

"Løjtehus" - Et folkeligt sted i en menneskealder..

Løjtehus, som blev bygget i 1934, har været rammen om mange folkelige begivenheder for amars beboere i en menneskealder. Det har fungeret som et hyggeligt samlingssted, hvor blandt andet Tårnby Selskabelige Dramatiske Forening, i daglig tale kaldet "Dramaten", holdt til i 30- & 40-erne. Hver fredag mødtes den tids unge til dans og amatørteater, samt det hyggelige samvær.



"LØJTEHUS I 40'ERNE".



"LØJTEHUS I 50' & 60'ERNE".

I 50-erne var det et yndet sted at gå hen, efter man havde været til hestevæddeløb på travbanen, som lå et par hundrede meter fra Løjtehus. Det er blevet fortalt, at hvis en af hestene manglede sin kusk, var det mest nærliggende at kigge i billardsalonen på Løjtehus først, da det var her kuskenes interne væddemål foregik.

I 60-erne og op til starten af 70-erne var Løjtehus stedet, hvor der var dans hver fredag og lørdag. Man mødtes i Restaurant "Amagerstuen", hvor man hyggede sig med smørrebrød, øl & snaps, for så at gå ind ved siden af, for at ta' en lille svingom. Af andre moti-onsmuligheder var der de ofte be-nyttede keglebaner i baghaven, som var en stor modedille i 70-erne.



"LØJTEHUS I 80'ERNE".



"UDENDØRS BAR PÅ TERRASSEN".

Løjtehus, eller Løjten som den hedder i daglig tale, har siden vi overtog den i 1978, været igennem en stor hovedrenovering. Men vi har stadig bevaret det folkelige i Løjtehus, og har desuden bygget ud med den nu meget populære blomsterterrasse, som står i flor fra maj til langt ud på efteråret. Løjtehus er idag, som dengang, stedet hvor man holder sine fester, spiser en hyggelig middag, eller blot nyder sin fyraftensdrinks.

Oktober 2018 kan vi fejre 40 års jubilæum som indehaver af Løjtehus, hvilket også er den længste periode i Løjten's historie af indehaver. Og den næste generation er trådt ind i billedet, hvilket har betydet at Løjtehus i dag er et familieejet foretagende. Det ændre intet i det daglige, men sikre blot, at vi er parate til også at modtage den næste generation af Løjten's gæster.

Med Venlig hilsen Kit & Svend

SKAL DE HOLDE FEST MED SUCCES?



.....SÅ HAR VI OPSKRIFTEN!

Løjtehus
Restaurant & selskabslokaler
Løjtegårdsvej 67
2770 Kastrup
www.lojtehus.dk
Tlf: 32 50 10 27



2023



Skal De holde Familiefest, Forretningsmiddag eller lignende, og skal det så samtidig være med den fuldendte succes, så lad endelig os arrangere det for Dem.

Med mere end 60 års erfaring, kan vi trygt vejlede Dem til netop, at Deres fest bliver en god oplevelse ud over det sædvanlige.

I vore hyggelige lokaler, serverer vi ved smukt pyntet borde med levende lys og festlig service, en virkelig lækker festmiddag.

Vi laver mad efter gode danske traditioner, hvor der lægges vægt på gode råvarer, og at man som gæst går mætte fra borde.

Og så er det ikke dyrere end det ville koste, at holde festen i Deres eget hjem. Men bedst af alt, så vågner de op til et rent hjem næste dag.

I denne brochure har vi sammensat nogle menuforeslag, men skulle der være andre ønsker, er vi altid parat til, at udregne en pris for netop den fest, som De ønsker at holde.

Endvidere står vi altid til Deres hjælp, hvis der er spørgsmål eller andet, som de skulle være i tvivl om. Ligeledes kan De hente inspiration på vores hjemmeside www.lojtehus.dk, som er flot illustreret med billeder og aktuelle tilbud.

