



Restauranten Sejlklubben Frem



Strandvænget 65 ■ 2100 Kbh Ø. ■ 39 29 33 85
mad@sejlklubbenfrem.dk ■ www.sejlklubbenfrem.dk

Historie:

I året 1897 oprettedes Danmarks første arbejdersejlkub - Øresunds Sejlkub „Frem“. Som navnet antyder var klubben et led i den kæde af arbejderidrætsorganisationer, der blev oprettet omkring århundredeskiftet, men indenfor specielt sejlsport var det en absolut nytænkning.

Klubben voksede i årenes løb, og nu er den en mellemstor sejlkub med ca. 700 medlemmer. Vi er i dag den ene af de tre klubber, der forpagter og driver A/S „Svanemøllehavnen“, og vi har stadig vor bådplads og vort klubhus beliggende i skyggerne af Svanemølleværket.

Svanemølle havn er nordeuropas største lystbådehavn. Havnen har 1092 kajpladser og bliver besøgt af omkring 3000 gæster årligt. Gennem hele sommeren afholdes kapsejladser, ungdomsejladser samt diverse regattaer for de cirka 8000 medlemmer fra de 3 sejlkubber og 4 roklubber som er aktive hele sommeren.

I klubhuset ligger vores hyggelige restaurant som er åben for medlemmer, såvel som ikke medlemmer. Disse lokaler kan også benyttes som selskabslokaler.

Frems klassiske fest arrangement.

For at gøre netop deres fest til en dejlig aften har vi sammensat følgende 3 arrangementer.

Klassisk Menu 1

Velkomstdrink: Asti

~~

Røget lakseroulade med creme af Stenbiderrogn på bund af grønne asparges samt ciabatta brød & smør.

~~

Skiver af Helstegt kalvefilet med sauteret grønt, små ristede kartofler samt svampesauce.

~~

Chokolade fondant med frisk frugt & orangesorbet.

~~

Til overstående menu serveres husets vin Ad libitum , øl, vand samt 1 glas dessertvin.

~~

Kaffe/ the med avec samt petit four.

Pris per pers kr.599,-
(alle hovedretter serveres kun 1 gang)

Klassisk Menu 2

Velkomstdrink: cava

~~

Laksecarpaccio med rucola & sprød parmesan. samt ciabatta brød & smør.

~~

Skiver af Helstegt Oksemørbrad med bagt tomat, rosmarin bagt forårs løg, pommes Anna samt barolo sauce.

~~

Vaniljeis i nøddekurv med frisk frugt stænket med Grand Manier..

~~

Til overstående menu serveres husets vin Ad libitum , øl, vand samt 1 glas dessertvin.

~~

Kaffe/ the med avec samt petit four.

Pris per pers kr.629,-
(alle hovedretter serveres kun 1 gang)

Klassisk Menu 3

Velkomstdrink: Champagne.

~~

Asiatisk marineret hellefisk med soja, Ingefær & sprøde majs samt ciabatta brød & smør.

~~

Skiver af kalvemørbrad med Sauteret grønt, røsti kartoffel samt marsala sauce.

~~

Fragelite is roulade med frisk frugt.

~~

Til overstående menu serveres husets vin Ad libitum , øl, vand samt 1 glas dessertvin.

~~

Kaffe/ the med avec samt petit four.

Pris per pers kr.659,-
(alle hovedretter serveres kun 1 gang)

Overstående 3 Klassisk Menu arrangementer kan udvides med:

Fri bar (øl – vin – sodavand - vand) i 3 timer - pris per person kr. 189,- eller Fri bar (øl – vin – sodavand - vand – spiritus) i 3 timer - pris per person kr. 279,-

Sammensæt selv deres 3 retters menu - Pris per person 369,-

Forretter:

Oksecarpaccio med koldpresset limeolie & parmesanflager

Hjemmerøget laks med tomatkompot, dampet asparges samt pikant dressing.

Klassisk rejcocktail med dressing.

Cremer hummersuppe, skaldyr, legeret med økologisk fløde & tilsmagt med cognac.

