

RESTAURANT

KASTELLET

Hvor skal årets julefrokost holdes?

Hvor inviterer vi vores mødedeltagere på frokost ude i byen?

Hvor skal firmaets næste sammenkomst afholdes?

Hvor skal vores udenlandske gæster smage det traditionelle danske køkken?

Lad os give dig svaret!

**Restaurant Kastelet i indre
København er en oplevelse for
smørrebrødsentusiasterne**

Højtbelagt smørrebrød, traditionelle danske retter, mågestel og maritime malerier på væggene. Restaurant Kastelet, der ligger i Amaliegade med dronningen som nærmeste nabo, emmer af danskhed og gode, gamle dage. Men på en moderne og nyfortolket måde.

Som frokostrestaurant har vi åbent alle hverdage samt weekender, og står klar til at servere for en impulsiv frokost, firma- og mødefrokoster, lo gefrokoster, samt imøde

komme jeres behov ved større selskaber!

For ganske nylig har hele restauranten fået installeret akustiklofter, hvilket garanterer Jer en behagelig oplevelse i vores nostalgiske lokaler – med plads til alle.

I dagstimerne serveres smørrebrød fra menukortet eller som sammensat menu for selskaber. Ligeledes tilbyder vi ved forudbestilling at holde aftenåbent for selskaber på mere end 20 personer.

Lad dig inspirere af vores menuer på de kommende sider!

Vi ser frem til at byde jer velkommen hos

Restaurant Kastelet

SMØRREBRØD

Forudbestilles til alle ved bordet/selskabet (min. 8 pers.)



SMØRREBRØDSANRETNING

2 stk. uspecificeret smørrebrød anrettet på fad

I fadøl eller I vand

Pr. person 295 kr.

FROKOSTSANRETNING

3 serveringer anrettes på fad

2 slags sild

Røget laks med lun rørag

Fiskefilet med remoulade og citron

Flækesteg med rødkål og surt

Hønsesalat med bacon

2 slags ost

Pr. person 395 kr.

RESTAURANT

KASTELLET

AFTENARRANGEMENTER

Sammensæt 3 retter, minimum 20 kuverter. 3 retter 395 kr.
(kun forudbestilling)



SOMMERMENU

FORRETTER

Til forretterne serveres kuvertbrød

Røget makrel med citronmayonnaise, agurk, radiser og sprød boghvede.

Klassisk Rejecocktail.

Sommer Gravad laks med dildfrø og sprød fennikelsalat.

HOVEDRETTER

Oksefilet med trøffelsauce, grillet sommergrønt, smørstegte kartofler (+ 50 kr.).

Kyllingebryst med sprød skind på hønsefrikassé med sommergrønt og smørstegte kartofler.

Pocheret rødspætte med persille creme, sommergrønt, krydderurtesalat,
sprød rodfrugt og smørstegte kartofler.

DESSERTER

Rabarbertrifli.

Vanilje parfait med mandel krokant og bærkompot.

2 slags ost, serveres med oliven og brød.

RESTAURANT

KASTELLET

Amaliegade 41, 1256 København, telefon 33 12 94 67 - www.restaurantkastellet.dk

AFTENARRANGEMENTER

Sammensæt 3 retter, minimum 20 kuverter. 3 retter 395 kr.

(kun forudbestilling)



EFTERÅRSMENU

FORRETTER

Til forretterne serveres kvartbrød

Klassisk gravad laks med sprød fennikel og sennepssauce.

Sæsonens Rejecocktail.

Hønskødssuppe med urter, mel- og kødboller.

HOVEDRETTER

Oksefilet med kartoffelgratin, lun spidskålssalat, tranebær, feta og rødvinssauce (+ 50 kr.).

Kyllingebryst med krøndildsfrikassé, bønnesalat og pommes røsti.

Pocheret rødspætte, dildcreme, bagte rodfrugter, smørvendte kartofler.

DESSERTER

Gammeldags æblekage med flødeskum.

Hasselnøddeparfait med brombærkompot og sprød kage.

2 slags ost, serveres med oliven og brød.

RESTAURANT

KASTELLET

Amaliegade 41, 1256 København, telefon 33 12 94 67 - www.restaurantkastellet.dk

AFTENARRANGEMENTER

Sammensæt 3 retter, minimum 20 kuverter. 3 retter 395 kr.

(kun forudbestilling)



VINTERMENU

FORRETTER

Til forretterne serveres kuvertbrød

Sæsonens rejecocktail.

Klassisk gravad laks sprød fennikelsalat og sennepssauce.

Porre-kartoffelsuppe med sprødt.

HOVEDRETTER

Oksefilet med pebersauce, kartoffelkompot og glaserede gulerødder (+ 50 kr.).

Ølbraiseret kalvespidsbryst, løgpurre, syltet rødløg og glaserede gulerødder og skysauce.

Kogt torsk, rødbeder, bacon, persille, peberrod- og sennepssauce.

DESSERTER

Gulerodskage med ostecreme, havtorn-gulerods kompot.

Citron parfait, vanilje, syltet citron og sprød kage.

Ost, 2 slags. Serveres med oliven og brød.

RESTAURANT

KASTELLET

Amaliegade 41, 1256 København, telefon 33 12 94 67 - www.restaurantkastellet.dk

AFTENARRANGEMENTER

Sammensæt 3 retter, minimum 20 kuverter. 3 retter 395 kr.

(kun forudbestilling)



FORÅRSMENU

FORRETTER

Til forretterne serveres kuvertbrød

Stenbiderrogn med citroncreme, sprødt brød og krydderurter (dagspris).

Asparges Vinaigrette med hakket æg, rødløg og kapers.

Klassisk Rejecocktail.

HOVEDRETTER

Sukker saltet Svinemørbrad stegt med ramsløg, skysauce, forårsgrønt og smørstegte kartofler.

Oksefilet med forårsgrønt, sennepssky og smørstegte kartofler (+50 kr.).

Kylling Danoise, skysauce, hvide kartofler, agurkesalat og rabarberkompot.

DESSERTER

Regnbue is med sprød kage og flødeskum.

Nøddehorn med vaniljeis og fødeskum.

2 slags ost, serveres med oliven og brød.

RESTAURANT

KASTELLET

Amaliegade 41, 1256 København, telefon 33 12 94 67 - www.restaurantkastellet.dk

JUL PÅ KASTELLET

Vi holder åbent torsdag, fredag og lørdag om aftenen
fra den 18.11. til og med den 23.12.

Om aftenen serverer vi menu 1 eller menu 2

Til frokost serverer vi både menuer og smørrebrød fra menukortet

Frokost: kl. 11.30 - 17.00 · Aften: kl. 18.00 - 24.00

Ved forudbestilling på min. 20 kuverter holder vi også aftenåbent på hverdage.

JULEMENU

Frokost serveres i mellem 11.30- 17 og aften 18.00- 24.00

serveres ved bordret med brød, smør og fedt

2 SLAGS SILD

Huset julesild

Karry sild

3 SLAGS FRA HAVET

Æg, rejer, krydderurter og mayonnaise

Rødspættefilet med remolade og citron

Gravad laks med fennikel salat og sennepsdressing

3 SLAGS KØD

Lun flæsketeg med rødkål og surt

Hjemmelavet rullepølse med syltet løg og senneps mayonnaise

medisterpølse med grønlangkål

DESSERT

Risalamande med hjemmelavet kirsebærsaube

Pr. person 495,-

Tilvalg af ål med røræg pr. person 85,-