagssaute og små krydderurtebagte kartofler (tillæg 10,- pr. pers.)
Dessert:	Chokoladefondant med råsyltede bær, puf og is
<i>Eller</i>	Hindbær Panna Cotta med skovbær og hvid chokoladecreme
<i>Eller</i>	Hjemmelavet Bounty med hindbærsorbet og varm chokoladesauce

Festpakke inkl. fri bar med øl, vand og vin i 2,5 timer
kr. 825,- pr. person

Festpakke inkl. fri bar med øl, vand, vin og drinks i 2,5 timer
kr. 945,- pr. person

En konge værdig

Kombimenu:

- Serveret forret: Variation af 3 slags fisk og skaldyr
Overrask jeres gæster med noget de kender, og noget de måske aldrig har prøvet før
- Eller* Kalvecarpaccio med syltede hyldebær, parmesan og pinjekerner
- Buffet hovedret: Tournedos af kalvemørbrad, der har ligget i okseglace i 24 timer, derefter flamberet i portvin ved buffeten
- Cremet svampesauce tilsmagt portvin
- Sauterede grøntsager, sæsonens kartoffel
 3 rustikke sæson salater, hjemmelavede kompotter
- Tilvalg: Marineret perlehøne 12,- pr. person
- Serveret dessert: Chokoladefondant med råsyltede bær, puf og is
- Eller* Hindbær Panna Cotta med friske bær og krystalliserede bær.
- Eller* Chokolademousse m. vanille is, friske bær og mørk chokolade jord.

Pris pr. person kr. 455,-

Børn under 11 år
kr. 295,-

Kombiner middagen med natmad til en samlet pris på kr. 525,-



Restaurant

Arken

KØGE MARINA



*- Ingen udfordringer
er for store...*



Forretter

Variation af 3 slags fisk <i>serveres med krydderurtdressing og marineret salat</i>	90,-
Varmrøget laks fra eget røgeri serveres på salat <i>hertil hjemmelavet krydderurtdressing</i>	90,-
Skaldyrsruller <i>med krebshaler, rejer, dild og syltede rødløg, hertil sprød salat</i>	90,-
Kalvecarpaccio med pinjekerner, citronolie og parmesan	90,-
Røget andebryst <i>med portvinssyltede nødder og sprød salat</i>	90,-
Persillesuppe med ristede kammuslinger	90,-
Jordkokkesuppe med friterede jordkokker og persilleolie	90,-

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt <i>serveres med vildtflødesauce, pommes rissolle, tyttebær, agurkesalat, bønner-bacon saute samt waldorfsalat</i>	200,-
Helstegt dansk kalvefilet <i>med sauce calvados, grøntsagssaute, kokkens garniture og krydderurtebagte kartofler</i>	200,-
Helstegt oksefilet <i>hertil sauce bordelaise, sauterede grøntsager, garniture og krydderurtebagte kartofler</i>	220,-
Skiver af kalvemørbrad <i>med svampesauce, grøntsagssaute, garniture og pommes Duchess</i>	240,-
Tournedos Rossini <i>oksemørbrad med ristet foie gras og skiver af trøffel, hertil sæsonens grøntsager, madeira sauce og pommes Royal</i>	280,-

<p>Helstegt krondyrfilet <i>hertil vildtglace med kantareller, sprød kurv med syltede brombær, sauterede grøntsager og pommes Anna.</i></p>	310,-
<p>Krydderurtemarineret perlehønebryst <i>med estragonsauce, sauterede grøntsager og krydderurtebagte kartofler</i></p>	190,-
<p>Laks indbagt i risdej med havesyre (krydderurt) og sød chili <i>hertil basilikumsauce, sauterede grøntsager og hvide kartofler</i></p>	190,-

Desserten

<p>Chokoladefondant (blødende chokoladecake) <i>med marinerede skovbær og is</i></p>	90,-
<p>Citronfromage med lys chokolademousse</p>	75,-
<p>Ostetallerken <i>med danske og udenlandske oste, syltede nødder og oliven, serveres med hjemmebagt brød og knækbrød</i></p>	90,-
<p>Hindbær panna cotta <i>med friske bær og krystaliseret hvid chokolade</i></p>	85,-
<p>Chokolade mousse</p>	85,-

