



Privat fest och firande

Bjud in dina gäster till en fest på havet

Oslobåten är ett roligt alternativ till en traditionell fest. Här får du god service, utsökta matupplevelser och en utsikt som saknar motstycke. Allt finns samlat på ett ställe och ingen behöver köra hem – dina gäster kan njuta av en oförglömlig afton till sjöss.

När du har din fest ombord på Oslobåten kan du se fram emot ett skräddarsytt evenemang där vi tar hand om allt. Från det att ni kommer ombord till dess att ni stiger i land. Och vi står naturligtvis både för att duka bord, dekorera och ta hand om disken.

Du kan läsa mer om möjligheterna för mat, dryck och dekoration för ditt firande här. Om du har några särskilda önskemål är du alltid välkommen att kontakta oss. Ingen förfrågan är för stor – vi klarar det mesta.

Telefon: +45 33 42 30 05

Mejl: event@dfds.com



En fulländad fest utan tråkiga överraskningar

Boka ett av våra festpaket för att så snabbt som möjligt bli klar att hälsa dina gäster välkommen. Med 3 olika lösningar kan du enkelt välja den som passar just dina behov och din budget. Om du har några särskilda önskemål för ditt firande är du alltid välkommen att kontakta oss.

Priset för hytter inkluderas inte i paketpriserna och tillkommer därför. Dessa varierar beroende på säsong och avreseperiod, men startar från 1 750:– för en hytt för 4 personer.

BRONSPAKETET:

1 x Välkomstdrink per person

1 x 3-rätters sällskapsmiddag inkl. 1 glas vin, öl eller vatten

1 x Frukostbuffé

Pris per person 907:–

SILVERPAKETET:

1 x Välkomstdrink per person

1 x 3-rätters sällskapsmiddag inkl. 1 glas vin, öl eller vatten

1 x Middagsbuffé inkl. 1 glas vin, öl eller vatten

2 x Frukostbuffé

Pris per person 1.501:–

GULDPAKETET:

1 x Välkomstdrink per person

1 x 3-rätters sällskapsmiddag inkl. vin ad libitum, kaffe med avec

1 x Middagsbuffé inkl. 1 glas vin, öl eller vatten

2 x Frukostbuffé

Pris per person 1.832:–

*Från-priset gäller vid bokning åt min. 8 personer under 2022. Om det är ledigt uppgraderar vi alltid värdparet till en hytt i Commodore-klass vid beställning åt min. 20 personer.



Menyförslag för din afton

Våra duktiga kockar, servitriser och servitörer står redo att ge dina gäster en utsökt matupplevelse, medan ni njuter av utsikten över den skandinaviska kusten. Festmenyn baseras på säsongens färskaste råvaror, vilket så klart betyder att rätterna hela tiden varierar, men du kan låta dig inspireras av detta förslag på festmeny.

FÖRRÄTT (VÄLJ SOM FÖRRÄTT OCH/ELLER MELLANRÄTT)

Torsklameller med spenat, pepparrot, marinerad sallad och krutonger
Soppa på danska strandkrabbor med stekt makrill, gräddfil och grönsaker
Rillette på gräsand med nypotatis, björnbär, sprött rågbröd och grönsaker
Tartar på oxe med potatiships, grillat surdegsbröd, cornichoner, dragonkräm, friterade lökringar och grönsaker
Grillad vit sparris med brynt smör, rostade hasselnötter, ramlökskräm och vattenkrasse

HUVUDRÄTT (INKL. SÅS PÅ TALLRIKEN OCH POTATIS À PART)

Sprödstekt mulle med beurre blanc med rom och grillad pak choi
Rökt majskyckling med ärtor, pistagenötter och sås på dragon och citron
Oxfile med bakade morötter, morotspuré, friterad grönkål och portvinssås
Lammfile med gremolata, grillad savojkål, grön sparris och myntasås
Glaserad selleri med lökbuljong, örtsallad, crème fraiche och lökringar

DESSERT

Rabarbercheesecake med bakad vit choklad och valnötsglass
Clafoutis på persika med vaniljglass, persikosirap och krispig karamell
Pannacotta på svarta vinbär med spröd maräng och bär
Vit chokladmousse med körsbärssorbet och saltad tuille
Osttallrik med krusbärskompott och hembakat knäckebröd

Förfriskningar och vin åt hela bordet

Inled din fest med en kall välkomstdrink, eller avsluta middagen med något gott för gommen. Vi erbjuder allt från enskilda cocktails till fri bar eller vinprovning. Tillsammans hittar vi rätt lösning för ditt sällskap, men du kan låta dig inspireras här.

VID VÄLKOMNANDET

Gin & Tonic	110 SEK
Cosmopolitan	110 SEK
Moscow Mule	110 SEK
Mousserande vin	99 SEK
Champagne (per glas)	129 SEK
Snacks (per person)	16 SEK

RED & WHITE WINEBAR

Ölprovning	199 SEK
Cognacprovning	349 SEK
Vinprovning	349 SEK
Whiskyprovning	349 SEK
Romprovning	349 SEK

DRINKSKUPONER

1 glas av skeppets vin, öl eller vatten	69 SEK
1 drink upp till 99 DKK (med undantag för akvavit, bitter och whisky)	119 SEK
Fritt val från dryckeslistan med undantag för akvavit, bitter och whisky	159 SEK

EFTER MATEN

Dark N' Stormy	125 SEK
Pink Panda	125 SEK
Whiskey Sour	125 SEK
Aperol Spritz	125 SEK
Tårta till min. 8 personer (per person)	49 SEK





Fri bar i 3 timmar*

BRONS:

Skeppets fatöl, skeppets röd- och vitvin, standarddrinkar med 3 cl vodka, gin, rom eller whisky samt soft drinks

Pris per person i 3 timmar: 485 SEK

SILVER:

Allt fra bronspaketet inkl. Chablis, Ripasso och följande drinkar: Sex on the Beach, Piña Colada, Tequila Sunrise och Daiquiri

Pris per person i 3 timmar 590 SEK

GULD:

Allt fra brons- och silverpaketet inkl. kvalitetsöl från Braunstein och kvalitetsdrinkar med 6 cl Grey Goose Vodka, Hendricks & Tanqueray Gin, Havana Rom, Jack Daniels, Barcardi Razz, Limon, Captain Morgan Spiced och alla drinkar på dryckeslistan med undantag för Long Island Ice Tea, Long Island Beach Tea, Ladykiller, Mojito Extreme samt deluxe-drinkar

Pris per person i 3 timmar 765 SEK

*Dessa priser för fri bar gäller vid bokning åt min. 8 personer.



Behöver du en hjälpande hand?

Det kan kännas stressigt att planera den perfekta festen. Du måste ta ställning till vem, vad, var och när, och listan över saker att komma ihåg kan verka oändligt lång. Därför kan det ibland vara bra med en hjälpande hand.

Här på DFDS står vår festarrangör redo att hjälpa till med allt från planering och beställning till dekoration och genomförande av din fest på skeppet. På så sätt kan du känna dig säker på att du skapar de bästa förutsättningarna för ditt firande, och att alltsammans skräddarsys efter just dina önskemål och din budget.

Kontakta oss i dag, så återkopplar våra duktiga festarrangörer så snart som möjligt.

Telefon: +45 33 42 30 05

Mejl: event@dfds.com