

Selskabspriser for 2025/2026

Vi glæder os meget til at arrangere og afvikle jeres fest. Vi skræddersyr gerne oplevelsen så den bliver lige som I ønsker. Herunder finder I vores standard priser og udkast til menu.

Min. 25 personer - Lokaleleje inkl. Blomster 5000 kr.

Snacks

Saltede mandler & marinerede oliven

Krustader med skinke og trøffelcreme

Krustade med tatar, Dijonnaise & karse

95 kr. pr. person

Vores selskabsmenu serveret på fade til deling på bordene – Skifter efter sæsonens råvarer 575 kr. pr. person og kan justeres efter jeres ønsker.

F.eks.

Ricottacreme med tomater, nye løg, basilikum og citronskal

Koldrøget færøsk laks med rygeostecreme, radiser & dild

Hjemmebagt brød og smør

Rosa stegt kalvefilet i timian, rosmarin og hvidløg

Grillede asparges med parmesan & salvie

Grøn salat med vinaigrette, pistacienødder & basilikum

Nye kartofler, kogt med citron og blandet med krydderurter

Pavlova med vaniljeis, bærkompot og krokant

Tilkøb ostefade 115 kr. pr. person

Lokaleleje efter kl. 24:00, 3500 kr. pr. påbegyndt time

Drikkevarer:

Velkomstbobler 375 kr. pr. flaske

Husets hvidvin 350 kr. pr. flaske

Husets rødvin 375 kr. pr. flaske

Dessertvin 375 kr. pr. flaske

Appelsinjuice 55 kr.

Grapejuice 55 kr.

Æblemost 45 kr.

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Squash, danskvand 37 kr.

Citronlemonade 60 kr.

Økologisk pilsner fra To Øl 0.4 liter 60 kr.

Session IPA fra To Øl 0.4 liter 65 kr.

Classic Vienna lager fra To Øl 0,4 liter 65 kr.

Wheat in motion fra To Øl 0,4 liter 65 kr.

Alkoholfri og flaske øl se udvalget i baren 55 kr.

Cocktails

Negroni 85 kr.

Gin & Tonic 85 kr.

Picante 85 kr.

Whiskey Sour 85 kr.

Grapefruit margarita 85 kr.