

2018

SELSKABSKORT

2019

Restaurant

Orken

- en bid af Skagen i Køge

Livets fest...



...Minder for livet

Det er vores fornemmeste opgave... ...at gøre Jeres fest uforglemmelig

Restauranten er opdelt i 2 etager og har 4 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. 60 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 50 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. Stuen er lille og hyggelig, og giver en hjemlig stemning.

Glashuset er helt unikt. Taget og glaseruderne kan åbnes op, så man sidder under åben himmel på en terrasse. Glashuset er fyldt med lys og danner de perfekte rammer for større selskaber. Her er der plads til 150 personer ved runde borde. Når mørket falder på bliver de mange LED-lamper i taget tændt, og man får en hel stjernehimmel. Til glashuset hører en lille terrasse, som er prydet med restaurantens krydderurter. Glashuset er perfekt til værelser, receptioner, buffetarrangementer og større fester. Fra 1. november til 1. april kan glashuset ikke bookes, med mindre andet er aftalt.

Vi er selvfølgelig fleksible i forhold til diverse former for allergier, vegetarer, veganer, diabetes mv. Vi vil gerne oplyses herom ved samtalen, dog senest 48 timer før afholdelse af selskabet. Er dette ikke oplyst, vil der blive opkrævet 150,- ekstra pr. person, vi laver anden menu til på selve dagen.

Der er et minimum på 20 personer på vores selskabskort.

Vi går ikke på kompromis med vores råvarer, og arbejder generelt meget med sæsonens udbud. Vi har en økologisk urtehøve på 400m², 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.

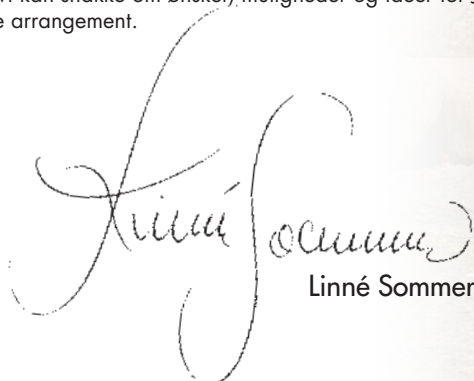
Man er velkommen til at medbringe chips, slik, chokolade osv. i forbindelse med afholdelse af arrangement til brug efter maden. Kager som f.eks. bryllups- og barnedåbskage er man også velkommen til selv at medbringe. Afhængigt af selskabets størrelse kan en mer-betaling forekomme.

Depositum på selskaber er 2000,-
Ved bryllupper og konfirmationer er depositummet 4000,-
Depositum tilbagebetales ikke ved annullering af selskabet.

Vi har desuden Sonos på Arken som er koblet op med YouSee og Spotify 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 børnemenuen.

Man er altid velkommen til at booke en uforpligtende samtale, hvor vi kan snakke om ønsker, muligheder og ideer for Jeres næste arrangement.



Linné Sommer

Linné Sommer, Indehaver





Festpakke 1

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

Pris pr. person kr. 550,-

Børnepakke - under 11 år

Børnevelkomst uden alkohol
3 retters menu
Sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. barn kr. 375,-

Ønskes der øl, vand og/eller avec afregnes dette efter forbrug.
Arrangementet gælder til kaffen serveres.

3 retters menu:

- | | |
|-----------|--|
| Forret: | Arkens varmrøgende laks med marineret salat og krydderurtdressing |
| Hovedret: | Kalveculotte lagt på sauterede grøntsager, hertil svampesauce tilsmagt portvin og krydderurtebagte kartofler |
| Dessert: | Flydende chokoladekage 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

Pris pr. person kr. 700,-

Børnepakke - under 11 år

Børnevelkomst uden alkohol
3 retters menu
Sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. barn kr. 400,-

Arrangementet gælder til kaffen serveres

3 retters menu vælges ud fra følgende:

