

# Hel aftenens Arrangement

Min. 25 pers.

## Velkomst

Prosecco di Conegliano

## Efter velkomst

### Maden

Se forslag på vores forår, sommer, efterår og vinter menuer

Det vil være en 3-retters tallerken servering eller med vores madkonceptet socialfood med 3 serveringer

Vi kan tilpasse alle menuer ud fra hvad gæsten ønsker, efter hvad vores små leverandører kan skaffe i sæsonen og hvad årstiden tilbyder os.

### Vinen til maden

Forret,

Hvidvin - *Fiano di Avellino DDCG, Campania*

Hoveret,

Rødvin - *Valpolicella Ripasso*

Dessert,

Dessertvin - *Moscato D'Asti*

Dette forslag er huset vine, det kan sagtens opgraderes efter behov.

Spørg og Smag

### **Efter maden**

Kaffebuffet, Cognac, Likør, lækkerier

### **Efter kaffen**

3 timers fri bar

Cocktail virksomheden *Lime & Lemon* serverer forskellige cocktails

Øl, vin og vand

### **Efter baren**

Der bliver serveret en omgang natmad til de efterhånden sultne,

Pris pr. kuvert kr. 1265,-

Arrangementet er et 7 timers arrangement og indeholder opdækning med duge, servietter, lys og blomsterdekorationer, alt efter behov.

Varer arrangementet ud over 7 timer beregnes der kr. 1895,- pr. påbegyndt time.

## Ekstra goder

- Snack, den simple Pris pr. kuvert kr. 25 kr.
  - Snack, den udvidede Pris pr. kuvert kr. 45 kr.
  - Pr. ekstra ret/servering Pris pr. kuvert kr. 65 kr.
  - 3 slags oste Pris pr. kuvert kr. 65 kr.
  - 3 ekstra cocktails Pris pr. kuvert kr. 25 kr.
  - Natmad den udvidede Pris pr. kuvert kr. 35 kr.
  - Opgradering af vin spørg og smag
- 

## Natmad

### Den almindelige

Løgsuppe, fransk bacon, gryere, brød, urter

3 slags charcuteri, 3 slags ost, oliven tapenade, aioli, ølandshvede brød

Chili con carne, creme fraiche, tortilla, basmati ris

### Den udvidede

### Bøfsandwich

Hakkebøf, bløde løg, urte-remo, ristede løg, rødbede, surdejsbrød

### Hotdog

Økologiske pølser fra ko, gris, lam, ketchup, remo, syltede agurker, sennep, stenovns bagt brød