

ERHVERV

MARK

Bistro & Bar

MØDE - KONFERENCE - FEST



LAD MARK BISTRO & BAR DANNE RAMMEN OM DIT NÆSTE ARRANGEMENT

Vi lægger hus, teknik og forplejning til og sørger for, at du kun skal koncentrere dig om indholdet af dit møde – resten klarer vi.

Med byens måske mest centrale beliggenhed kun et par minutter fra Hovedbanegården og skråt overfor Vesterport er MARK Bistro & Bar det oplagte mødested – let at nå, midt i det hele og med alt, hvad der skal til, for et vellykket arrangement.

Vores velindrettede og fleksible lokaler byder på alle, nødvendige mødefaciliteter og kan rumme fra 8 og op til 70 deltagere.

Start mødedagen med lækker morgenmad med hjemmebagt brød og friskbrygget kaffe, nyd en dejlig frokost eller slut dagen af med en middag tilberedt af vores kokke på et af byens skarpeste bistrokøkkener.

Eller hold firmafesten og lad os forkæle dig med snorlige mad, vin udvalgt af vores sommelier og signaturcocktails i baren.

Se forslag til forskellige mødepakker på de næste sider. Eller ring til os for at høre, hvordan vi bedst muligt sammensætter jeres arrangement.

Vi vil gøre vores bedste for at gøre jeres arrangement vellykket.

Teamet på MARK Bistro & Bar



ET BISTROKØKKEN MED SKARPHED OG KANT

Køkkenet på MARK Bistro & Bar er et moderne, ambitiøst og MICHELIN-anbefalet bistrokøkken, der lægger vægt på franske teknikker og gode primært danske råvarer i sæson.

Til morgen tilbyder vi hjemmebag, gode oste og marmelader.

Til frokost og aften tilbereder vores team af kokke årstidsbestemte menuer eller nyfortolket bistro-retter, som suppleres af gode vine fra vores vinkælder, øl eller most.





MARK BISTRO & BAR'S LOKALER

Vores selskabslokaler ligger separat fra, men alligevel i umiddelbar tilknytning til MARK's a la carte restaurant.

Lokalerne kan let lukkes af eller åbnes mod den øvrige restaurant afhængig af jeres behov og ønsker. Det betyder, at I enten kan være helt for jer selv, hvis diskretion er nødvendig, være en del af atmosfæren i en levende og moderne bistro, eller kombinere begge dele i dagens løb.

Vores lille selskabslokale kan indrettes til at rumme mellem 8 og 12 gæster, mens det store lokale kan skaleres fra 25 til 60 siddende gæster. Sammenlagt er der plads til 70.

Begge lokaler er indrettet smagfuldt med møbler i træ og naturmaterialer og med det nyeste AV-udstyr.



MARK

Bistro & Bar

FORSLAG TIL MØDE- & FESTPAKKER

Alle priser er vejledende og med forbehold for ændringer

½ DAGSMØDE 475,-

5 timer

I lokalet hele dagen

Filtreret vand med og uden brus

Økologisk kaffe og te

Frisk frugt

Morgen

MARK's bagværk med ost og marmelade
eller eftermiddagskage

Opgrader til MARK's morgenbord +120,-

Yoghurt, økologiske røræg, bacon og stegte pølser

Frokost

Sæsonens menu

1 vand eller most

MØDEDAG 715,-

8 timer

I lokalet hele dagen

Filtreret vand med og uden brus

Økologisk kaffe og te

Frisk frugt

Morgen

MARK's bagværk med ost og marmelade

Opgrader til MARK's morgenbord +120,-

Yoghurt, økologiske røræg, bacon og stegte pølser

Pauseforplejning

Smoothie eller grøntsagsjuice og nødder

Frokost

Sæsonens menu

1 vand eller most

Eftermiddag

Dagens kage

Alle priser er angivet i DKK ekskl. moms og pr. person, men inkl. standard AV-udstyr, blokke, penne mv.

