



PAKHUSET

SKAGEN



Selskaber

Selskabsbrochure for
Pakhuset og Hotel Marie

INDHOLD

Velkommen	1
Overvejelser før festen	3
Lokaler	4
Overnatning	5
Menu: Nordisk ild og hav	6
Menu: Sigantur	8
Buffet: Nordisk deli	9
Buffet: Danske klassikere	10
Tilkøb	11
Natmad	12
Drikkevarer	13
Kontaktinformationer	14



VELKOMMEN

Vi byder jer hjerteligt velkommen hos Pakhuset Skagen og Hotel Marie, hvor unikke omgivelser og en særlig atmosfære danner rammen om jeres kommende arrangement.

Hos os mødes det autentiske med det stemningsfulde – hvad enten I drømmer om en fest ved havnen eller i klassisk badehotelstil. Vores lokaler skaber de ideelle rammer for både små, intime begivenheder og større livsbegivenheder.

I denne brochure har vi samlet inspiration og forslag til, hvordan jeres arrangement kan sammensættes – fra menuer til helhedsoplevelser. Med vores erfaring inden for planlægning af selskaber står vi klar til at rådgive jer, så alle detaljer afspejler netop jeres ønsker.

Når I vælger at holde jeres arrangement hos os, kan I trygt overlade planlægningen i vores hænder. Vi følger jer hele vejen – fra de første tanker til den dag, hvor det hele går op i en højere enhed – så I kan læne jer tilbage og nyde dagen sammen med jeres gæster.

Har I særlige ønsker, eller ønsker I et skræddersyet forslag, er I altid velkomne til at kontakte os. Vi inviterer jer også gerne forbi til en rundvisning, så I kan opleve rammerne og mærke stemningen.

Det vil være os en stor glæde at byde jer og jeres gæster velkommen.



OVERVEJELSER FØR JERES ARRANGEMENT

For at vi sammen kan skabe den bedst mulige oplevelse, anbefaler vi, at I gør jer nogle tanker om rammerne for jeres arrangement

Det behøver ikke være færdigt planlagt – vi hjælper jer naturligvis hele vejen – men disse overvejelser er et godt udgangspunkt:

ANTAL GÆSTER

Hvor mange deltager – og er der børn med? Skal der evt. være en særlig børnemenu?

TIDSPLAN

Hvordan skal dagen forløbe?
Hvornår ønsker I velkomst, middag og eventuel natmad?

TOASTMASTER

Vi anbefaler en toastmaster, som kan koordinere indslag og holde dialogen med personalet – så I kan nyde festen uden bekymringer.

BORDDÆKNING & PYNT

Har I ønsker til blomster, dekorationer eller duge, der skal understøtte stemningen?

BORDPLAN & OPSTILLING

Skal der laves bordplan? Vi rådgiver gerne om mulighederne i det valgte lokale.

MENU & SERVERING

Ønsker I buffet eller serveret menu? Kolde retter, varme anretninger – eller en kombination?

ANTAL RETTER

Hvor mange retter drømmer I om? Vi sammensætter menuen med udgangspunkt i sæsonens bedste råvarer.

SÆRLIGE HENSYN

Har I eller jeres gæster allergier eller særlige kostønsker? Det tager vi naturligvis højde for.

DRIKKEVARER

Skal drikkevarer serveres ved bordet – eller stå fremme som buffet?

VINVALG

Ønsker I husets vine eller at vælge fra vinkortet? Og skal der være ad libitum eller afregning efter forbrug?

VAND

Med eller uden brus under middagen?

KAFFE & AVEC

Ønsker I kaffe med sødt – og måske en avec som afslutning?

BAR & EFTER MIDDAGEN

Skal der være bar efter middagen – og hvilke drikkevarer skal den indeholde?

