

søren k

Restauranten i det Kgl. Bibliotek

Selskabsmenu januar – februar 2018

På restaurant søren k følger vi med årstiden, vores menuer har udgangspunkt i sæsonens friske råvarer – det smager bedst på den måde. Vi laver både en fast selskabsmenu og en skiftende á la carte menu.

Hvis I er 16 eller flere gæster, vil vi gerne have en menu bestilling i forvejen. På den måde kan vi sikre os, at I får den bedst mulige service, på det niveau vi er kendt for. Vores faste selskabsmenu gør det nemt at vælge og bestille i god tid, og da flere elementer i vores menuer kræver tilberedning i god tid, skal vi bede om bestilling af disse menuer mindst 3 dage før jeres arrangement.

Det er vigtigt for os, at vi har en enslydende, dvs. én samlet menu til hele selskabet.

Skulle nogle af jer ønske at vælge andre retter end resten af selskabet, som vegetarer eller på grund af religion og allergi, tager vi selvfølgelig hensyn til det, blot vi ved det på forhånd.

Vi tilbyder vin- og ølmenuer, men har også et særskilt vinkort.

I forbindelse med bestillingen, bør der tages stilling til hvilken velkomstdrink, der ønskes, og om der efter middagen ønskes kaffe, te, petit fours og evt. avec.

Vi står gerne til rådighed med vejledning, så kontakt endelig vores salgskontor såfremt der er spørgsmål.

Vi glæder os til at modtage jeres bestilling.

søren k

Restauranten i det Kgl. Bibliotek

Menu januar – februar

Alle vores retter har forretningsstørrelse.

Ønskes der 3-retters menu, vil prisen være den samme som ved 4 retter, da én ret skal laves som hovedret.

4 retters menu

Rå jomfruhummer med glaskål samt æble- og peberrodsgranité

Braiseret endive med valnødder og Thybo

Bagt helleflynder med dampet spidskål, urtepuré og beurre blanc

Blodappelsinmousse med dehydrerede beder, mælkecrumble og tagetes

kr. 395,- pr. person

5 retters menu

Rå jomfruhummer med glaskål samt æble- og peberrodsgranité

Fiskesuppe med dampede muslinger, syltet fennikel og dild

Braiseret endive med valnødder og Thybo

Bagt helleflynder med dampet spidskål, urtepuré og beurre blanc

Blodappelsinmousse med dehydrerede beder, mælkecrumble og tagetes

kr. 495,- pr. person

Du kan også vælge en af disse retter

Ribeye af dansk okse med ristede gulerødder, rosenkål og bearnaise – tillæg kr. 45 pr. person

Braiserede svinekæber med ristede jordkokker og grønkål – tillæg kr. 40 pr. person

Tilvalg til menuerne

Velkomstdrink kr. 75,-

Salte snacks kr. 20,-

Fine De Claire østers 2 pr. person kr. 65,-

Ostetallerken kr. 75,-

Kaffe, te og petit fours kr. 80,-

søren k

Restauranten i det Kgl. Bibliotek

søren k sammensætter vine, øl eller saft til jeres menu

Vinmenu

Velkomstdrink, vinmenu til 3 retter kr. 295,- pr. person

Velkomstdrink, vinmenu til 4 retter kr. 395,- pr. person

Velkomstdrink, vinmenu til 5 retter kr. 425,- pr. person

Ølmenu

Velkomstdrink, ølmenu til 3 retter kr. 175,- pr. person

Velkomstdrink, ølmenu til 4 retter kr. 220,- pr. person

Velkomstdrink, ølmenu til 5 retter kr. 265,- pr. person

Saftmenu - uden alkohol

Velkomstdrink, saftmenu til 3 retter kr. 100,- pr. person

Velkomstdrink, saftmenu til 4 retter kr. 140,- pr. person

Velkomstdrink, saftmenu til 5 retter kr. 165,- pr. person

søren k

Restauranten i det Kgl. Bibliotek

Vilkår

Lokal leje

Ved ønske om lukket arrangement, kræves der at et minimum beløb på den samlede regning af 40.000 kr.

Regning

Det kan aftales at regningen sendes efter arrangementet, husk da ansvarlig arrangørs underskrift på kassebonnen.

Betalingsbetingelser 8 dage netto.

Fakturaer til udlandet pålægges et gebyr på kr. 200,-

Kreditkort

Gængse kreditkort modtages. Bemærk at kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt kortholder ved betaling med såvel danske som udenlandske kreditkort. Bemærk der ikke er noget gebyr på dankort.

Afbestillingsbetingelser

Afbestilling senere end 4 uger før arrangementsdatoen kan ikke ske. Der vil blive faktureret op til 100% af ordresummen, dvs. såvel mad som drikkevarer, med mindre andet er aftalt.

Afbestilling af større dele af menuen og drikkevarer kan ikke ske senere end 4 uger før, mindre ændringer kan ske indtil 8 dage før arrangementsdatoen.

No show

Ved no show faktureres 100% af ordresummen.

Endeligt deltagerantal

Endeligt deltagerantal meddeles senest 8 dage før arrangementsdato, og kan maksimalt reduceres med 50% i forhold til det oprindelige deltagerantal.

Herefter kan der ikke ændres i antallet, og der vil således blive opkrævet betaling, for det antal der er bestilt til (8 dage før arrangementsdatoen) for såvel mad som drikkevarer.

Såfremt ovenstående betingelser ikke kan opfyldes, venligst kontakt os på forhånd, for at aftale eventuelle andre vilkår.

VELKOMMEN I SØREN K