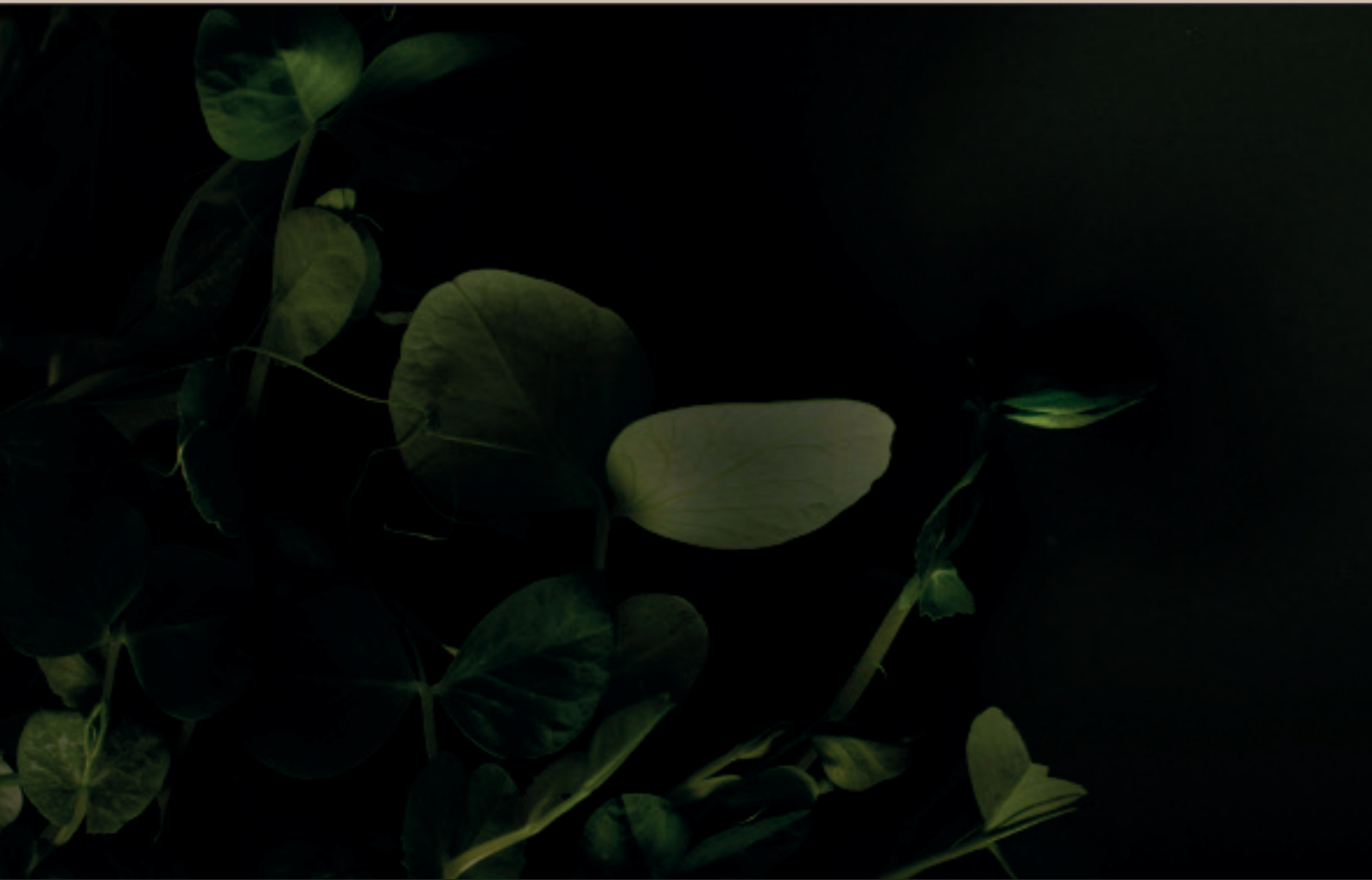


Reception



Madkartoteket

DEN SORTE DIAMANT

The Black Diamond

Kontakt / Contact

info@madkartoteket.dk

tlf. +45 31 38 60 71

Reception

Stående / Standing

Om os

Vi står for kvalitet, tradition og fornyelse er i konstant udvikling. Det betyder, at der kan skabes et væld af muligheder i form af servering, opsætning og logistik.

Vi finder stor værdi og drivkraft i at skabe den optimale og mindeværdige dag, der netop passer til Jer.

For et gennemskueligt overblik og indblik i pris, har vi nedenfor lavet to oplæg som inspiration.

Vi glæder os til at høre fra Jer.

Reception

2 timer

Minimum 50 gæster

Tilbudet indeholder:

Udvalg af Snacks

Små anretninger

Husets økologiske vin, øl & vand ad libitum

Tjenere, kokke & øvrigt personale

Pris:

Pris pr. person 535

Priser beregnet ved minimum 50 personer.

Tilvalg

Pris pr. person

Husets økologiske bobler 65

Økologisk kaffe & te 55

Sødt til kaffen 30

Avec til kaffen 55

Forlængelse af reception 1 ekstra time 125

Dekoration og blomster 45

Reception

2 hours

Minimum of 50 guests

The offer includes:

Selection of snacks

Small dishes

Organic house wine, beer & water

Waiters, kitchen staff & additional staff

Price:

Price pr. person 535

The price is calculated for at least

50 people

Extras

Price pr. Guest

Organic cava 65

Organic coffee & tea 55

Sweets for coffee 30

Avec to coffee 55

1 Hour Extension of reception 125

Decoration and flowers 45

Alle priser er inkl. moms.

All prices includes VAT.

Madkartoteket

DEN SORTE DIAMANT

The Black Diamond

Vores køkken

Fra elegante og traditionelle – til innovative og kreative oplevelser.

Vi skaber madoplevelser til både privat- og firmaarrangementer, hvor intet arrangement er for stort eller småt. Essensen og fælles for dem begge er et fundament af kvalitet, ærlighed og professionalisme.

Vores køkken er i konstant udvikling, og vi har et stabilt samt professionelt apparat i ryggen, der kan skabe et væld af muligheder i form af servering, opsætning og logistik. Vi lægger vægt på bæredygtighed og økologi, som bl.a. kommer til udtryk via. vores fokus på brug af sæsonens råvarer.

