



DRAGØR STRANDHOTEL

Vi takker for Deres henvendelse til Dragør Strandhotel og vi har hermed fornøjelsen, at fremsende vore selskabsmenuer til brug for Deres planlægning af selskab.

Vi beder Dem venligst betragte forslagene som vejledende, og vi glæder os til, ved et personligt møde, at fremvise vore lokaler og mulighederne i disse, samt i fællesskab med Dem planlægge de endelige detaljer omkring Deres festarrangement hos os.

På forhånd kan vi love Dem, at Dragør Strandhotel's køkken og personale vil gøre alt for, at Deres fest bliver så vellykket som muligt.

På vores internet hjemmeside : www.dragoerstrandhotel.dk, vil De kunne se lokaliteterne på Dragør Strandhotel.

Her har vi en serie af billeder som er taget af vore lokaler samt de hyggelige omgivelser omkring Strandhotellet.

Skulle De have yderligere spørgsmål til os, er De naturligvis altid meget velkommen til at kontakte os.

Med venlig hilsen

*Philip Helgstrand
Restauratør*



DRAGØR STRANDHOTEL

Vidste De ?

At Dragør Strandhotel er Danmarks ældste beværtning grundlagt, ca. år 1200.

At De kongelige afsluttede Deres svanejagt med besøg i krostuen i år 1500.

At Svend Hansen Gynges navn figurerer som krojer i 1600-tallet

At Kong Frederik d.3. ofte var gæst her for at spise åle suppe.

At Søren Kierkegaard var en hyppig gæst i 1840.

At Kong Frederik d.7. og grevinde Danner var faste gæster, efter fasanjagt i kongelunden.

At kroen blev moderniseret med teatersal og der blev installeret telefon år 1900.

At kroen derefter ændrede navn til Dragør Strandhotel.

At Købmand E.M. Jensen nedlagde værelserne i 1975

At Per Helgstrand, nuværende ejer overtog hotellet i 1976, og kunne sammen med sin hustru Britt Helgstrand d. 15 april 2006 fejre 30 års jubilæum som værtspar på Dragør Strandhotel.

At Per og Britt Helgstrand gennemfører et generationsskifte d. 1 januar 2007 med deres yngste søn Philip Helgstrand.

At Philip Helgstrand født 1979, er udlært tjener og har tilbragt hele sit aktive arbejdsliv her på Dragør Strandhotel.

At Philip er glad og stolt af, at han den dag i dag er Deres vært og kan videre føre den virksomhed som hans familie har slidt for.



DRAGØR STRANDHOTEL

Selskabs menu

Hel aften's arrangement

Velkomst drink,

Skærsommernatsdrøm eller Kirr.

Menu efter Deres egen sammensætning.

Husets hvidvin ad libitum.

∫

Husets rødvin ad libitum.

∫

1 gl. dessertvin eller portvin.

Kaffe ∫ Cognac.

Natmad efter ønske.

Pris pr. Couvert kr.: 729,-

*Menu tilbudene er vejledende,
har de andre ønsker opfylder vi selvfølgelig det.
Hel aften's arrangementet indeholder fuld opdækning, lys,
servietter og blomster efter deres farvevalg.*



DRAGØR STRANDHOTEL

Forretter

1. *Cremet jomfru hummersuppe med lime og ørredrogn.*
2. *Røget laks på safrancreme og dild.*
3. *Pocheret hvidfisk i safran bouillon med svampe ravioli.*
4. *Røget lakseruller, fyldt med rørt tatar hertil citroncreme.*
5. *Indbagt fisk i filiodej serveret med krydderurt sauce.*
6. *Bresala (lufttørret okseinderlår) serveres med artiskok salat og soltørrede tomater.*
7. *Carpaccio af okseinderlår med citronolie.*

Til alle forretter bliver der serveret hjemmebagt brød.

Hovedretter

Fiskeretter

1. *Rødtunge og laksemousse med skaldyrssauce og spinat. + kr. 35,-*
2. *Ristet sandart med tomatsauce. og balsamico.*
3. *Ovnbagt laks med gedeost og olivensauce.*



DRAGØR STRANDHOTEL

Hovedretter

Kødretter.

1. *Oksemørbrad med svampe samt tomat-sennepsky. +kr. 35,-*
2. *Kalvefilet med calvados flamberede æbler, parma skinke og basilikumsauce.*
3. *Ovnbagt poulardbryst med foiegrass og persille sky.*
4. *Skiver af lammekølle med aubigine, tomat kompot og mild hvidløgs sky.*
5. *Sommer buk med rødvins pocherede rabarber, + kr.: 35,-
(fra 15 juni til medio juli)*

Til alle hovedretter serveres årstidens grønt og dagens kartoffel.

Vegetarret

1. *Svamperisotto med dagens grøntsager og sprød parmesan tuille.*



DRAGØR STRANDHOTEL

Ost

1. *Oste tallerken med oliven og selleri.
(når osten serveres som ret nr.: 4.)* +kr.: 55,-
- Sorbet serveret som ret nr.: 4.* +kr.: 35,-

Dessert

1. *Bagt mascaponekage med råsyltede bær.*
2. *Citrontærte med hindbær sorbet.*
3. *Chokoladekage "Marcel" med syltede bær.*
4. *Hvid chokoladeterrin med ingefærsyltede abrikoser.*
5. *Tiramisu med mango og passionsfrugt kompot.*
6. *Halv ananas med frisk frugt og hindbær sorbet.*
7. *Nødder flage "Kurv" med vanille is og hindbær sorbet.*
8. *Dessert tallerken med kage, is og frugt* +kr.: 20,-



DRAGØR STRANDHOTEL

Natmad

1. *Tomatsuppe tilsmagt med chili.*
2. *Asparges suppe, fløde legeret.*
3. *Løgsuppe.*
4. *Karry suppe mulligatawny med kylling.*
5. *Pølsebuffet med surt.*
6. *Frikadeller med marineret kartoffelsalat.*
7. *Chili con carne.*
8. *Labescous med purløg og hjemmebagt rugbrød.*

+kr.: 20,-



DRAGØR STRANDHOTEL

Frokost buffet

Marineret sild & karry sild

☆

Æg & rejer

☆

Hønsesalat

☆

Dampet laks med spinat creme

☆

Rødspættefilet med hjemmelavet remoulade

☆

Mørbradbøf med bløde løg

☆

Roastbeef med flødekartofler

☆

Lun leverpostej med bacon & champignoner

☆

Brie med druer & kiks

☆

Dessert tærte med creme fraiche

☆

Pris pr. couvert kr. 248,-



DRAGØR STRANDHOTEL

Carvery-arrangement

Minimum 20 couverter.

Indbagt laks i filiodej med krydderurt dressing eller hummer bisque.

Buffet:

Oksefilet med svamperagout, lammekølle med hvidløg, glaseret skinke, salatbord, fløde bagte kartofler.

Ostebord med diverse danske og udenlandske oste med druer og kiks.

Dessertkage med creme fraiche.

Pris pr. Couvert Kr. 295,00