Med Venlig Hilsen
Løjtehus

Festlige anledninger & mærkedage

Barnedåb

Bryllup:

1 år; Papirbryllup
2 år; Bomuldsbryllup
3 år; Læderbryllup
4 år; Hycienbryllup
5 år; Træbryllup
6 år; Sukkerbryllup
7 år; Uldbryllup
8 år; Bronzebryllup
9 år; Stråbryllup
10 år; Tinbryllup
11 år; Ravbryllup
12 år; Silkebryllup
12½ år; Kobberbryllup
13 år; Kniplingbryllup
14 år; Elfenbensbryllup
15 år; Krystalbryllup
16 år; Månebryllup
17 år; Ametystbryllup
18 år; Mageritbryllup
19 år; Granatbryllup
20 år; Porcelænsbryllup
21 år; Turkisbryllup
22 år; Alliancebryllup
23 år; Tulipanbryllup
24 år; Karatbryllup
25 år; Sølvbryllup
30 år; Perlebryllup
35 år; Koralbryllup
40 år; Rubinbryllup
45 år; Safirbryllup
50 år; Guldbryllup
55 år; Smaragdbryllup
60 år; Diamantbryllup
65 år; Krondiamantbryllup
70 år; Jernbryllup
75 år; Kronjuvelbryllup
80 år; Atombryllup

Frokost:

Påske, pinse & jul

Fødselsdage:

18, 20, 25, 30, 35, 40, 50, 60, 67, 70, 75, 80, 85, 90, & 100 år.

Forlovelse:

Konfirmation: Kirkelig el. borgerlig

Polterabend:

Skt Valentinsdag: Den 14. februar er det Skt Valentinsdag. Det fejrer man ved at man giver hinanden hjerteformet gaver eller sende sin "Valentine" et kærestebrev fyldt med hjerter.

Skuddag: År 1000 var et skudår, såvel som år 2000 blev det. De år, der er skudår, har en ekstra dag i året - d.29 februar. Samme år må piger & kvinder gå på frierfodder d. 24 februar, årets 55. dag. Får de et nej, skal de have 14 par handsker foræret af den udvalgte.

1. April: udsættes de fleste for uholdbare påstande & practical jokes. Løjerne går tilbage til 1564, hvor man besluttede, at året startede d. 1. Januar istedet for dengang d. 1. April, som ikke var særlig populær beslutning, så som protest og en slags vittighed begyndte folk at give hianden ubrugelige gaver, som man kender ved nytår.

Kristi himmelfartsdag: D. 40. dag (torsdagen i d. 6. uge) efter påsken fejres Kristi himmelfartsdag. Se Apostlenes Gerninger 1,3.

St. Bededag: Store bededag er en bods- og bededag, der blev indført i 1686 for at samle flere mere eller mindre officielle bededage. St Bededag skal holdes 4. fredag efter påske som en streng faste- og bodsdag.

Grundlovsdag: fejrer vi d. 5. Juni, med en halv fridag, til ære for den første lov, Danmarks Riges Grundlov af 5. Juni 1849 (Frederik VII). Samme dag er Fars dag.

Valdemarsdag: d. 15 juni 1912 blev erklæret for en nationaldag til minde om slaget ved Reval 1219, hvor efter sigende "Dannebrog faldt ned fra himlen".

Mors dag: 2. søndag i maj, hvor familien giver moderen gaver og feterer hende. Blev indført i 1928.

Praktiske oplysninger & branchens kutymrer:

Reservation:

Ved reservationer kræves et depositum på kr. 1000,- ved bestilling. Der er 14 dages fortrydelsesret, hvor man kan få refunderet det fulde depositum. Derefter er depositummet tabt ved afbestilling. Se gældende regler under afbestillingsbetingelser.