Natmad

<p>Æggekage <i>med tomat, bacon og purløg samt rugbrød</i></p>	80,-
<p>Tarteletter med høns i asparges</p>	80,-
<p>Pølse/ostebord <i>med div. pølser, oste, hjemmelavet knækbrød, kompotter og brød</i></p>	100,-
<p>Karrysuppe <i>med kylling og porrer</i></p>	80,-
<p>Røde pølser med brød/hotdogs</p>	80,-

Buffet 1

Hvide- og hjemmelavet maltsild med kapers og løg
Pandestegte rødspættefileter med karryremoulade og citron
Varmrøget laks fra eget røgeri med krydderurtdressing
Salat og dressing
Svinemørbrad med svampe a la creme og agurkesalat
Lun leverpostej med ristede champignon, rødbeder og bacon
Frikadeller og kartoffelsalat
Mini hakkebøf med bløde løg
Tarteletter med høns i asparges
Ostebord med hjemmelavet knækbrød og kompot
Virenquekage
Hjemmebagt lyst brød og rugbrød samt smør og fedt

Pris pr. person kr. 325,-

Tilvalg: Æg og rejer

pr. pers. 35,-

Buffet 2

Varmrøget laks fra eget røgeri med krydderurtdressing
Skaldyrsruller med rejer og krebshealer
Røget andebryst med kompot
Sprød salat
Kalveculotte
Marineret unghanebryst
Sæsonens kartoffel og sauce
Rustik salat
2 slags oste med hjemmelavet knækbrød og kompot
Virenquekage (chokoladecake af belgisk chokolade)
Hjemmebagt lyst brød og smør

Pris pr. person kr. 325,-

Buffet 3

Havets fristelse i form af 1/1 fisk marineret og tilberedt,
hertil serveres der hjemmelavet aiöli og tatarsauce
Varmrøget laks med krydderurtedressing og citron
Kalvecarpaccio med syltede hyldebær og parmesan
Skagens Skinke fra Slagter Munch
Sprød salat
Helstegt kalvemørbrad
Cremet svampesauce
Sæsonens kartofler
Marinerede unghanebryster
2 rustikke salater
Ostebord med hjemmelavet knækbrød og kompotter
Virenkekage (chokoladecake af belgisk chokolade)
Hjemmebagt lyst brød og smør

Pris pr. person kr. 450,-



Gulerod- og agurkestænger
Miniburger, Frikadeller, Kyllingspyd
Pomfritter, Ketchup
Remoulade og Mayonnaise

Is

*Børnebuffet
kr. 148,-*

Overraskelsesbuffet

Lad dig overraske af vores kreative køkken

Du bestemmer prisen – vi bestemmer maden!

Du kan selvfølgelig selv være med til at præge i hvilken retning
maden skal være.

Buffeten vil generelt indeholde forret/forretter, hovedret/hovedretter,
ost og/eller dessert samt hjemmebagt brød og smør.



Komplet øl- / vand- / vinpakke

Velkomst

Vin ad libitum under middagen

Kaffe/te og petit four

2cl. cognac eller likør

Øl og vand under middagen

Pris pr. person som tillæg til madens pris
kr. 335,-

Ønskes der fri bar efter middagen med øl, vand og vin i 2,5 time koster dette
kr. 180,- pr. person

Ønskes der fri bar efter middagen med øl, vand, vin og drinks
i 2,5 time koster dette
kr. 300,- pr. person



Brunch *Fra 10-15.30 (min. 20 kuverter)*

Røræg med sprød bacon

Lun leverpostej med champignon og bacon

Stegte brunch pølser fra slagteren

2 slags hjemmelavet syltetøj

Friskbagte pandekager med sirup

Hamburgerryg og rullepølse

2 slags oste, brie og skæreost

Stort frugtfad

Smoothie

Cacao, Appelsin- og æblejuice, mælk, te og kaffe ad libitum

Økologisk skyr m. hjemmelavet mysli og sirup

Friskbagte boller, rugbrød og smør, samt hjemmebagt kringle

Pris pr. person kr. 240,-

Pris pr. person inkl. velkomstdrink kr. 275,-

Vælg mellem: Kirr, New Age, Hvidvin og hyldeblomst, Moscato d'asti

Tilvalg:

