

# Selskab på Restaurant Isværket

*Alle vores elementer på menuerne er lavet fra bunden med omtanke for lokale samt sæsonbaserede råvarer  
Vores selskabsmenu samt priser er faste. Der tages forbehold for eventuelle udgåede varer samt ændringer*

*Vi tilbyder en menusamtale med dig som gæst, hvis du skal afholde en fest for 25 personer eller over.*

*Ellers kan vi klare meget via telefon og mail – al information fremgår nemlig af denne folder.*

*Der skal bookes en tid til et eventuelt møde – forhør dig hos nærmeste personale*

## Indhold

For selskaber under 12 personer, vælges menuen ud fra a la carte menukortet.....	2
Selskaber mellem 12-25 personer.....	2
FORRETTER / DKK 95 kr. pr. person.....	2
HOVEDRETTER / Priser varierer. Se nedenfor .....	2
DESSERTER / DKK 95 kr. pr. person .....	2
Selskaber fra 25 personer og opefter.....	3
FORRETTER / DKK 95 pr. person uanset valg.....	3
HOVEDRETTER / se priser nedenfor. Alle hovedretter serveres på buffet .....	3
DESSERTER / DKK 95 pr. person uanset valg .....	4
Børnemenuer.....	4
Øvrige arrangementer med særlig aftale .....	4
Drikkevarer .....	4
Velkomstdrink.....	4
Køleskab.....	5
Vin.....	5
Vin & Drinks anlæg .....	5
Kaffe & kage.....	5
Øvrigt praktisk .....	5
Kosthensyn .....	6
Opstilling og opdækning.....	6
OPDÆKNING .....	6
Teknisk udstyr.....	6
Afbestillingsbetingelser samt nedjusteringsbetingelser .....	6
Afrekning .....	7

For selskaber under 12 personer, vælges menuen ud fra a la carte menukortet

Der skal forudbestilles fra a la carte kortet, senest dagen før ankomst ved selskaber fra 9-12 personer  
Dette af henhold til varelager samt ventetid

## Selskaber mellem 12-25 personer

Skal du afholde et arrangement for mellem 12 til 25 personer kan du vælge mellem følgende menuer  
*Alle retter tallerkenseserveres*

### FORRETTER / DKK 95 kr. pr. person

- Bresaola med purløgscreme, tørret brød, soltørrede tomat, revet vesterhavssost samt urter
- Varmrøget lakserillette med kapers, syltede rødløg, sprød rug og urtesalat
- Langtidsstegt kylling med karrycreme, baconcrumble, tørret tomat, asparges samt brøndkarse

### HOVEDRETTER / Priser varierer. Se nedenfor

- Stegt svinenakke med bagte jordskokker, selleripuré, stegt selleri, tomatjus samt stegte kartofler
  - 250 kr. pr. person
- Gastrokalk med pastinakupuré, bagt pastinak i urter, syltede løg, stegte kartofler samt oxsaucé
  - 275 kr. pr. person
- ***Flere hovedretter kan aftales ved menusamtale med køkkenchefen***

### DESSERTER / DKK 95 kr. pr. person

- Æblepuré med krystalliseret chokolade, marengs samt æblesorbet
- Pannacotta med karamel, sprød chokolade, brændt chokolade samt vaniljeis
- Skovbærfromage med hindbærmarengs, krystalliseret chokolade, karamel samt skovbærsorbet

### Lokale/opstilling

For selskaber under 20 personer dækkes der op ved 1 eller 2 langborde i selve restauranten

(Der kan ikke garanteres et bestemt sted i restauranten)

Der dækkes op med hvide duge, hvide høje servietter, tørrede blomster samt LED lamper. Dette er inkl. i prisen. Man er velkommen til at medbringe andet pynt selv - på dagen - og sætte på. Dette skal oplyses inden ankomst. Eventuelt aftales tid for dette med tjeneren. Vores personale sætter kun vores eget pynt på, resten sørger gæsten selv for. Hvis personalet skal sætte ekstra på, opkræves der et tillæg.