- Forret: Variation af 3 slags fisk og skaldyr
Overrask jeres gæster med noget de kender, og noget de måske aldrig har prøvet før
- Eller* Arkens varmrøgede laks fra eget røgeri,
med sprød salat og krydderurtedressing
- Eller* Kalvecarpaccio med syltede hyldebær, parmesan
og pinjekerner
- Hovedret* : Langtidsstegt oksefilet på grøntsagssaute,
sauce bordelaise og små krydderurtebagte kartofler
- Eller* Kalvemørbrad med cremet svampesauce,
grøntsagssaute og små krydderurtebagte kartofler
(tillæg 10,- pr. pers.)
- Dessert: Chokoladefondant med råsyltede bær, puf og is
- Eller* Hindbær Panna Cotta med skovbær og vanilleis
- Eller* Mørk chokolademousse med vanilleis, bær og knas
- Eller* Creme Brulée med bær og is

Drikkevarepakke efter middagen - fri bar med øl, vand og vin i 2 timer

Festpakke + drikkevarepakke kr. 855,- pr. person

- Kombiner din festpakke med natmad til kun 50,- pr. person

Drikkevarepakke efter middagen - fri bar med øl, vand, vin og drinks i 2 timer

Festpakke + drikkevarepakke kr. 975,- pr. person

- Kombiner din festpakke med natmad til kun 50,- 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 skovbær og vanilleis.
- Eller* Chokolademousse med vanilleis, bær og knas

Pris pr. person kr. 475,-

Børn under 11 år
kr. 295,-

Pris pr. person for flamberingsmenuen,
komplet øl-/vand-/vinpakke indtil kaffen serveres
kr. 825,-

Komplet arrangement

Flamberingsmenu, drikkevarepakke under middagen, kaffe/te, petit four, avec, fri bar i 2 timer med øl, vand, vin og natmad efter eget valg.
kr. 1.050,- + fri drinks kr. 1.150,-



Bryllup og vielse på Arken

- Et drømmebryllup, der aldrig vil blive glemt!

Perfektion er et nøgleord, når man holder bryllup på Arken. Vi går ikke på kompromis med hverken kvaliteten eller betjeningen. Vi skræddersyr i fællesskab alle detaljerne omkring jeres bryllupsfest.

Med mere end 350 bryllupper på CV'et guider Linné Sommer jer hele vejen, og der vil intet være overlagt til tilfældighederne. Det er vores fornemste opgave at gøre rammerne trygge, så I kan nyde jeres store dag med jeres gæster.

Første skridt til et bryllup på Arken, er at booke en uforpligtende samtale med Linné Sommer. Her vil I blive præsenteret for alverdens muligheder omkring mad, vin, bordopdækning mv.

Næste skridt, er at I booker og betaler depositummet på 4000,-

Når det er tid til at sende indbydelserne ud, snakker vi kort sammen, og her booker vi prøvemiddagen til jer.

Den dag, hvor I har jeres prøvemiddag, aftaler vi menuen, vinene, bordopdækningen osv., således at alle detaljer er på plads, når I går hjem.

Toastmasteren sættes i forbindelse med Linné Sommer, og de laver i fællesskab rækkefølgen for div. taler, sange og indslag.

Ønsker I en borgerlig vielse er glashuset den perfekte løsning. Glashuset kan tilpasse sig vejret. Skinner solen åbner vi taget og glassiderne op, så vielsen er på en terrasse. Viser vejret sig fra en mindre pæn side, kan man trygt og tørt holde vielsen indendørs. Glashuset kan med fordel benyttes til efterfølgende reception og bryllupsfest.

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.

Menu m. f.eks. serveret forret, flamberingsshow og serveret dessert.

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. drinks, shots osv.

Natmad efter ønske.

Samlet pris for hele arrangementet pr. couv. kr. 1.350,-

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.

Der kan opgraderes vine og tilkøbes shotskurv under middagen.







