

Møder og konferencer

Menuforslag fra Picnic v. Lasse Askov

Heldagsforplejning

Kaffe fra *Prolog*
The fra *Hellerup the depot*
Vand m/u brus og frugt.
200,- pr person

Morgenmad

Æblejuice fra *Æblerov*
Friskpresset appelsinjuice
Yoghurt med granola og bærekompot
Surdejsbrød med comté-ost
Friskbagt smørcroissant
130,- pr. person

Frokost

2 slags sandwich på surdejsbrød med urter
og kondiment
100,- pr. kuvert

Frokostbuffet

Kylling fra *Hopballe Mølle*
Langtidsstegt oksetykkam
Urter og blade fra *Birkemosegård*
Marinerede korn og kerner
Dip og dressinger
Brydebrød
200,- pr. Person

Tilvalg

Friskbagt smørcroissant
30,- pr person

Eftermiddagskage
30,- pr. person

Cola og Cola Zero
25,- pr. stk.

Hjemmelavet limonade
30,- pr. person

Vitaminboost
25,- pr. person

Drinks

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

Tillæg

Cafeborde 100,- pr. stk. inkl. dug
Buffet borde 120,- pr. stk. inkl. dug
Berliner borde/bænke sæt 400,- pr. sæt inkl. dug
Tjenere: 325,- pr. time pr. stk. (vi beregner 1 tjener pr. 30 gæster)
Opstilling og nedtagning: 2 timer før og efter.

Alle priser er ekskl. moms og ved min. 50 kuverter. Endeligt kuvertantal bekræftes 10 hverdage før arrangementet og er herefter bindende. Kontakt os gerne for yderligere information og spørgsmål. Se eksempler på konferencepakker nedenfor.