

Privat julefrokost

En privat julefrokost på Atelier Skoven med afsæt i de klassiske danske smage, fortolket med sæsonens råvarer og køkkenets eget udtryk. Menuen serveres ved bordet som seks serveringer.

SEKS SERVERINGER

Modnet sild

Æble · peberrod · dild · rug

Rimet laks

Rødbede · kærnemælk · peberrod

Stegt fisk

Remoulade · citron · urter

And

Kvæde · rødkål · julekrydderier

Dansk gris

Sprød svær · grønkål · æble · brunet smør

Vanilje Rice pudding med brunet smør

Hjemmebagt brød og smør serveres til.

Julefrokost · 6 serveringer	650,- pr. person
-----------------------------	------------------

TIDSPUNKTER

Tidlig julefrokost	13.00-19.00
Aftenjulefrokost	18.00-00.00

PRIVAT AFTEN

Der er en minimumsomsætning på 50.000,- for et privat arrangement på Atelier Skoven.

Minimumsomsætningen omfatter selskabets samlede køb af mad og drikkevarer under arrangementet. Hvis det samlede forbrug er lavere end minimumsomsætningen, afregnes der efter minimumsomsætningen.

Drikkevarer & vilkår

DRIKKEVARER

Velkomst

Rosé Cremant	110,- pr. glas
Champagne, Premier Cru	150,- pr. glas
Sparkling tea, alkoholfri	90,- pr. glas

Vine

Vin ad libitum under middagen	430,- pr. person
Husets vine	425,- pr. flaske

Øvrige drikkevarer

Vand med og uden brus adl.	40,- pr. person
Most fra Kølster	40,- pr. stk.
Hjemmelavet Lemonade m. Citron/Hibiscus	55,- pr. stk.

Kaffe

Kaffe/te	50,- pr. person
Sødt til kaffen	40,- pr. person

PRAKTISK INFORMATION

Menu og vine skal være aftalt senest 3 uger før arrangementets afholdelse.

Endeligt gæsteantal skal gives 1 uge før.

Brug af konfetti og lignende er ikke tilladt uden forudgående skriftlig aftale.

Livemusik kræver forudgående skriftlig tilladelse.

Det er ikke muligt at fjerne billeder og spejle fra væggene, og der må ikke hænges ting op uden aftale.

Alle ændringer vedrørende arrangementet bedes gøres via mail.

Det er værternes ansvar, at gæsterne respekterer huset og personalet.