

Livets fester



Madkartoteket

DEN SORTE DIAMANT

The Black Diamond

Kontakt / Contact

info@madkartoteket.dk

tlf. +45 31 38 60 71

Livets Fester

Middag eller frokost i Salon

Minimum 30 gæster

Om os

Med den danske kulturarv i ryggen og vandkanten i front er Salon på Det kongelige Bibliotek - Den Sorte Diamant en af de helt unikke placeringer i København, der kan danne ramme om netop jeres fest. Ønsker I at sejle jeres gæster hertil, forevige fejringen på billeder med Bibliotekshaven eller de nye broer som baggrund? Mulighederne er mange, men fokus og kvalitet er essensen.

3 retters menu

Tilbuddet inkluderer:

Bobler & snacks

Årstidens 3-retters menu

Husets økologiske vin, øl og vand ad libitum

Økologisk kaffe & te, samt sødt hertil

Tjenere, kokke & øvrigt personale

Borddækning med hvide stofservietter

Garderobe

Adgang til lydanlæg

Lokaleleje & rengøring

Pris:

Pris pr. person

995

Tidsramme, eks. 18-24

Prisen er beregnet ved minimum -
30 personer

Share food menu

Tilbuddet inkluderer:

Bobler & snacks

Share food menu bestående af to lune anretninger -
& tre fyldige salater af sæsonens råvarer

Årstidens dessert

Husets økologiske vin, øl og vand ad libitum

Økologisk kaffe & te, samt sødt hertil

Tjenere, kokke & øvrigt personale

Borddækning med hvide stofservietter

Garderobe

Adgang til lydanlæg

Lokaleleje & rengøring

Pris:

Pris pr. person.

835

Tidsramme, eks. 12.00 - 17.30

Priser beregnet ved minimum 30 personer.

Tilvalg Kr. Pr. gæst

Forret eller mellemret **125**

Dessertvin **55**

Avec til kaffen **55**

Bar med 3 signaturdrinks efter middagen (22-01) **235**

Natmad **65**

Hvid dug **25**

Dekoration & blomster, fra **45**

Velkomst på kajen (pris pr. selskab) **2000**

Der er altid mulighed for tilkøb af f.eks.
runde borde, scene, mikrofon mv.

Alle priser er inkl. moms

Madkartoteket

DEN SORTE DIAMANT

The Black Diamond

Salon

Med den danske kulturarv i ryggen og vandkanten i front er stedet i sig selv en oplevelse.

Dette smukke rum er en "åben scene", der kan danne ramme om jeres jubilæum, runde fødselsdag eller sølvbryllup. Vores køkken står for kvalitet, tradition og fornyelse og er i konstant udvikling. Det betyder, at der kan skabes et væld af muligheder i form af servering. Vi lægger vægt på bæredygtighed og økologi, som bl.a. kommer til udtryk via vores fokus på brug af sæsonens råvarer. Vi finder stor værdi og drivkraft i at skabe den optimale madoplevelse, der netop passer til jeres arrangement.

