

Stående reception

Menuforslag, Café Glyptoteket (I'm a Kombo)

Små mundrette snacks

Avocado med syrlig vinaigrette, kikærter og tørret oliven
Ruben sandwich med corned beef, surkål og russisk dressing
Bao med koldtvandsrejer og chilimayonnaise
Salatblad med tamarin og ristede peanuts
Ølpølse fra *Spis min Gris* med dip af sennep og abrikos
Digestive med cremet gedeost og grillet peber
Chokoladekage med karamelliserede popcorn

Fyldigere snacks, spises med en enkelt gaffel eller spisepind

Kødboller med langtidsbraiseret okse
Dampet grønt med bouillabaissevinaigrette
Svamperisotto med aromatisk olie

Priser

5 snacks 165,- pr. kuvert
7 snacks 195,- pr. kuvert
Fyldigere snacks 55,- pr. kuvert
Bar med øl, vin og vand fra 200,- pr. kuvert
Mousserende hvidvin eller rødvin fra 350,- pr. flaske

Drinks

Gin og tonic (Tanqueray No Ten, Premium Tonic)
Poul & Toni (Infantado Dry White Port, pink grape, Premium Tonic)
Kir (Welschriesling, Crème de cassis)
1 slags 60,- pr. kuvert

Hertil kommer:

Tjener: 325,- pr. time (1 tjener pr. 30 gæster)
Servietter og engangsservice 15,- pr. kuvert
30 caféborde, duge og opstilling: 12.500 kr.

Alle priser er ekskl. moms og ved min. 100 kuverter. Endeligt kuvertantal bekræftes fem hverdage før arrangementet og er herefter bindende. Kontakt os gerne for yderligere information og spørgsmål.