Lille mødelokale: Min. 8 - Max. 12 personer — Stort mødelokale: Min. 20 - Max. 60 personer



MØDEDAG MED MIDDAG 1.400,-

12 timer

I lokalet hele dagen

Filtreret vand med og uden brus

Økologisk kaffe og te

Frisk frugt

Morgen

MARK's bagværk med ost og marmelade

Opgrader til MARK's morgenbord +120,-

Yoghurt, økologiske røræg, bacon og stegte pølser

Pause forplejning

Smoothie eller grøntsagsjuice og nødder

Frokost

Sæsonens menu

1 vand eller most

Eftermiddag

Dagens kage

Middag

Velkomstbobler

Sæsonens 3-retters menu

3 glas vin, øl eller most

Filtreret vand med og uden brus

Økologisk kaffe og te

-

Ekstra forkælelse

Avec fra 75,-

Ekstra ret fra 120,-

Osteanretning 3 stk. fra 100,-

Godnat sjus fra 80,-

Alle priser er angivet i DKK ekskl. moms og pr. person, men inkl. standard AV-udstyr, blokke, penne mv.

Lille mødelokale: Min. 8 - Max. 12 personer — Stort mødelokale: Min. 20 - Max. 60 personer



RECEPTION 395,-

2 timer

Husets bobler, vin, øl, og vand
Salte snacks
3 kanapeer pr. person
Økologisk kaffe og te
Filtreret vand med og uden brus

Tilkøb:

1 ekstra time pr. person	100,-
Tapas anretning med ost, pølse og brød pr. person	225,-

FROKOST 520,-

3 timer

Velkomstbobler m/u alkohol og salte snacks
Sæsonens 2-retters menu inklusiv brød og smør
Husets vin, øl og vand under maden
Filtreret vand med og uden brus
Økologisk kaffe og te

FROKOST 320,-

2 timer

Sæsonens 2-retters menu inklusiv brød og smør
1 valg fri drik af husets vin, øl og vand til maden
Filtreret vand med og uden brus

Alle priser er angivet i DKK ekskl. moms pr. person.

Minimum 20 personer.



MIDDAG 795,-

4 timer

Velkomstbobler og salte snacks
Sæsonens 3-retters menu inklusiv brød og smør
Husets vin, øl og vand under maden
Filtreret vand med og uden brus
Økologisk kaffe og te

Ekstra forkælelse

Avec fra 75,-
Osteanretning 3 stk. fra 100,-
Godtnat sjus fra 80,-

MIDDAG OG FEST 1.400,-

8 timer

Velkomstbobler og salte snacks
Sæsonens 3-retters menu inklusiv brød og smør
Filtreret vand med og uden brus
Økologisk kaffe, te og petit four
Bar med husets vin, øl, sjusser og tre forskellige cocktails

Ekstra Forkælelse

Avec fra 75,-
Ekstra ret fra 120,-
Osteanretning 3 stk. fra 100,-
Godtnat sjus 80,-
Natmad fra 100,-

Minimum 20 personer

Alle priser er angivet i DKK ekskl. moms pr. person.



MENU EKSEMPEL

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

Forret

Rørt tatar af kalveinderlår med østerscreme,
syltet kartoffel, cornichons og ristet rugbrødscrumble

Hovedret

Bagt Vesterhavstorsk med confiterede bøgehatte,
dampet miniporre og gran-brunet smør hollandaise

Dessert

En surprise med vanilje, mandel, rosmarin og calvados





RING TIL OS

Alle arrangementer er for os noget helt særligt.

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

Hele teamet, lige fra projektledere og afviklere til tjenere og opvaskere arbejder tæt sammen for at sikre en høj kvalitet af alle vores events.

Måske har du brug for sparring og rådgivning?

Uanset hvad, så kan du trygt ringe til os, så hjælper vi dig godt videre.

Kontakt os, så står vi klar til at hjælpe jer godt videre.

+45 31 39 66 14

Booking@restaurantmark.dk

www.restaurantmark.dk



MADKASTELLET

MARK
Bistro & Bar

BREDE
SPISEHUS

LOUCHE


PETER LIEP'S
HUS

 *kilden*

BREDE
HØKER


HAVESTUEN
PETER LIEP'S
HUS

**FOOD
SPACE**

Café
Nabo


BARKASTELLET

**EXPERI
MENT
ARIUM**

KØBMAND & MADBODEGA
KAYS
EST. 2022

LANGELINIE PAVILLONEN

 Nationalmuseet

MARK Bistro & Bar
Axeltorv 3
1609 Copenhagen

madkastelet.dk / @madkastelet