

Bryllup på Atelier Skoven

Velkomst på terrassen

Rosé Cremant	pr. glas	110,-
Champagne, Premier Cru	pr. glas	150,-
Sparkling tea, alkoholfri	pr. glas	90,-
Snacks	pr. pers.	30,-

Menu

3 retters menu	pr. pers.	430,-
4 retters menu	pr. pers.	535,-

Supplement til hovedretten af kartofler og grøn salat	pr. pers.	70,-
---	-----------	------

Børnemenue

Hovedret og dessert (der serveres samme dessert som resten af selskabet)	pr. pers.	280,-
--	-----------	-------

Vine

Vin ad libitum under middagen	pr. pers.	430,-
Husets vine	pr. flaske	425,-

Kaffe

Kaffe/te	pr. pers.	50,-
Sødt til kaffen	pr. pers.	40,-

Øvrige drikkevarer

Vand med og uden brus	pr. pers.	40,-
Most fra Kølster	pr. stk	40,-
Hjemmelavet Lemonade m. Citron/Hibiscus	pr. stk	55,-

Blomster

Små buketter til bordene, leje	pr. buket	150,-
--------------------------------	-----------	-------

Bar

Blød bar: øl, vin og sodavand (fra 22.30-01.30)	pr. pers.	300,-
Hård bar: samme som ovenstående incl. long drinks (vodka, gin, mørk rom)	pr. pers.	430,-

Natmad

Europæiske oste, pølser og garniture	pr. pers.	130,-
--------------------------------------	-----------	-------

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer

Atelier Skoven

Restauranten er til Jeres rådighed fra kl. 18.00 til kl. 03.00.

Der er en minimumsomsætning på kr. 55.000,- for en privat aften på Atelier Skoven.

Vi anbefaler max. 60 personer til middag.

Menu og vine skal være aftalt senest 3 uger før arrangements afholdelse.

Endeligt gæsteantal skal gives 1 uge før.

Brug af konfetti osv. er ikke tilladt uden forudgående skriftlig aftale.

Det er ikke muligt at have livemusik uden forudgående skriftlig tilladelse.

Det er ikke muligt at fjerne billeder og spejle fra væggene, og der må ikke hænges ting op uden aftale.

Alle ændringer vedr. arrangementet bedes gøres via mail. På selve dagen gerne på tlf. 60243160.

Det er værternes ansvar at gæsterne respekterer huset og personalet.

Der vil være adgang til terrassen for gæsterne, så de kan trække lidt frisk luft