

# søren k

## Forplejning til møder og konferencer

Restaurant søren k servicerer til jeres møde, kursus eller konference i Den Sorte Diamant!

Vores ambition er at tilbyde den kendte kvalitet hele vejen igennem dit besøg hos os. Med denne menu har vi sat særligt fokus på økologi, den rigtige sunde energi og råvarens oprindelse i det nære, fylder mere end tidligere.

Vi har sammensat nogle faste pakker, og derudover delt vores udbud op i enkeltdele så vi i fællesskab kan sammensætte et program, der passer præcis til jer.

Vi håber, at I vil tage godt imod vores forplejningstilbud.

### **Heldagspakke**

Pris for heldagspakke pr. person 465,-

#### Ankomst

Rugbrød og lune morgenboller med smør  
Cremet ost og årstidens marmelade  
Juice, isvand, kaffe og te

#### Formiddagspause

Frisk frugt  
Kaffe, te og isvand

#### Frokostpause

Ved selskaber på under 25 gæster serveres søren k's 2-retters frokostmenu i restauranten med fokus på grøntsager og fisk  
Ved mere end 25 gæster foregår frokosten stående i Diamantens Atrium med en buffet af årstidens retter af fisk, grønt, kød, samt ost eller dessert  
Isvand og 1 sodavand til frokosten

#### I lokalet efter frokost

Kaffe, te og isvand

#### Eftermiddagspause

Kaffe, te og isvand  
Dagens kage

# søren k

Forplejning til møder og konferencer

## Halvdagspakke

Pris for halvdagspakke pr. person 385,-

### Frokost

Ved selskaber på under 25 gæster serveres søren k's 2-retters frokostmenu i restauranten med fokus på grøntsager og fisk

Ved mere end 25 gæster foregår frokosten stående i Diamantens Atrium med en buffet af årstidens retter af fisk, grønt, kød, samt ost eller dessert  
Isvand og 1 sodavand til frokosten

### Formiddags- eller eftermiddagspause

Vælg én af nedenstående energipakker, som er inkl. i halvdags pakkeprisen

#### A. Morgen-energi

Rugbrød og morgenboller med smør  
Cremet ost og årstidens marmelade  
Skyr med hjemmeristet mysli  
Rullepølse med karse og løg  
Juice, isvand, kaffe og te

#### B. Sund energi

Frisk frugt  
Gulerødder i stave  
Chokolade fra Valrhona  
Kold grød med æbler og ristede nødder  
Grøntsagsshot  
Kaffe, te og isvand

#### C. Sød energi

Frisk frugt  
Dagens kage  
Chokolade fra Valrhona  
Årstidens hjemmelavet saft  
Kaffe, te og isvand

En energipakke koster kr. 120,- pr. person som selvstændig servering

### Frisk, salt og sød snack

Saltede nødder, Thybo ost og chokolade fra Valrhona  
Radiser med rygeost creme

### Salt snack

Marinerede oliven, rodfrugtchips og saltede nødder  
Thybo ost og tørret pølse

En snackpakke koster kr. 75,- pr. person som selvstændig servering

# søren k

Forplejning til møder og konferencer

## Sammensæt selv mødeforplejningen

Priser pr. person

### Drikke

Kaffe og te	kr. 28,-
Juice / årstidens hjemmelavede saft	kr. 35,-
Isvand (gratis ved samtidig servering af sodavand / juice)	kr. 12,-
Sodavand – mineralvand	kr. 30,-
Øl fra Thisted bryghus (pr. flaske)	kr. 40,-
Husets cava (pr. flaske)	kr. 375,-
Husets vin (pr. flaske)	kr. 295,-
Kaffe, te og isvand til hele dagen	kr. 100,-

### Morgen

Rugbrød og morgenboller med smør	kr. 30,-
Mini croissanter bagt med smør	kr. 25,-
Mini croissant med chokolade, bagt med smør	kr. 30,-
Cremeret ost og årstidens marmelade	kr. 15,-
Klassisk rullepølse med karse og løg	kr. 32,-

### Ind i mellem

Dagens kage	kr. 30,-
Småkager, 3 stk.	kr. 25,-
Chokolade fra Valrhona	kr. 20,-
Fyldte chokolade fra Valrhona	kr. 25,-
Frisk frugt	kr. 30,-
Gulerødder i stave	kr. 20,-
Saltede nødder	kr. 20,-
Thybo ost	kr. 20,-
Marinerede oliven	kr. 20,-
Rodfrugtchips	kr. 20,-
Tørret pølse	kr. 20,-
Kold grød med æble og ristede nødder	kr. 20,-
Grøntsagshot	kr. 15,-

# søren k

Forplejning til møder og konferencer

## Sammensæt selv mødeforplejningen (frokost)

Priser pr. person

### Frokost A: Husets uspecificerede sandwich

Blandet fyld af vegetar, kød og fisk  
Serveres i mødelokalerne eller i Atrium

Sandwich (2 halve) kr. 75,-

### Frokost B: Rustik stående buffet (min. 25 kuverter)

Fladbrød med røget laks og flødeost  
Stegt broccoli med sennep, ristede kerner og persille  
Grøn salat med mormordressing, peberrod og purløg  
Langtidsstegt svinebryst med kompot af bagte rodfrugter og sennep  
Nordisk foccacia med kartoffel og rosmarin  
Brownie med mandler  
Serveres i Atrium

Frokostbuffet kr. 175,-

### Frokost C: Dagens frokost

Ved selskaber på under 25 gæster serveres søren k's 2-retters frokostmenu i restauranten med fokus på grøntsager og fisk  
Ved mere end 25 gæster foregår frokosten stående i Diamantens Atrium med en buffet af årstidens retter af fisk, grønt, kød, samt ost eller dessert

Dagens frokost kr. 225,-

### Frokost D: Dagens 3-retters frokostmenu

3 retter på en time fra sæsonens menukort  
Serveres i søren k

Frokostmenu kr. 325,-

# søren k

Forplejning til møder og konferencer

## Sammensæt selv mødeforplejningen (aften)

Priser pr. person

### Aften A: Dagens aftensmad

Ved selskaber på under 25 gæster serveres søren k's 3-retters aftenmenu i restauranten med fokus på grøntsager og fisk

Ved mere end 25 gæster foregår det stående som buffet i Diamantens Atrium af årstidens retter af fisk, grønt, kød, samt ost eller dessert

Dagens aftensmad kr. 325,-

### Aften B: 4-retters aftenmenu

Inkl. vine, kaffe, te og sødt

Serveres i søren k

Sæsonens aftenmenu kr. 835,-

### Aften C: Sæsonens selskabsmenu

Vælg fra vores sæsonmenu (rekvireres separat)

Minimum 10 kuverter

Serveres i søren k

4 retter fra kr. 395,-

5 retter fra kr. 495,-