

## "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 Tårby 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.



**"LØJTEHUS I 80'ERNE".**

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.



**"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



**2026**



## Festlige anledninger & mærkedage

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](http://www.lojtehus.dk), som er flot illustreret med billeder og aktuelle tilbud.

Med Venlig Hilsen  
Løjtehus

### 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 kutyper:**

#### **Reservation:**

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

#### **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**

Kontant, Dankort, Visa, og Mastercard. 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

3 slags oste m/radiser & kiks

Brød, smør & fedt

Pris pr. couvert

kr. **355,00**

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.

Se mere på [www.lojtehus.dk](http://www.lojtehus.dk) for aktuelle tilbud.

# 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.

## 325,-

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.lojtenhus.dk](http://www.lojtenhus.dk) for aktuelle tilbud.

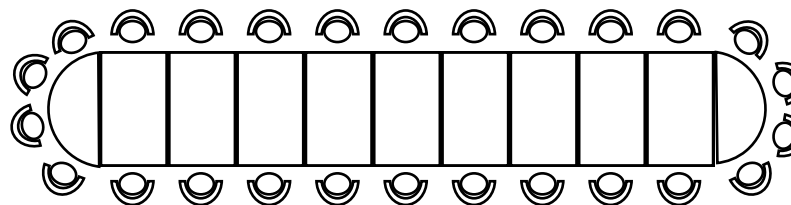


12-30 cou. ved et aflangt bord

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

PLADS TIL PIANIST

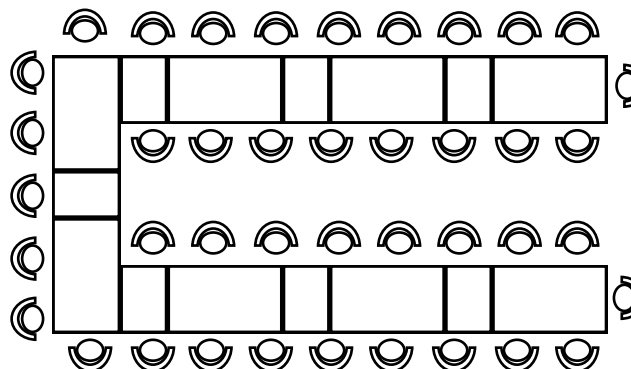
GAVEBORD



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

## Natmad

Mocca m/ 2 cognac el. likør

- e1. Saltbuffet. Diverse afskåret slagter pålæg og 2 slags oste. Brød & smør. Kaffe & Te.
- e2. Hjemmelavet frikadeller & kartoffelsalat. Brød og smør
- 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. **845,-**

Tilbud i baren

Fri Øl-Vand-Vin bar i 3 timer. Pr. kuvert kr. 995,-  
Fri Øl-Vand-Vin-Spiritus bar i 3 timer. Pr. kuvert kr. 1.095,-  
Prisen er den komplette kuvertpris. alt incl.

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,-



Se mere på [www.lojtehus.dk](http://www.lojtehus.dk) for aktuelle tilbud.



# 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 for-tæret 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 varig-hed, 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 dags-orden. 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.

# Forretter

## Supper:

- b1. Hønskødsuppe m/kød og melboller
- b2. Legeret Asparagessuppe m/kødboller
- b3. Legeret Hummersuppe m/fiskeboller

Alle supper er selvfølgelig hjemmelavet & servers med lun flute

b4. Tarteletter m/ høns i asparges

b5. Rejecocktail

En Klassiker m/grønlandske rejer på sprød salat, asparges, kaviar, Skaldyrsdressing og hjemmebagt brød.

b6. Fersk røget laks på sprød salatbund, agurkecreme og hjemmebagt brød "Den smelter på tungen"

b7. Laks Bellevue.

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

b8. Tout De Paris.

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

Til alle forretterne serveres en lækker kold hvidvin ad libitum



Se mere på [www.lojtehus.dk](http://www.lojtehus.dk) for aktuelle tilbud.

# Hovedretter.

c1. Gammeldaws Svinekam m/brunede kartofler, rødkål & Svesker, ribsgele og kraftig skysauce.

c2. Rødvinsmarineret Svinekam stegt som vildt m/rissolé, Waldorfsalat, ribsgele og kraftig vildtssauce.

c3. Helstegt mør oksefilet m/pommes frites, friske grøntsager & Sauce Bearnaise

c4. Helstegt Kalveculotte m/rissolé, friske grøntsager og kraftig skysauce

c5. Helstegt Kalvefilet m/ ovnbagte kartofler, friske grøntsager og cremet svampesauce

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.....