Selskabsarrangementer:

Alle selskabsarrangementer består af 8 timers varighed i eget lokale, medmindre andet er anført eller aftalt, og altid ved min. 25 fuldt betalende kuverter. Efterfølgende timer beregnes kr. 100,- pr. bestilte kuvert. Selskabsarrangementer kan dog bestilles ved min. 12 fuldt betalende kuverter med aftale om varighed og eget lokale.

Alle forretter ved selskabsarrangementer serveres 1 gang, og alle hovedretter serveres 2 gange. Alle desserter serveres 1 gang. Ved alle selskabsarrangementer er der inkluderet lokale & serveringspersonale. Endvidere er der også inkluderet bordopdækning, blomster m.m., der ikke må fjernes fra lokalet.

Børn 12 år og derunder er det halv pris for selskabsmenuer, der skal oplyses ved bestilling, samt ved endeligt antal. Det er dog mulighed for at bestille børneretter.

Ingen arrangementer inkluderer fri bar, medmindre det er anført. Bar efter aftale.

Selskabsmenuen skal være bestilt senest 14 dage før festen skal holdes. Endeligt antal kuverter skal angives senest 7 dage før festen, hvilket er bindende.

Betalingsbetingelser

Netto kontant, Dankort, Visa, Mastercard, JBC. Der kan forekomme gebyr på nogle kreditkort.

Afbestillingsbetingelser:

Afbestilling af selskaber skal ske skriftligt inden 8 uger før arrangementets afholdelse. Det betalte depositum ved bestilling af selskabet betales ikke tilbage og ved særlig indgået aftaler, såsom musiker, rekvisitter eller fremskaffelse af specielle ønsker, gøres der også krav på betaling på eventuelle udgifter derved.

Ved afbestilling af et selskabsarrangement eller des lignende efter tidsfristen, gør restaurant Løjtehus krav på at blive holdt skadesløs for alle udgifter og tabt fortjeneste vedrørende det aflyste selskab. I tilfælde af at der ikke er udregnet en kuvertpris før afbestilling, så vil der blive udregnet et skøn for selskabets værdi.

LØJTEN LUKSUS

Marineret sild m/løgringe
Hjemmerørt Karrysild
Rødspættefilet m/remoulade & citron
Dampet Laks m/hummercreme
Rejer m/mayonaise & citron
Fersk røget laks m/asparges
Skaldyrssalat m/krebsehaler
Hønsesalat m/asparges & Bacon
Tarteletter m/fyld
Leverpostej m/champignons & bacon
Roastbeef m/kartoffelsalat
Svinekam m/rødkål
Lune frikadeller m/rødkål
Mørbradbøf m/bløde løg & surt
3 slags oste m/radiser & kiks
Brød, smør & fedt

Pris pr. couvert

kr. **325,00**

incl. bordopdækning, betjening,
lokale og friske blomster i 5 timer.

12-28 couvert: serveres ved bordet. over 28 couvert:

Ta´ selv bord, og gæsterne sidder ved flere borde.

Ta´ selv bordets varighed er max 3 timer.

Lidt sødt til kaffen. Medbring selv chokolade og småkager til kaffen. Hjemmebag er altid et hit!!! Store kager & overflødhorn skal varsles og vi kan af hensyn til vores fødevarer-sikkerheden tilbyde køleplads.

Løjten Buffet

Dette ret populære bord er særdeles velegnet til en reception, barnedåb eller fødselsdag.

- Rejer m/mayo & citron
- Fersk Røget Laks m/asparges
- Dampet Laks m/hummercreme
- Rødspættefilet m/remoulade & citron
- Hjemmelavet Skaldyrssalat m/krebsehaler
- Hjemmelavet Hønsesalat m/bacon
- Tarteletter m/fyld
- Lune frikadeller m/surt
- Kartoffelsalat m/purløg
- Små forårsruller
- Svinekam m/surt
- Helstegt tyndstegsfilet m/wok grønt
- Salat m/ 2 dressinger
- 3 slags oste m/ frugt & kiks
- Brød & smør

Pr. person kr.

