

MOLTKE'S PALÆ

BY VENUES

Hold dit arrangement i Håndværkerforeningens lokaler i Moltkes Palæ

Forpagteren af Moltkes Palæ tilbyder forplejning i form af både mad og drikke til mindre laugs arrangementer, som afholdes i Håndværkerforeningens lokaler i stueetagen.

- 1) Lad Moltkes Palæs køkken stå for forplejningen, mens I selv sørger for opsætningen og oprydningen. Her serveres maden på Håndværkerforeningens eget service som buffet i Gallerigangen.
- 2) I kan også få forplejning fra Moltkes køkken med tjenere, hvor maden serveres på Moltkes Palæs service. Med i dette tilbud er inkluderet buffet opsætning i Gallerigangen og tjenerpersonale til oprydning og opvask.

Prisoversigt for arrangementer i Moltkes Palæ

Der gives 20 % rabat til Håndværkerforeningens medlemmer. Priserne er inklusiv moms

Tjenertimer

Ud fra jeres ønsker for arrangementet laver vi et estimat på det antal tjenertimer, I skal bruge. Udregningen er lavet ud fra følgende:

Tjenertimer - 20 gæster pr. tjener

2 tjenere op til 40 pax

3 tjenere op til 50 - 60 pax

Tjenerne møder ind to timer inden, at gæsterne ankommer. Tjenerne går en time efter, at gæsterne er gået.

Tjenere aflønnes

Min. fem timer grundet overenskomstlignende forhold er vi forpligtet til via forpagtningsaftale med Håndværkerforeningen.

450,-

pr. time

Prisoversigt for arrangementer i Moltkes Palæ

Der gives 20 % rabat til Håndværkerforeningens medlemmer. Priserne er inklusiv moms

Forplejning i Håndværkerforeningens lokaler v/min. 10 cov.

Moltkes sandwich	95,-
Kylling & karry eller San Daniele skinke Hjemmebagt ølandsbrød, tomatrelish og urter	
Smørrebrød	115,- <i>pr. stk</i>
Ruths Chr. Ø-sild – crème fraiche – løg – karse Friteret rødspætte – rejer – æg – mayo Salat på Rokkedahl kylling – bacon – svampe – sur agurk	
Salat af grillet grønt i vinaigrette	180,-
Stegt kyllingebryst – sprød hjertesalat – croutons	
Charcuteri & gode oste på buffet	240,-
Serveret med ølandsbrød, sprødt & sødt	
Sødt fra Moltkes konditori	65,-
Salte snacks	35,-
Chips & nødder	
Morgen bagværk	55,-
Frisk fra bageriet	
Udvalg af friskbagte morgenstykker & bagværk	120,-
Ost, kompotter & frugt	
Skåret frugt	35,-

Drikkevarer i Håndværkerforeningens lokaler

v/min. 10 personer

Der gives 20 % rabat til Håndværkerforeningens medlemmer. Priserne er inklusiv moms

Øl

Royal Øko Pilsner	50,-
Royal Øko Classic	50,-
Royal 0,0	50,-

Sodavand – lemonade – most

Pepsi	50,-
Pepsi Max	50,-
Faxe Kondi	50,-
Adelhardt Squash	50,-
Adelhardt Hyldeblomst	50,-
Adelhardt Æble	50,-
Craft Lemonade, Lemon Lime Sunshine	50,-
Craft Lemonade, Elderflower Dream	50,-
Bie's Rabarber	50,-
Naturfrisk Ginger Beer	50,-

Vin

NV	Prosecco, Bosco dei Cirmioli, Extra Dry, Veneto, Italien	500,-
NV	Charles le Bel, 1818, Brut, Champagne, Frankrig	1.225,-
2022	Pinot Grigio, Perlage, Venezia, Italien	375,-
2021	Chardonnay, Weingut Paul Achs, Burgenland, Østrig	625,-
2022	Sangiovesse, Perlage, Marche, Italien	375,-
2021	Barbara d'Asti, Palas, Michelle Chiarlo, Piemonte, Italien	550,-

Alkoholfrie

2022	Traubensaft Prickelnd, Weingut Hajszan-Neumann, Wien, Østrig	575,-
NV	Richard Juhlin, Blanc de Blanc, Frankrig	575,-
NV	Richard Juhlin, Rose, Frankrig	800,-
NV	Copenhagen Sparkling Tea Blå	575,-
NV	Copenhagen Sparkling Tea Lysegrøn	575,-

Kaffe & the

Kaffe & the pr. person	50,-
------------------------	------