

MARK

Bistro & Bar

Privat 2026



LAD MARK BISTRO & BAR DANNE RAMMEN OM DIT NÆSTE ARRANGEMENT

Fødselsdag, konfirmation, reception eller bare en god anledning til at holde fest – på MARK Bistro & Bar står vi klar til at gøre jeres dag til noget helt særligt.

Med en central placering i København, kun få minutters gang fra Hovedbanegården og skråt overfor Vesterport, er MARK Bistro & Bar den perfekte ramme for en fest i en uformel tone men med et højt niveau.

I vores fleksible lokaler kan vi rumme selskaber fra 8 og op til 55 personer i private rammer. I skal bare tage jer af gæstelisten, og resten klarer vi.

Se forslag til forskellige selskabspakker 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.

Start jeres arrangement i baren med en af vores signatur cocktails og lad os derefter forkæle jer med en lækker menu sammensat og tilberedt af vores køkkenchef og vin udvalgt af vores dygtige sommelier.





MARKS SELSKABSLOKALER

Vores selskabslokaler ligger separat fra, men alligevel i umiddelbar tilknytning til MARK Bistro & Bar'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 45 siddende gæster. Sammenlagt er der plads til 55.

Begge lokaler er indrettet smagfuldt med møbler i træ og naturmaterialer.



MARK

Bistro & Bar

FORSLAG TIL FESTPAKKER

Priser gældende pr. januar 2026
- forbehold for ændringer

FROKOST 750,-

3 timer

Velkomstbøbler og 3 kanapeer

Sæsonens 2-retters menu inklusiv brød og smør

Husets vin, øl og vand under maden

Økologisk kaffe og te

Filtreret vand med og uden brus

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

Minimum 25 kurverter.



MIDDAG 995,-

4 timer

Velkomstbobler og salte snacks
Sæsonens 3-retters menu
Filtreret vand med og uden brus
Husets vin, øl og vand under middagen
Økologisk kaffe, te og petit four
En godnat sjus

MIDDAG & FEST 1.750,-

8 timer

Velkomstbobler og salte snacks
Sæsonens 3-retters menu
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 95,-
Osteanretning - 3 stk.	fra 125,-
Upgrade til Champagne	fra 50,-
Ekstra ret	fra 155,-
Blomster	fra 350,-

*Alle priser er angivet i DKK inkl. moms pr. person.
Minimum 25 kurverter.*



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

Rørt kalve inderlår tartar med østerscreme, syltet kartoffel,
cornichons og ristet rugbrøds crumble

Hovedret

Bagt Vesterhavs torsk med confiteret bøgehatte og
dampet mini porre 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, og vi vil gøre alt, hvad vi kan, for at jeres arrangement bliver mindeværdigt og helt, som I har ønsket det.

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

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

MARK Bistro & Bar
Axeltorv 3
1609 Copenhagen

Madkastellet.dk / @madkastellet