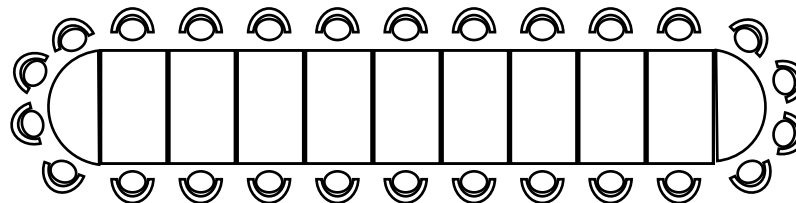
299,-

Buffet anrettes som et flot og dekorativt ta'selv bord.
Gæsterne sidder ved flere borde
Min. 25 kuvert i 5 timers varighed

Se mere på www.lojtehus.dk for aktuelle tilbud.



12-30 cou. ved et aflangt bord



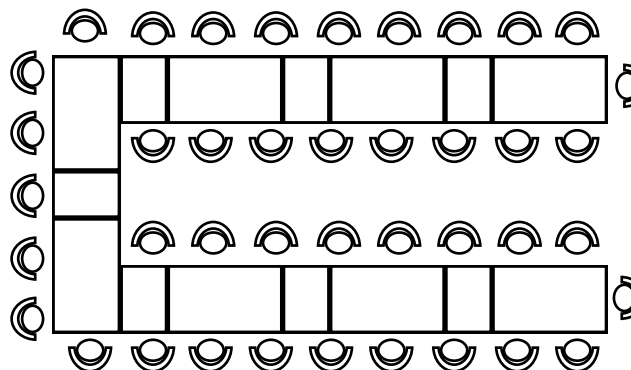
Bordplan ved 26 couvert.
Ved 24 cou. og under,
sidder der kun 3 ved
runde hjørner.

PLADS TIL PIANIST

GAVEBORD



30-43 couvert ved u-bord



Bordplan ved 43 couvert.
Ved mindre couverter
anbefales 4 på langs
ved hovedbordet

GAVEBORD

PLADS TIL PIANIST

Desserter

- d1. Vaniljeis m/ friske frugter i likør og makroncreme
 - d2. Trikolore Italiensk Isbombe
 - d3. Ananas a la Kit. ½ frisk ananas pyntet m/ 3 slags is
 - d4. Pandekager m/ is, jordbærsyltetøj & makroncreme
- Til alle dessert serveres Portvin & Madeira



Mocca m/ 2 cognac el. likør

Natmad

Fri Øl-Vand-Vin bar i 3 timer. Pr. kuvert kr. 885,-
Fri Øl-Vand-Vin-Spiritus bar i 3 timer. Pr. kuvert kr. 925,-

- e1. Saltbuffet. Diverse afskåret pålæg og leverpostej, samt 3 slags oste. Brød & smør. Kaffe & Te. Anrettet som buffet.
- e2. Hjemmelavet frikadeller & kartoffelsalat
- e3. Suppe (se forretter).



**Velkomstdrinks - 3 retters selskabsmenu
m/ vine ad libitum. Mocca m 2 cognac el. likør
Natmad - bordopdækning m/ friske blomster,
selskabslokale & betjening**

pr. kuvert
kr. **725,-**

Vælg altid musiker med omhu. Den rette kan få stemningen til at svinge.....En musiker gør ofte krav på et måltid mad, når selskabet går til kaffen.
Musikermiddag kr. 275,-