Arkens hjemmelavede maltsild med syltede hyldebær og løg 20,- pr. person

Varmrøget laks fra eget røgeri med krydderurtdressing og citron 25,- pr. person

Koldrøget laks med krydderurtdressing og citron 20,- pr. person

Mini deller med rødbeder 20,- pr. person

2 ekstra slags oste med knækbrød og kompot 20,- pr. person

Skagens Skinke fra Slagter Munch 45,- pr. person

Lagkage 35,- pr. person

Egne ønsker er velkomne mod ekstra betaling
Ønsker man Champagne afregnes dette pr. flaske

*Vi sætter en stor ære i, at alt på vores
brunch er hjemmelavet.
- Det er det der gør den store forskel!*

Forslag til

Receptionsbuffet Canapeer

Lynstegt tun med soja-karameldressing
Varmrøget laks fra eget røgeri
Greenlip musling gratineret med parmesan
Tigerrejer på spyd
Ristet toast med skaldyrssalat

Bon bon af kalverillette
Mini deller
Italienske pølser med oliven
Røget dyreinderlår med digekrone
Ristet toast med rørt postej

Ristet toast med bagt gedeost
Hvidvinsstegt champignon med fyld af årstidens pure
Hollandsk gouda med kompot og hjemmelavet knækbrød
Grøntsagsstave med rørt skyr

Frugtfad
Virenkekage (kraftig belgisk chokoladecake)
Kransekage
Sæsonens trifli
Mini panna cotta

Der beregnes ca. 2 stk. pr. mand alt efter retten.

Pris pr. person

5 retter kr. 160,- 7 retter kr. 180,- 9 retter kr. 200,- osv...

Mad ud af huset

Buffet A:

Overraskelsesbuffet

Lad dig overraske af vores kreative køkken
Du bestemmer prisen
– vi bestemmer maden.

Buffeten vil generelt indeholde forret/
forretter, hovedret/hovedretter,
ost og/eller dessert samt hjemmebagt
brød og smør.

Buffet B:

2 slags fisk eller skaldyr fra dagens
fiskeauktion, med tilhørende dressing/
kompot.
Kalveculotte, grillede grøntsager, sæso-
nens kartofler
og kold bearnaisesauce.
Rustik salat inspireret af sæsonen.
Fromage med bær og knas.
Hjemmebagt brød og smør.
Pr. person kr. 200,- (min. 10 couverter)

*Alle buffeter afhentes kolde, og man
kan vælge mellem engangsservice eller
Arkens service.*

*Arkens service skal afleveres tilbage
senest dagen efter kl. 12.00.*

Vejledning til opvarmning medfølger.

Buffet C:

2 slags fisk eller skaldyr fra dagens
fiskeauktion, med tilhørende
dressing/kompot.
Røget andebryst med portvinssyltede
nødder.
Sæsonens sprøde salat.
2 slags kød, grillede grøntsager,
kartofler, sauce eller creme der passer
til kødet, evt kold bearnaisesauce.
Rustik salat marineret eller med
tilhørende dressing.
2 slags oste med hjemmelavede
knækbrødsstænger og kompot.
Virenquekage (kraftig belgisk
chokoladekage) med friske bær.
Hjemmebagt brød og smør.

Pr. person kr. 300,- (min. 10 personer)

Den traditionelle:

2 slags sild med kapers og løg, æg og
rejer, pandestegte rødspættefiletter med
karryremoulade, varmrøget laks fra
eget røgeri med krydderurtdressing
og citron, små hakkebøffer med bløde
løg og surt, svinemørbrad med svampe,
2 slags oste med druer og knækbøds-
stænger og fromage med bær og knas
Hertil rugbrød, lyst brød, smør og fedt.

Pr. person kr. 300,- (min. 10 personer)

Restaurant

Arken

KØGE MARINA

*Scan og se
vores
website*



**Bådehavnen 21, 4600 Køge Tlf. 56 66 05 05
www.restaurant-arken.dk • kontakt@restaurant-arken.dk**