Rødspætte paupiette, hvidvinsdampet med laksemousse, samt kold hollandaise.

Alle forretter serveres med vores lune ciabatta brød & smør.

Hovedretter:

Helstegt US oksefilet med torvegrønt, ovnstegte kartofler samt sauce bearnaise.

Kalveculotte med torvegrønt, smørristede kartofler med persille samt marksvampesauce.

Kalvemørbrad med torvegrønt, røsti kartoffel samt marsala sauce.
(tillæg pr. pers. kr. 30,-)

Oksemørbrad med torvegrønt, pommes Anna samt barolo sauce.
(tillæg pr. pers. kr. 30,-)

Dyrefilet med waldorfsalat, nødderistede kartofler, tyttebærkompot samt vildsauce.
(tillæg pr. pers. kr. 30,-)

Helstegt kalvefilet stegt som vildt, waldorfsalat, ribsgele, smørristede kartofler samt sauce bordelaise

Desserter:

Hjemmelavet pandekage med vaniljeis, syltede appelsiner, nøddeflager, stænket med Grand Manier.

Tiramisu med hindbær coulis.

Vaniljeis i nøddekurv med frisk frugt. Gammeldaws æblekage med flødeskum.

Chokolademousse med syltede bær

Chokolade fondant med frisk frugt.

Pris per pers. kr.369,-

Velkomstdrink	
Champagne	kr. 70,-
Kir Royal	kr. 65,-
Moscato de Asti	kr. 55,-
Dibon Cava	kr. 55,-
Hyldeblomst/hvidvin	kr. 49,-
Aperol/spritz	kr. 65,-

Fadøl/sodavand	
Stor fadøl	kr. 48,-
Stor lux fadøl	kr. 52,-
Lille fadøl.	kr. 27,-
Lille lux fadøl	kr. 29,-
Stor gæste øl	kr. 52,-
Lille gæste øl	kr. 29,-
Somersby	kr. 40,-
Sodavand	kr. 32,-

Drinks/shots	
Longdrinks 4 cl.	kr. 60,-
Cocktails 4 cl.	kr. 75,-
Bitter 2 cl.	kr. 25,-
Spiritus 4 cl.	kr. 45,-
Shots	fra kr. 20,-

Cavery buffet/ Menu

Velkomstdrink.

Forret

Sød chilimarineret laks på bund af sprød salat, grønneAsparges, soltørrede tomater
Samt ciabatta brød & smør.

Cavery buffet

Citron kylling stegt med rosmarin.
Helstegt US oksefilet.
Kryddermarineret svinemørbrad
Gratineret kartofler med fløde & ost.
Ovnstegte kartofler med timian.
Grøntsags tærter, græsk salat.
Sauce bearnaise & rødvin sky.
Dressings samt brød & smør.

Hertil serveres husets vine med vand under maden.

Kaffe/ the samt avec.

Pris per pers. kr. 629,-

Sommer grill buffet
(Serveres fra maj – september)

Slagterens frankfurter.
Kyllingebryst med rosmarin.
Sød chilimarineret laks.
Barbequemarineret oksesteaks med kryddersmør.
Kartoffelsalat af nye kartofler med dijon & springløg.
Små nye kartofler bagt med pesto.
Tzatziki
Årstidens lækre salater - Dressings.
Sauce bearnaise.

Foccacia brød & smør.

Pris per pers. kr. 299,-

Tilkøb:
Vin, øl, vand ad libitum under maden
kr. 169,-



Snaps	
Rød Ålborg, Krone, Jubilæum, Brøndum, Export, O.P. Anderson, Linje Akvavit, Dild, Porse, Grill, Harrald og Nordguld	
3 cl	kr. 35,-
5 cl.	kr. 60,-
1/1 fl. frit valg	kr. 650,-

Kaffe / avec	
Kaffe ad libitum	kr. 35,-
Kaffe med 2 petit four	kr. 55,-
Kaffe med hjemmebagt kage	kr. 59,-
Cognac / likør fra	fra kr. 30,-
1/1 fl. Cognac / likør	kr. 600,-
1/1 fl. cognac / likør luxus	kr. 750,-