Restaurant

Arken

KØGE MARINA

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 krebshealer, 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, pommers rissolle, tyttebær, agurkesalat, bønner-bacon saute samt waldorfsalat</i>	200,-
Helstegt dansk kalvefilet <i>med sauce calvados, grøntsagssaute, kokkens garniture og krydderurtebagte kartofler</i>	220,-
Helstegt oksefilet <i>hertil sauce bordelaise, sauterede grøntsager, garniture og krydderurtebagte kartofler</i>	220,-
Skiver af kalvemørbrad <i>med svampesauce, grøntsagssaute, garniture og pommers Duchess</i>	240,-
Tournedos Rossini <i>oksemørbrad med ristet foie gras og skiver af trøffel, hertil sæsonens grøntsager, madeira sauce og pommers Royal</i>	280,-
Helstegt krondyrfilet <i>hertil vildtglace med kantareller, sprød kurv med syltede brombær, sauterede grøntsager og pommers Anna.</i>	310,-

Krydderurtemarineret perlehønebryst 190,-
*med estragonsauce, sauterede grøntsager
og krydderurtebagte kartofler*

Dagens fiskeret 190,-
med sauterede grøntsager, krydderurtebagte kartofler og basilikumsauce

Desserten

Chokoladefondant (blødende chokoladekage) 90,-
med marinerede skovbær og is

Citronfromage med lys chokolademousse 75,-

Ostetallerken 90,-
*med danske og udenlandske oste, syltede nødder og oliven,
serveres med hjemmebagt brød og knækbrød*

Hindbær Panna Cotta 85,-
med skovbær og vanilleis

Chokolade mousse 85,-
med vanille is, bær og knas

Natmad

Æggekage 80,-
med tomat, bacon og purløg samt rugbrød

Tarteletter med høns i asparges 80,-

Pølse/ostebord 100,-
med div. pølser, oste, hjemmelavet knækbrød, kompotter og brød

Karrysuppe 80,-
med kylling og porrer

Røde pølser med brød/hotdogs 80,-

Toast 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
Æg, rejer og hjemmelavet mayo
Svinemørbrød med svampe a la creme og agurkesalat
Lun leverpostej med ristede champignon, rødbeder og bacon
Frikadeller og kartoffelsalat
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,-

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
Stegte grøntsager
2 slags oste med hjemmelavet knækbrød og kompot
Virenquekage (chokoladekage af belgisk chokolade)
Hjemmebagt lyst brød og smør

Pris pr. person kr. 325,-



Buffet 3

Skaldyrsruller med rejer og krebschaler
Varmrøget laks med krydderurtedressing og citron
Kalvecarpaccio med syltede hyldebær og parmesan
Bonbon med braiseret kød
Sprød salat
Helstegt kalvemørbrad
Cremet svampesauce
Sæsonens kartofler
Marinerede unghanebryster
2 rustikke salater
Stegte grøntsager
Ostebord med hjemmelavet knækbrød og kompotter
Virenkekage (chokoladecake af belgisk chokolade)
Hjemmebagt lyst brød og smør

Pris pr. person kr. 475,-


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. Generelt indeholder menuen forret/forretter, hovedret/hovedretter, ost og/eller dessert samt hjemmebagt brød og smør.

Det her er Arkens version af social dining. Maden kan serveres i flere omgange ved bordene eller som buffet.



Gulerod- og agurkestænger
Miniburger, Frikadeller, sprød kylling
Pomfritter, Ketchup
Remoulade og Mayonnaise

Is

Børnebuffet

fra 2 til 10 år

kr. 168,-



Komplet øl-/vand-/vinpakke

Velkomst

Vin ad libitum under middagen

Kaffe/te og petit four

2cl. cognac eller likør

Øl, vand og Somerby under middagen

Gælder indtil kaffen serveres

Pris pr. person som tillæg til madens pris
kr. 350,-

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

Ønskes der fri bar efter middagen med øl, vand, vin og drinks
i 2 timer 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. 275,-

Pris pr. person inkl. velkomstdrink kr. 300,-

Vælg mellem: Kirr, hvidvin og hyldeblomst, Moscato d'asti

Tilvalg (Vælges til hele selskabet):

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 45,- 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!



Reception

Vi sammensætter buffeter fra 150,-



...Vi står også for komplette arrangementer inkl. drikkevarer fra 350,- pr. pers.

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,
sæsonens 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 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

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