

MADKASTELLET · JULEFROKOST

Julefrokost hos Madkastellet

Ni huse i og omkring København. Fra skovkroer i Dyrehaven og Langelinie Pavillonen ved havet til rå rum i Kødbyen og forsamlingshuset ved Mølleåen.

SÆSON 2026



Julefrokoster med sjæl, gastronomi og nærvær

Vores huse spænder fra skovkroer i Dyrehaven og ikoniske Langelinie Pavillonen ved havet til urbane rum i Kødbyen og historiske sale midt i København. Uanset om det er afdelingens middag for tyve eller hele firmaets fest for flere hundrede, har vi rammerne til december.

Maden er skabt af vores kokke, der arbejder med sæsonens råvarer og en julemenu, hvor traditionen får plads uden at stå stille. Opdækning, garderobe, rengøring og personale er en del af pakkerne, og planlægningen ligger hos en projektleder, der kender huset.

Hvert hus står med samme opsætning på de følgende sider: husets julefrokostpakke med varighed, antal og pris. Har I ønsker, der ikke står her, så ring - vi skræddersyr pakken.

HUSENE

KØBENHAVN

- 01 Prinsens Palæ · Nationalmuseet
- 02 FoodSpace · Kødbyen
- 03 Louche · Kødbyen
- 04 Langelinie Pavillonen
- 05 Kays · Ørestaden

DYREHAVEN

- 06 Peter Liep's Hus
- 07 Kilden

BREDE VÆRK

- 08 Brede Spisehus
- 09 Brede Høker & Forsamlingshus
- 10 Samlet Brede Julefrokost



Prinsens Palæ

Historisk, centralt og eksklusivt

Rokokosalene på Nationalmuseet er tændt op til december. Lysekronerne, de originale interiører fra Nicolai Eigtved og de høje vinduer ud mod Ny Vestergade giver en julefrokost, der ikke ligner nogen anden i byen. Efter middagen fortsætter aftenen i huset med fri blød bar.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timers middag med fest	Fx kl. 18–01	25–60 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstdrink

3-retters menu

Hjemmebagt brød og smør

Øl, vin og vand under middagen

Kaffe og te

Fri blød bar i 3 timer efter middagen

PRIS PR. PERSON

kr. 925,-



FoodSpace

Urban, rå og alsidig

Højt til loftet, hvide fliser og plads til hele afdelingen. FoodSpace er huset til den store julefrokost, hvor der skal danses bagefter. Køkkenet ligger i samme rum, så gæsterne følger med i, hvad der bliver sat på bordet.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timers middag med fest	Efter aftale	150–200 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstdrink og salte snacks

Sæsonens 3-retters middag

Fri bar i cocktails, øl, vin og vand

Kaffe og te til desserten

PRIS PR. PERSON

kr. 1.200,-





Louche

Eksklusivt, atmosfærisk og uforglemmeligt

Den lille julefrokost for afdelingen, der hellere vil sidde tæt end stort. Louche serverer en sharing-menu i fem serveringer, og baren står for resten: Bobler, Shiso GT, husets pitchers og Louche-øl.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
4 timers middag	Efter aftale	20–40 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstdrink

Bobler, Louche-øl og Shiso GT

Udvalg af snacks

Louche sharing menu, 5 serveringer inkl. dessert

Husets vine, husets pitchers (2 slags), Louche-øl og vand

PRIS PR. PERSON

kr. 876,-

Langelinie Pavillonen

Vandudsigt og dansk design

Havet på tre sider og dansk designmodernisme indenfor. Huset tager alt fra afdelingens julefrokost til firmaets samlede fest, og Pavillonbaren åbner, når middagen er sluttet.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timer	Efter aftale	40–550 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler

Langelinies julemenu

Fri øl, vand og vin hele aftenen

Kaffe og te efter maden

Fri Pavillonbar efter middagen med longdrinks og 3 af husets cocktails

PRIS PR. PERSON

kr. 1.560,-





Kays

Råt, fleksibelt og uformelt

Julefrokosten, du sent vil glæder og som er nem at komme til. Kays ligger på Kay Fiskers Plads med plads til både den mindre afdeling og hele huset, og menuen følger sæsonen.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
4 timers aftenarrangement	Kl. 18–22	25–200 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler

Sæsonens 3-retters menu

Filtreret vand med og uden brus

Husets vin, øl og vand under middagen

Økologisk kaffe og te

PRIS PR. PERSON

kr. 796,-

Peter Liep's Hus

Natur, skov og åbne landskaber

Skovkroen midt i Dyrehaven, hvor gæsterne kommer ind fra kulden til stearinlys og bålsted. Julemenuen er i tre retter, og efter middagen er baren fri med longdrinks, vin og øl.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timers julefrokost og fest	Efter aftale	50–150 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler og salte snacks