Vin ad libitum under maden	
Pris per person	kr. 169,-

Fri Bar	
Fri bar per person i 3 timer	
6 slags fadøl, vin og sodavand	kr. 198,-
Fri bar per person i 3 timer	
6 slags fadøl, vin, sodavand og husets spiritus på mål	kr. 279,-

Middelhavs buffet

Calamari med aioli.
Citron kylling stegt med rosmarin.
Lammekølle med kebab / hvidløg tzatziki.
Rødvin marineret oksefilet med oregano.
Græsk salat.
Bagte aubergine- peberfrugt samt squash.
Ovnstegte kartofler med salvie & hvidvin.
Gyros bagte flødekartofler.

Foccacia brød & smør.

Pris per pers. kr. 329,-

Tilkøb:
Vin, øl, vand ad libitum under maden
kr. 169,-

Brunch buffet
(4 timers arrangement.)

Røget laks med ostecreme & purløg.
Røræg & bacon.
Hashbrown potatoes.
Brunch pølser.
US pandekager med ahornsirup.
Lun leverpostej med champignon.
Nøddecreme samt marmelader.
diverse pålæg med tilbehør.
Græsk yoghurt med bær, musli samt druer.
2 slags oste.

Blandet brød samt rugbrød & croissanter.
Appelsin samt æblejuice.

Kaffe og the

Pris per pers. kr. 229,-

Tillæg for bobler (Crement – Cava)
Pris per pers. kr. 55,-

Receptions menu.

Kylling sate spyd.
2 canapeer med røget laks & purløgscreme.
2 crustader med krabbesalat.
2 lækre fingersandwich.
3 små frikadeller.
2 pølser i svøb.
2 stk. emmentaler med frugt.
2 stk. parmaskinke med melon.
Ananas dyppet i chokolade

Pris per pers kr.189,-

Tilkøb:
Vin, øl, vand ad libitum under maden
kr.169,-

Hvidvin	
Mannara chardonnay sicilian 2014 Smagen er tør og forholdsvis fyldig, med en pæn cremet mundfyldte. Et godt og alsidigt glas hvidvin, som er bredt anvendeligt, både gastronomisk, som til et glas uden mad.	
1 glas - 1/1 flaske	kr. 48,- / 189,-

Grand Heron, Frankrig	
75% Colombard og 25 % Ugni-Blanc Et særdeles frisk pust fra Gascogne.	
1 glas - 1/1 flaske	kr. 50,- / 195,-

Haystack, Sydafrika	
Fylde og friskhed. 100 % Chardonnay. Lagret 8 måneder på franske fade	
1 glas - 1/1 flaske	kr. 55,- / kr. 240,-

SOHO Winery, New Zealand	
Sauvignon Blanc fra Wairauemarken i Marlborough. Frisk, sprød og intens vin fra en ny stjerne på himlen.	
1 glas - 1/1 flaske	kr. 65,- / kr. 290,-

Rósevin	
Coreto Vinho, Portugal. Flot alsidig blød rose, produceret af 4 forskellige druer.	
Pr. glas - 1/1 flaske	kr. 48,- / 189,-

Italiensk buffet

Vitello tonnato
(skiver af kalvekød med tunsauce & kapers)
Bresaola med jordbær, rucola & parmesan.
Laksecarpaccio med koldpresset limeolie, parmesanflager toppet med rucola.
Tomatsalat med løg & olie.
Salvie bagte kartofler i hvidvin.
Bruschetta med tomat, ost & rødløg.
Oksecuvette med balsamico marinade.
Svinemørbrad med tomat / ostecreme

Rullet i bacon.
Barolosauce.

Foccacia brød & smør.