## Selskaber fra 25 personer og opefter

Menuen er fast. Der kan ikke ændres på nedenstående

FORRETTER / DKK 95 pr. person uanset valg

- Tunrillette med koldvandsrejer, dildmayo, sprødt rugbrød, dild "sne", skaldyrsdressing samt urtesalat. Hertil brød & smør
- Bagt torsk med syltet fennikel, bacon, sennepssauce samt urtesalat
- Dampede asparges med seranoskinke, timinamayo, sprød salat samt chips. Hertil brød & smør

HOVEDRETTER / se priser nedenfor. Alle hovedretter serveres på buffet

- Buffet bestående af Hereford oksefilet samt marineret svinekam. Hertil 2 af årstidens salater samt hjemmerørt dressing, 2 slags kartofler samt 2 slags saucer.  
**DKK 295 pr. person**
- Gastrokalv med selleripuré, grillet løg, årstidens garniture, oxsaucen samt stegte kartofler vendt i krydderurter  
**DKK 275 pr. person**
- Svinefilet med gulerodspuré, årstidens garniture, pommes rösti samt BBQ sauce  
**DKK 250 pr. person**

### Tapas buffet med lokale specialiteter

DKK / 299 kr. pr. person

3 slags skærepølse fra Klosterheden  
2 slags oste fra Arla unika. Hertil relish  
Hjemmerørt hønsesalat på rygeost  
Tunrillette  
Paté med cornichoner og rødløg  
Koldrøget laks med hjemmerørt mayo  
Oliven, soltørrede tomat og 2 slags mayo  
Friskbagt brød, rugbrød & smør

### Brunch buffet

(kan serveres fra klokken 11:30 og senest fra 14:00) Kun fra 25 personer og opefter  
DKK / 250 kr. pr. person

Røræg, bacon, pølser og ketchup  
Lun leverpostej med svampe og bacon  
Pandekager med sirup  
Hjemmerørt hønsesalat – hertil croissant  
Koldrøget laks med dressing  
Pålægfad med 3 slags pålæg  
Ostefad med tilbehør samt kiks  
Frugtfad  
Brød, rugbrød & smør

Inkl. kaffe/the samt appelsinjuice under maden

## DESSERTER / DKK 95 pr. person uanset valg

- Gateau Marcel med skovbær sorbet, marengs samt marinerede skovbær
- 3-farvet is lavet fra bunden med blød karamel, marengs samt krystalliseret chokolade
- Vaniljepannacotta med pisket creme fraiche, hindbær marengs samt sprød lys chokolade

## Børnemenuer

Børn kan få samme hovedret som de voksne. Børn i alderen fra 3 til 11 år betaler halv pris for hovedret på buffet. Der betales fuld pris for forretter, tallerkenanrettede hovedretter samt dessert.

Børn under 3 år er gratis, hvis de ikke tæller for en kuvert.

## Øvrige børnemenuer

DKK 75 pr. stk.

- Nuggets med friter, ketchup, remoulade og grøntstænger
- Pandestegt fiskefilet med friter, ketchup, remoulade og grøntstænger
- Burger med bøf, salat og ketchup samt friter, ketchup remoulade og grøntstænger

## Øvrige arrangementer med særlig aftale

- Julefrokost
- Påskefrokost
- Konfirmation
- Bryllup

Menu for disse højtider, aftales individuelt mellem gæst og køkkenchef

## Drikkevarer

### Velkomstdrink

Der kan vælges følgende:

- Cava Brut (halvtør mousserende vin)
- Cava Semi-Seco (halvsød mousserende vin)
- Branchetto Asti Rosé (sød mousserende rosé)

Afregnes uanset slags 250 kr. pr. flaske

Serveres på bakker i høje glas ved ankomst

Der kan serveres alkoholfrie velkomst til børn

Afregnes 30 kr. pr. stk

### Køleskab

Står altid i lokalet til høflig selvbetjening. Her er 2 slags øl samt 3-4 forskellige slags sodavand

Prisen er 35 kr. pr. øl samt 30 kr. pr. sodavand.