LOKALER

Hos os har I friheden til at vælge de rammer, der passer bedst til jeres arrangement. Vi tilbyder flere unikke lokationer, som hver især skaber deres egen stemning – og giver jer mulighed for at sammensætte en løsning, der matcher netop jeres ønsker.

Uanset valg af lokation står vi klar til at rådgive jer, så både rammer og oplevelse går op i en højere enhed.



PAKHUSET

Med sin autentiske atmosfære ved havnen danner Pakhuset en varm og stemningsfuld ramme om jeres fest.

Lokalet har plads til op til 80 personer og egner sig særligt godt til mellemstore og store selskaber, hvor nærvær og hygge er i fokus.

HÅKON

På 1. sal i Pakhuset finder I vores intime gourmetrestaurant, HÅKON.

Her tilbydes en eksklusiv oplevelse med 3-5-retters menu og tilhørende vinmenu – perfekt til jer, der ønsker en mere gastronomisk og elegant ramme om jeres selskab. Kapacitet op til 50 personer.



HOTEL MARIE

På Hotel Marie bydes I velkommen i klassiske badehotelsrammer med en rolig og charmerende atmosfære.

Her er der plads til op til 65 personer, og arrangementer afholdes efter kl. 12. Maden leveres fra Pakhuset.



*Together is our
favourite place*



OVERNATNING

I forbindelse med jeres selskab tilbyder vi overnatning på Hotel Marie til en favorabel pris, afhængigt af tilgængelighed.

Giv os gerne besked i god tid, hvis I ønsker værelser, så vi kan undersøge mulighederne for jer.

NORDISK ILD & HAV

Vælg mellem én forret, én hovedret og én dessert

FORRET

Let grillet kammusling

Blomkål - Brunet smør - Æble - Hasselnød - Urter

Ceviche af lys fisk

Agurk - Mild chili - Dild - Kærnemælk - Sprød rug

Tyndskåret okseinderlår

Rødbede - Peberrod - Rygeostcreme - Syltede sennepsfrø

HOVEDRET

Stegt kulmule

Selleri - Grønkål - Muslingesauce - Urtekartoffel - Citronolie

Langtidsbraiseret oksebryst

Kartoffelterriner - Bagt gulerod - Sky - Sprøde løg

Confiteret svinenakke

Spidskål - Æble - Timian - Kalvesky - Pommefrø

DESSERT

Mælkechokolademousse

Havtorn - Sprød karamel - Yoghurtis

Citronmousse

Marengs - Basilikum - Bær - Hvid chokolade

Æblekage 2.0

Kompot - Æblechips - Brunet smør crumble - Vaniljecreme

PRIS: 3 RETTER
525,- PR. KUVERT



MENU

Vores menuer består af 3 retter - I sammensætter selv jeres ønskede menu ud fra vores udvalg.

