

SELSKABSMIDDAGE

HELAFTENSARRANGEMENTER

Hermed har vi fornøjelsen at præsentere vores selskabsforslag.

Vore smukke lokaler rummer op til 350 personer til spising og indtil 1000 til reception - i flere etager.

Selskabsmiddagene er opbygget med priser, så der frit kan sammensætte et arrangement, som passer til den enkelte anledning. Der kan med fordel vælges et af vores faste arrangementer.

Vore syngende tjenere er klar til at underholde under et hvert arrangement hvor dette måtte ønskes.

Alle vore lokaler fremvises gerne efter forudgående aftale.

Vi står naturligvis til disposition med råd og vejledning vedrørende menuvalg, vine, bord-opstilling, musik, underholdning, fotograf m.v.

Vi hjælper gerne med det ”lille ekstra” eksempelvis bryllups-/fødselsdagskage, eller andet som kan gøre dagen helt speciel.

Vi afvikler også receptioner, konferencer, udvikler unikke mødepakker samt individuelle arrangementer fra ganske få deltagere og op til 1000.

Venlig hilsen

Det Ny Teaters Arrangementsafdeling

MIDDAGSARRANGEMENTER

I Teaterkælderen, selskabslokalet Sceneriet, eller andet lokale i teatret – efter nærmere aftale
Minimum 30 kuverter

En festlig aften i Teateret

Ca. 2½ time

Kr. 875,00

En festlig aften i Teateret

ca. 2½ time

Kr. 925,00

VELKOMST:

1 gl. Spumante
hvidvin, Kir
eller lignende

1 gl. Spumante
hvidvin, Kir
eller lignende

MENU:

3 retter (sæsonbestemt)

3 retter (sæsonbestemt)

VINE:

Husets vine
serveret "ad libitum"
under middagen

Sæsonens vine
serveret "ad libitum"
under middagen

KAFFE/THE:

Kaffen serveres
til desserten

Kaffen serveres
til desserten

GARDEROBE:

Inkl.

Inkl.

PYNT:

Borddekorationer (kun i Sceneriet)
og levende lys

Borddekorationer (kun i Sceneriet)
og levende lys

Hvis de skal i teatret serveres et glas fadøl, vand eller vin i forestillingens pause inkl. i ovenstående pris

BEMÆRK:

Ønskes efterfølgende barfunktion kan dette arrangeres a kr. 115,00 pr. person pr. time,
(blød bar) beregnet på det oprindelige gæsteantal.
Se også vore syv timers helaftensarrangementer.

HELAFTENS FESTARRANGEMENTER

I selskabslokalet Sceneriet, eller andet lokale i teatret – efter nærmere aftale
Minimum 30 kuverter

ARRANGEMENT I

7 timer

Kr. 1.075,00 (ekskl. natmad)

ARRANGEMENT II

7 timer

Kr. 1.399,00 (inkl. natmad)

VELKOMST:

1 gl. Kir,
1 gl. mousserende hvidvin
eller 1 gl. hyldeblomstsaft
i hvidvin

1 gl. Kir,
1 gl. mousserende hvidvin
eller 1 gl. hyldeblomstsaft i hvidvin
Husets champagne, budt og suppleret + kr. 80

MENU:

3 retter (sæsonbestemt)

3 retter (sæsonbestemt)

VINE:

Husets vine
Under middagen

Sæsonens vine inkl. et glas gængs dessertvin

KAFFE:

1 gl. husets cognac eller likør

1 gl. husets cognac el. likør

BAR:

Fri bar med
øl, vin og vand

Fri bar med
div. alm. spiritus,
øl, vin og vand

Fortsættes næste side

HELAFTENS ARRANGEMENTER (fortsat)

	ARRANGEMENT I	ARRANGEMENT II
NATMAD:	(+ kr. 98,-)	Charcutteri bræt som let buffet
GARDEROBE:	Inkl.	Inkl.
PYNT:	Borddekorationer og levende lys	Borddekorationer og levende lys
		Menukort
EKSTRATIME M. BAR:	Kr. 100,00 (pr. startantal deltagere)	Kr. 140,00 (pr. startantal deltagere)

Ellers kr. 2.500,- pr time eksklusive drikkevarer, som betales efter forbrug.

Alle vore helaftensarrangementer varer 7 timer. Ekstratimer – se ovenstående pris.

Natmad serveres med den barfunktion som er i gang på det givne tidspunkt.

Evt. musik afsluttes 15 minutter før aftalt lukketiden på festen.

Samtidig med afslutning på musikken stopper udskænkning af drikkevarer fra baren.

DIVERSE PRISER

Det Ny Teaters vine	pr. fl. kr.	274,00	Kaffe/the	pr. prs. kr.	35,00
	pr. gl. kr.	55,00	Petit Fours	pr. stk. kr.	18,00
			Chokolade	pr. stk. kr.	12,00
Flaskeøl	pr. fl. kr.	40,00	Cognac VSOP	pr. 3 cl. kr.	50,00
Fadøl	pr. gl. kr.	40,00		pr. fl. kr.	1050,00
Mineralvand	pr. fl. kr.	35,00	Alm. likør	pr. 3 cl. kr.	50,00
				pr. fl. kr.	900,00
Alm. spiritus	pr. 3 cl. kr.	45,00	Garderobe pr stk.	Bemandet	25,00
Alm. spiritus	pr. fl. kr.	950,00	Dekorationer	Leje pr. prs.	30,00
Luxus spiritus	pr. fl. kr.	1.300,00			

SE HELE VINKORTET PÅ www.teaterkaelderens.dk