Der kan også tilbydes alkoholfri øl, forskellige juice/safter. Dette efter nærmere aftale og andre priser.

### Vin

#### Husets selskabsvine

- HVIDVIN  
Sauvignon Blanc – afregnes 225 kr. pr. flaske  
Grillo – afregnes 250 kr. pr. flaske
- RØDVIN  
Merlot – afregnes 225 kr. pr. flaske  
Ripasso – afregnes 250 kr. pr. flaske

Der skænkes altid hvidvin til forret samt rødvin til hovedret, medmindre andet aftales

Isvand på bordet til vinen – uden beregning. Opfyldning under hele selskabets varighed

Ønskes der andre vine kan alle vine fra vinkortet tilbydes selskaber til prisen der fremgår på kortet

### Vin & Drinks anlæg

Vi tilbyder et anlæg med 4 haner.

Her kan vælges diverse 20 L fustager med drinks – Pris pr. fustage 2.400 kr. 20 LITER

Der kan også vælges hvidvin, rosévin & aperol med afregning pr. litermål

Anlægget vil stå i lokalet til høflig selvbetjening blandt gæsterne

### Kaffe & kage

Flødeskumslagkage - 25 kr. pr. person. Minimum 10 personer. Der laves kun hele kager.

Medbragte småkager – 15 kr. pr. person

Vi anretter og sørger for alt før, under, efter

Medbragt konditorkage – 20 kr. pr. person (vi sørger for alt hertil)

Kaffe samt te – 40 kr. pr. kande

- Kaffe/the samt kager sættes altid frem på buffet, efter maden

### Øvrigt praktisk

Der serveres ved selskaber indtil 01:30

Herefter opkræves der et gebyr på kr. 595 kr. pr. time for servering

## Kosthensyn

Meldes ind senest 3 dage før. Dette er gæstens eget ansvar at melde ind før ankomst

## Opstilling og opdækning

### HAVNELOKALET

Tilbydes mellem 10 til max 40 personer

2 langborde med mellem 10-14 ved hver – fra vinduet

2 langborde med mellem 15-20 ved hver – fra vinduet

4 langborde med max 13 ved hver – fra væggen

Der kan opstilles i Hesteko/Ubord ved nærmere aftale

### SELSKABSLOKALE 1 + 2

Lokalet tilbydes hvis selskabet er over 40 personer

Der opstilles kun ved langborde i lokalet

Opstilling aftales med personalet under menusamtale

I lokalerne er også buffet, gavebord samt højbord ved køleskabet

Vær' opmærksom på, at særlige ønsker til opstillinger kan give begrænsninger på max antal af gæster

## OPDÆKNING

Vores standardopdækning er uden beregning og med følgende:

- Hvide duge, hvide høje servietter, stearinlys i små glas samt tørrede blomster

Ønsker man andet pynt, kan man selv komme og ligge dette på, gerne på selve dagen eller tidligst dagen før

Dette skal aftales nærmere med tjeneren

Ved valg af buffet til hovedret, dækkes der op med sorte tallerkner på bordene

## Teknisk udstyr

Begge lokaler tilbyder fremvisning på projektor, pegende op på væggen. Der er ikke lyd på fremviseren.

Dette skal oplyses til personalet inden ankomst. Uden beregning

## Afbestillingsbetingelser samt nedjusteringsbetingelser

Det helt endelige antal skal meddeles senest 1 uge før ankomst. Herefter betales der for de bestilte kuverter  
Fuld annullering af booket arrangement kan ske uden beregning ind til 14 dage før afholdelse.

Annulleres der 14 dage eller mindre fra afholdelsesdatoen afregnes gæsten 50 % af den samlede regning

Gælder ved selskaber fra 15 og opefter.

### Afregning

Faktura fremsendes til gæstens oplyste mailadresse. Der kan gå op til 14 dage før fakturaen modtages. Der fremgår bankoplysninger til bankoverførsel med 7 dage netto.