SIGNATUR / LUKSUS

Vælg mellem én forret, én hovedret og én dessert

FORRET

Let grillet jomfruhummer

Bisque - Fennikel - Æble - Dildolie - Sprød rug

Kammusling

Yuzu - Agurk - Grøn chili - Koriander - Sesam

Tartar af oksemørbrad

Tatarfresing - Estragon - Sprød kartoffel

HOVEDRET

Smørstegt pighvar

Blomkål - Beurre blanc med urter - Pommes anna

Oksemørbrad

Selleri i teksturer - Sort hvidløg - Kalveglace - Pommes fondant

Farseret vagtel

Svampe - Trøffel - Majs - Kraftig sky - Små urter

DESSERT

Chokoladeganache

Kirsebær - Kirsebørsorbet - Kakaocrumble

Pære Belle Helene

Pocheret pære - Chokolade - Vaniljeis - Mandel

Hvid chokolade & citrus

Grapefrugt - Marengs - Mynte

PRIS: 3 RETTER

695,- PR. KUVERT



NORDISK DELI

En buffet med nordisk inspirerede retter

KOLDE RETTER

Rimmet lys fisk
Kærnemælk - Agurk - Dild - Rug

Tyndskåret okseinderlår
Peberrod - Sylt - Urter

Confiteret kylling
Estragonmayo - Sprød salat

Tomatsalat
Burrata - Basilikum - Ristede kerner

Kartoffelsalat
Sennep - Urter - Sprøde løg

Brød med pisket smør

VARME RETTER

Braiseret oksebryst
Sky - Bagte løg

Bagt kulmule
Citron - Urter - Beurre blanc

Små stegte kartofler
Timian - Hvidløg

Grillet grønt fra sæsonen

DESSERT

Citronfromage 2.0
Marengs - Bær

Chokoladecake
Kompot - Creme fraiche

PRIS: 525,- PR. KUVERT

Side 9



DANSKE KLASSIKERE

En buffet med danske klassikere

KOLDE RETTER

Hjemmerørt hønsesalat
Svampe - bacon - karse

Rejer
Citronmayo - Dild - Sprød salat

Roastbeef
*Hjemmelavet remoulade -
Ristede løg - Peberrod*

Lun leverpostej
Champignon - Bacon

2 slags sild
Karry - Klassisk

Kartoffelmad
Purløgsmayo - Sprødt

Brød
Rugbrød - Lyst brød - Smør

VARME RETTER

Stegt flæsk
Persillesovs - Kartoffler

Tarteletter
Høns i asparges

Fiskefrikadeller
Hjemmelavet remoulade - Citron

DESSERT

Gammeldags æblekage
Makroner - Flødeskum

Panna cotta
Råsyltede bær

PRIS: 435,- PR. KUVERT



TILKØB

SNACKS

Sprød kartoffel
Rygeost - Stenbiderrogn

Tartelet
Høns i asparges - Urter

Croquette
Okse - Peberrod

Vaffel
Skagen Skinke - Ostecreme

Krustade
Skaldyrssalat - Urter

Krustade
Hønsesalat - Urter

Arancini
Grøn mayonnaise

Sprødt
Rodfrugtchips - Nødder - Flæskesvær

Haps
Oliven - Grissini - Dip

PRIS: KR. 20,- PR. STK
3 STK. KR. 50,-

NATMAD

Vælg mellem én af følgende retter

Brioche slider
Braiseret okse - Sylt

Hot dogs
*Ketchup - Remoulade -
Sennep - Sprøde løg*

Cremet fiskesuppe
Urter - Brød

Pølsebord
Tilbehør

PRIS: KR. 95,- PR. KUVERT



DRIKKEVARER

Velkomstbobler kr. 75,- pr. person

Flaskevand kr. 40,- pr. flaske

Flaske øl kr. 40,- pr. flaske

Husets vine kr. 325,- pr. flaske

Pakke med øl, vand og husets vin ad libitum:

3 timer kr. 350,- pr. person

6 timer kr. 550,- pr. person

Efterfølgende time kr. 75,- pr. person

Kaffe og te kr. 25,- pr. person

Der er selvfølgelig også mulighed for at opgradere til andre vine fra vores vinkort.



KONTAKT OS

Kontakt os gerne for et uforpligtende tilbud, og hør mere om mulighederne for at afholde jeres selskab hos os.

Kontakt Anna, der er ansvarlig for vores selskaber på e-mail: anna@pakhusetskagen.dk
– vi rådgiver jer gerne om alt fra menu og vine til bordopdækning og afvikling, så jeres arrangement bliver præcis, som I ønsker det.

For at kunne give jer det bedst mulige tilbud, må I meget gerne oplyse dato, antal gæster samt eventuelle ønsker til menu og rammer.

Har I særlige ønsker eller behov, skræddersyr vi naturligvis en løsning, der passer til jer.

Selskabstilbud udarbejdes for minimum 15 personer.

Vi bestræber os på at vende tilbage på jeres henvendelse hurtigst muligt.

Vi glæder os til at høre fra jer og til at danne rammerne om en særlig dag.