Pris per pers kr. 329,-

Tilkøb:
Vin, øl, vand ad libitum under maden
kr. 169,-

Koldt bord nr. 1

2 slags sild med løg & kapers.
Hjemmegravede laks med rævesauce.
Frisk paneret fiskefilet med hjemmerørt remoulade med citron.
Æg & rejer med mayonnaise.
Roastbeef med peberrodscreme.
Hjemmelavede frikadeller med surt.
Lun leverpostej med champignon & bacon.
Flæskesteg af frilandsgris med hjemmelavet rødkål.
Mørbradbøffer med bløde løg.
Brieost, skæreost samt druer.
Brød, smør, fedt & kiks.

Pris per per pers. kr. 249,-

Koldt bord nr. 2

2 slags sild med løg & kapers.
Røget laks med slikasparges.
Frisk paneret fiskefilet med hjemmerørt remoulade med citron.
Æg & rejer med mayonnaise.
Oksebryst med pickles & peberrodscreme.
Roastbeef med peberrodscreme.
Tarteletter med høns i asparges.
Hjemmelavede frikadeller med surt.
Lun leverpostej med champignon & bacon.
Flæskesteg af frilandsgris med hjemmelavet rødkål.
Mørbradbøffer med bløde løg.
Brieost, skæreost samt druer.
Brød, smør, fedt & kiks.

Pris per pers. kr.279,-

Rødvin	
Mannara , syrah siciliane 2013 Smagen er fyldig, let krydret & saftig. En karakterfyldt rødvin, som matcher godt med krydrede retter af gris, lam & oksekød.	
Pr. glas	kr. 48,-
1/1 flaske	kr.189,-

Uma Malbec, Argentina.	
100 % Malbec fra Mendoza, sødmefuld Charmetrolld. Indtagende duft af mørke bær Vanilje, let eg, kirsebær & hindbær.	
1/1 flaske	kr.195,-

Mandorla salento. Italien.	
Syditaliens svar på norditaliens Amarone. Fyldig fadlagret vin. Produceret på delvist tørrede druer.	
1/1 flaske	kr. 210,-

Temptation Zinfandel, Californien	
Dejlig fristelse, der har lagret 10 måneder på amerikanske 225 liters fade. 92 % Zinfandel & 8 % Sangiovese.	
1/1 flaske	kr. 285,-

Fleurie, Frankrig	
Blød og intagende Gamaydrue fra Bourgogne. Kendt for sin charme, blomst, elegance og tilstrækkelig lethed.	
1/1 flaske	kr. 290,-

Barolo diego Conterno, Italien	
Vinen lagres i 30 måneder på 500 liters træfade. Mesterværk fra Conterno som skal opleves	
1/1 flaske	kr. 380,-

Boblerne	
Brut Majeur, Ayala 92 point af WineSpectator & på Top 100 listen over de bedste.	
1/1 flaske	kr. 499,-

Cava Dibon brut Reserva, Spanien	
Elegant, rank & med en livsgivende friskhed.	
1/1 flaske	kr. 199,-

Spumante Asti, Italien.	
Sød & karakterisk Muscat fra Montelliana, Veneto.	
1/1 flaske	kr. 199,-

Tapas buffet

Marinerede svampe.
Pollo al aioli – kylling med hvidløg.
Wraps med kalvekød.
Tomatbrød med serano.
Lammedeller med tomat-relish.
Indbagt gedeost på mizuna salat.
Kartoffel tortilla.
Manchego.
Spansk chorizo dyppet i chokolade.
Gazpacho.

Foccacia brød & smør.

Pris per pers kr. 299,-

Tilkøb:
Vin, øl, vand ad libitum under maden
kr. 169,-

Natmad	
Pølser & brød med tilbehør	kr. 59,-
Trekant sandwich	kr. 49,-
Frikadeller med kartoffelsalat	kr. 59,-
Valgfri suppe med brød & smør	kr. 55,-
Biksemad med bearnaise creme	kr. 65,-

Pølsebord	
3 slags af slagterens pølser. Dyrlægens natmad med sky & løg. 2 slags pate med cornichoner & oliven. Rugbrød & smør.	
Pris per pers. kr. 75,-	