3-retters julemenu

Husets vinmenu til middagen samt øl og vand

Filtreret vand med og uden brus

Kaffe og te

Fri bar efter middagen med longdrinks, vin og øl

PRIS PR. PERSON

kr. 1.045,-





Kilden

Omgivet af skov, sø og fredfyldte omgivelser

Kirsten Piils Kilde ligger for enden af grusvejen med søen foran og skoven bagved. Huset tager én julefrokost ad gangen, så I har stedet for jer selv fra ankomst til sidste sjus.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timers julefrokost og fest	Efter aftale	30–84 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler og snacks

Kildens julemenu

Surdejsbrød og smør

Husets vinmenu til middagen samt øl

Filtreret vand med og uden brus

Kaffe og te

3 timers fri bar med sjusser

PRIS PR. PERSON

kr. 1.016,-

Brede Spisehus

Tradition, idyl og historie

Den gamle fabriksby ved Mølleåen med spisehuset som midtpunkt. Julefrokosten er i tre retter efter sæsonen, og når middagen er ovre, åbner sjusbaren.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
7 timer	Kl. 18–01	50–80 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler og udvalg af salte snacks

Sæsonens 3-retters menu

Husets vin, øl og vand

Vand med og uden brus

Økologisk filterkaffe og te med sødt

Sjusbar efter middagen

PRIS PR. PERSON

kr. 1.250,-





Brede Høker & Forsamlingshus

Afslappet, idyllisk og rig på traditioner

Forsamlingshuset, som det skal være: Lange borde, fade der sendes rundt, og en julefrokost serveret family style i tre omgange. En julefrokost hos Brede Høker er den hyggeligste af slagsen.

JULEFROKOSTPAKKEN

VARIGHED	TIDSPUNKT	ANTAL
6 timer	Kl. 18–00	40–100 personer

PAKKEN INDEHOLDER

Velkomstbobler og salte snacks

Family style middag, serveret af 3 omgange

Brød og smør

Husets vin, øl og vand

PRIS PR. PERSON

kr. 780,-

Jul i Brede

En julefrokost for jer, der ønsker fællesskab uden at stå for festen selv

Er I en mindre virksomhed, en afdeling, en vennegruppe eller et selskab, der gerne vil samle folk til en rigtig julefrokost - uden at skulle fylde et helt lokale selv? Den 20. november 2026 inviterer vi til en aften, hvor intime rammer, god mad og festlig stemning går hånd i hånd med muligheden for at møde andre gæster.

Middagen står på Brede Spisehus. Klokken 22 flytter festen over i Brede Høker med DJ, dans og fri blød bar til klokken 02.

AFTENENS FORLØB

- | | |
|-----------|---|
| Kl. 17.30 | Velkomst med bobler på Brede Spisehus, derefter 3-retters julemiddag med tilhørende vine, kaffe og hjemmelavet sødt |
| Kl. 22.00 | Festen fortsætter på Brede Høker med DJ, dans og fri blød bar |
| Kl. 02.00 | Tak for i aften |



FREDAG DEN 20. NOVEMBER 2026

FÆLLESARRANGEMENT

PRISEN INDEHOLDER

Velkomstbobler

3-retters julemiddag med tilhørende vine

Kaffe og hjemmelavet sødt

Fri blød bar

DJ og dans frem til kl. 02.00

PRIS PR. PERSON, INKL. MOMS

kr. 1.295,-

Sådan gør vi

01

I skriver eller ringer til os og fortæller, hvad I drømmer om. Vi finder de huse, der passer til selskabet.

02

I vælger hus og dato. December fyldes tidligt, så vi holder datoen, mens I tænker.

03

Vi taler julemenu og drikkevarer igennem og tager hensyn til allergier og alkoholfri alternativer.

04

Projektlederen lægger tidsplan, bordplan og logistik sammen med jer.

05

På aftenen står vores personale for opdækning, servering og oprydning.

Antal gæster

Louche

Prinsens Palæ

Kays

Kilden

Langelinie Pavillonen

Brede Høker

Brede Spisehus

Peter Liep's Hus

FoodSpace

20–40

25–60

25–200

30–84

40–550

40–100

50–80

50–150

150–200

Betingelser

Priser er angivet i DKK pr. person og ekskl. moms.

Priserne er gældende for sæson 2026. Der tages forbehold for ændringer og justeringer.

Lokaleleje er inkluderet, hvor det fremgår af pakken.

Julemenuen fastlægges sammen med huset. Allergier og alkoholfri alternativer aftales inden arrangementet.

Prinsens Palæ bookes gennem
Nationalmuseet: bookingcenteret@natmus.dk

KONTAKT OS

Vi glæder os til at tage mod jer

Vores eventafdeling består af dygtige og engagerede projektledere og eventkonsulenter med mere end 25 års erfaring fra branchen. Hele teamet arbejder tæt sammen for at sikre et højt kvalitetsniveau på tværs af alle vores venues — fra den første kontakt til den sidste drink er serveret.

Skriv eller ring til os
+45 20 74 85 58
elle@madkastellet.dk

Madkastellet
Slagtehusgade 11
1715 København V

