



BREDE SPISEHUS

PRIVATE SELSKABER & FESTER



VELKOMMEN TIL BREDE SPISEHUS

I Brede Spisehuset har vi skabt et spændende, unikt koncept, der forener de historiske rammer og Nationalmuseets værdier, med Madkastellets høje gastronomiske niveau og et sæsonbetonet kreative køkken.

Vores erklærede mål er, at være både det lokale stamsted og destinationen, der er en længere udflugt værd. Et sted, der på én og samme tid, omfavner både det klassiske og det moderne, og byde på oplevelser til alle.

Afhold jeres arrangement hos Brede Spisehus; nyd en festlig aften og mærk historiens vingesus.



BREDE - EN REJSE I TIDSMASKINEN

Brede er fyldt af historiens vingesus.

Brede Spisehus ligger med udsigt over Brede Dam i det naturskønne Mølle-ådal kun ca. 10 km fra Københavns centrum nær Kongens Lyngby, Gentofte og Bagsværd. Naboerne er Frilandsmuseet og Brede Værk med mange interessante oplevelser både ude og inde.

Den smukke Brede Dam kan f.eks. rundes på en lille halv time enten før, under eller efter besøget på Brede Spisehus.

SPISEHUSET

I Spisehusets smukke, højloftede lokale i stueetage finder man restauranten. Dekorativt bevaret med opal-glas loft, originale kakler på væggene og gamle glaslamper i støbejern. Her er plads til mellem 50 og 80 gæster, og mulighed for både bar, dansegulv og musik efter middagen.

Funktionærspisestuen er ideel til mindre selskaber, hvor man ønsker at sidde privat eller har behov for eksklusivitet. Her er plads op til 22 gæster.

På 1. salen findes et kombineret salon- og selskabslokale, hvor man ligeledes kan sidde privat. Her er plads op til 40 gæster, og altså mulighed for at dække op til middag i den ene stue, mens man holder den anden fri til velkomst, et par børneborde eller kaffebuffet efter spisning. Fra 1. salen er der en flot udsigt over Brede Dam.

På den overdækkede veranda og den rummelige terrasse i haven, kan man nyde en aperitif og snacks før middagen, eller slutte aftenen af med drinks.





SELSKABSPAKKER

På Brede Spisehus slår vi dørene op for selskaber
i mange forskellige størrelser og til alle anledninger.

Afhold den næste barnedåb, fødselsdag, mærkedag eller noget helt tredje
i Spisehusets historiske lokaler, og nyd en lækker sæsonbetonet menu.

Priser gældende pr. januar 2026 - der tages forbehold for ændringer

FROKOST & MIDDAG

4 timer (Kl. 12-16 eller Kl. 18-22) – fra 1.195,-

Velkomstbobler og salte snacks
3-retters sæsonmenu
Husets vine, øl og vand
Vand med og uden bobler
Økologisk filterkaffe og te med sødt

Ekstra forkælelse

Østers - Gillardeau pr. stk. 40,-
Sortfodsskinke 95,-
Tilkøb af mellemret fra 125,-
Tillæg ved valg af okse til hovedret 150,-
Udvalg af danske og franske oste, før desserten fra 125,-
Avec til kaffen..... fra 85,-
Opgrader vinmenu..... spørg om pris

Alle priser er angivet i DKK inkl. moms og pr. kuvert ved minimum 50 gæster i Spisesalen og 20 gæster på 1. salen.





FESTMIDDAG

6 timer (Kl. 18-00) – fra 1.395,-

Velkomstbobler og salte snacks

3-retters sæsonmenu

Husets vine, øl og vand, gennem hele aftenen

Vand med og uden bobler

Økologisk filterkaffe og te med sødt

Bar med gængse sjusser efter middag til kl. 24.00

Ekstra forkælelse

Østers - Gillardeaupr. stk 40,-

Sortfodsskinke 95,-

Tilkøb af natmad 100,-

Tillæg ved valg af okse til hovedret 150,-

Avec til kaffen..... 85,-

Opgradering af vinmenu

- spørg os om mulighederne fra vores vinkælder

*Alle priser er angivet i DKK inkl. moms og pr. kuvert.
Minimum 50 gæster i Spisesalen eller 20 gæster på 1. salen.*

FESTMIDDAG MED DANS

8 timer (Kl. 18-02) – fra 1.795,-

Velkomstdrink og snacks

3-retters sæsonbetonet menu

Husets vine, øl, vand ad libitum hele aftenen

Bar med sjusser/longdrinks i 3 timer

Friskbrygget kaffe og te med sødt

Natmad: 100,- pr. person

Opgradering til 3 timers bemandet cocktailbar: 300,- pr. person

Spørg os om øvrige tilkøbsmuligheder

Opgradering af vinmenu

- spørg os om mulighederne fra vores vinkælder

Alle priser er angivet i DKK inkl. moms og pr. kuvert.

Minimum 50 gæster i Spisesalen eller 20 gæster på 1. salen.





BREDE SPISEHUS

MENU EKSEMPEL

*Nedenstående er blot et menu eksempel for at vise,
hvad vores køkken tidligere har budt på af menuer.
Menuen vil altid udarbejdes ud fra sæsonen*

Forret

Stegte kammuslinger

Skorzonerrod, løg sorbise, hestebønner og sylt

Hovedret

Poussin

Majs, kantareller, kåls kud og estragonsauce

Dessert

Tærte

Vanilje, hindbær og chokolade

KONTAKT

Vores eventafdeling består af en række dygtige og hjælpsomme projektledere og eventrådgivere, med mange års erfaring i branchen.

Hele teamet arbejder tæt sammen, fra første kontakt med bookingen til sidste drink er serveret, for at sikre en høj kvalitet på alle vores events og jeres specielle dag.

Ved I allerede, præcis hvad I ønsker - eller har I brug for sparring og råd-givning for at komme helt på plads? Uanset hvad, så kan I trygt kontakte os, så vi kan hjælpe jer godt videre.

Skriv eller ring til os på:

Tlf. +45 45 85 54 57

Mail: info@bredespisehus.dk

Vi glæder os til at byde jer velkommen på Brede Spisehus!

BERLINGSKE



"Man finder næppe et bedre sted at spise frokost udendørs. Tvinges man til at rykke indendørs, gør det ikke så meget, for den højloftede spisesal står smukt med pariske glaslofter, søjler og originale klinker fra 1893 på væggene".

Søren Frank, Berlingske

BØRSEN



"Sådan var maden, intens og charmerende i al sin fremadstormende gourmand-prægede munterhed..."

Ole Trolsøe, Børsen

POLITIKKEN



"Om aftenen bevæger menukortet sig endnu længere ud i verden, og til sommer vil jeg glæde mig til at kunne sidde uden-dørs og skue ud over søen og danmarkshistorien".

Lærke Kløvedal, Politiken





MADKASTELLET

MARK
Bistro & Bar

BREDE
SPISEHUS

sm|ör


PETER LIEP'S
HUS

 *kilden*

BREDE
HØKER


HAVESTUEN
PETER LIEP'S
HUS

**FOOD
SPACE**

Café
Nabo


BARKASTELLET

KØBMAND & MADBODEGA
KAYS
EST. 2022

LANGELINIE PAVILLONEN

SMASK

KONTAKT

I.C. Modewegsvej 40
2800 Kgs. Lyngby

madkastellet.dk / @madkastellet