Luxusarrangement

Hvorfor gøre det svære end det er ? Vi tilbyder en pakke med oceaner af valgmuligheder for at sammensætte den perfekte menu til netop Deres selskab. Med pakken *Luxusarrangement* er der tænkt på stort set det hele.. Der serveres velkomstdrinks når gæsterne er samlet. Et flot veldækket bord står parat med friske blomster og levende lys. Ved bordet serveres der en 3 retters selskabsmenu efter Deres valg. Dertil serverer vi gode og solide vine ad libitum. Når middagen er forteret er der dækket kaffeborde, hvor der vil blive serveret Cognac eller likør af de gode mærker. Imens har vi ryddet bordet, så der er plads til dans, hvis den motionsform er ønsket. Dertil er der valgmulighed om man ønsker at tilkøbe fri bar af 3 timers varighed, hvor man kan vælge imellem øl-vand-vin-bar, hvor der er et bredt udvalg af de klassiske mærker. Og den kan endvidere udvides med spiritus, så dine gæster kan nyde et par sjusser . Alt spiritus er selvfølgelig af gode og anerkendte mærker.

De kan også overlade det hele til os, så sørger vi også for chokolade & kager til kaffen, samt chips & snacks til drinksbaren bagefter. (+60 kr. pr. kuvert)

Når festen går ind i sin 8. time, vil der blive serveret natmad, som sidste punkt på dagsorden. Der er så om sige tænkt på det hele, og der vil være personale under hele festen, som vil sørge for at det bliver en uforglemmelig dag. Vi glæder os til at danne rammen om en god fest på Løjtehus....

Velkomstdrinks



- a1. Kir Royal - Frisk og mousserende
- a2. Cava el. Prosecco
- a3. Løjten Surprice - Afstemt efter årstiden

Følg mig!!

Sange skal afleveres til personalet eller til selskabets Toastmaster, som løbende skal informere personalet. Max 6 sange og taler accepteres under middagen.
Gælder også ved Ta' selv bord.

Se mere på www.lojtehus.dk for aktuelle tilbud.

Forretter

Supper:

- b1. Klar suppe m/boller & gemyse
- b2. Hønsekødsuppe m/boller & gemyse
- b3. Legeret Aspargessuppe m/boller
- b4. Legeret Hummersuppe m/fiskeboller

Alle supper er hjemmelavet & servers med lun flute

- b5. Tarteletter m/ høns i asparges
- b6. Tarteletter m/ rejer hummer i asparges

- b7. Laks Bellevue.

Kold kogt laks pyntet med rejer, asparges, kaviar lagt på en bund af sprød salat. Hertil rørt mayonaise med lime.

- b8. Kogt laks serveret med små kartofler & Sauce hollandaise.

- b9. Tout De Paris.

Stegt & dampet rødspættefilet m/laksemousse, garneret m/ rejer, asparges, champignon og indbagte muslinger.

Dertil Sauce Hollandaise

- b10. Rejecocktail

En Klassiker m/store rejer på sprød salat, asparges, caviar
Thousand island dressing m.m.

- b11. Fersk røget laks m/ asparges

"Den smelter på tungen"

Vi serverer altid frisk fisk.

Til alle forretterne serveres en lækker kold hvidvin ad libitum



Se mere på www.lojtehus.dk for aktuelle tilbud.

Hovedretter.

- c1. Gammeldaws Svinekam m/brunede kartofler, rødkål & svesker. Halve pærer m/ribsgele og kraftig skysauce.
- c2. Rødvinsmarineret Svinekam stegt som vildt m/rissolé, Waldorfsalat, ribsgele og kraftig vildtssauce.
- c3. Helstegt mør oksefilet Garni m/pommes frites & Sauce Bordelaise
- c4. Kalveculotte Garni m/rissolé og kraftig skysauce
- c5. Kalvefilet m/ cremet svampesauce, ovnbagte petitkartofler m/ gemyse
- c6. Dyreryg m/ Waldorfsalat, ribsgele, rissolé og kraftig vildt-sauce

Til alle hovedretter serveres en fyldig rødvin ad libitum

Hovedret c5 & c6 = mere pris pr. kuvert kr. 75,-.



Sange under middagen må kun synges når der ikke er tallerkener på bordet. Der skal altid tages hensyn til køkkenet og dens varme mad. Ved Ta' selv borde er der dog foreholdsvis frit slag.....