



FESTER, EVENTS & MØDER I KØDBYEN

Priser gældende pr. januar 2025 - der tages forbehold for ændringer



BARKASTELLET

COCKTAILS	SPIRITUS	ØL
PALOMA	50/5 45	FADOL 35-
DAIGORI	LUX 50/5 35-	(20 cl)
WHISKEY SOUR	EXTRA SHOT 15-	FLASKØRE 40-
ESPRESSO M	(20 cl)	LO & NO 30-
NEGRONI	DET TRE BUD	
PASSION	1. WHISKY 2. VANDERLØY 3. FOLK 4. VED 5. PØRSE 6. DRINKS	
	7. SØRSTRELSSENS BEKLEDE HÆNDER 8. LØBET	
	9. TIL PÅLØB 10. PÅLØBET	
	11. EN TEST VEDEN KØRSEL 12. ER ET MÅNED	

COCKTAIL

PALOMA
DAIGORI
WHISKEY SOUR
ESPRESSO M
NEGRONI
PASSION

ARRANGEMENTER I FOOD SPACE

DE 3 LØSNINGER

1. GØR DET SELV EVENT

Lej FOOD SPACE lokalerne og stå selv for al forplejning
(inventar er inkluderet)

2. LAD OS STÅ FOR DIT EVENT

Book FOOD SPACE med en af vores skræddersyede F&B pakker,
udviklet specielt til de urbane og rå lokaler i FOOD SPACE.
Denne pakke inkluderer alt fra vores dygtige personale til mad og drikke.
Pakken tilpasses selvfølgelig til jeres behov, i samspil med projektlederen.

3. TEAMBUILDING I FOOD SPACE

Mix de lækreste cocktails med Pernille Florio "mother" of bartenders.

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.



STÅ SELV FOR FESTEN

LEJ FOOD SPACE LOKALERNE

Stå selv for al forplejning (inventar er inkluderet).

I STÅR SELV FOR FESTEN & GÆSTEN

- Alt inventaret fra FOOD SPACE er inkluderet (møbler, service, porcelæn, maskiner m.v.)
- Ødelægges eller beskadiges inventar skal det erstattes
- Inventar må ikke fjernes fra FOOD SPACE uden aftale med jeres kontaktperson
- Tilkøb af rengøring og opvask fra FOOD SPACE eget personale er obligatorisk

GØR DET SELV PRISER

Søndag - torsdag: **150,- pr. prs**
Fredag & lørdag: **200,- pr. prs**

Slutrengøring+drift: **3.000,-**
Opvasker: **225,-/timen**
Supervisor: **295,-/timen**

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.







LAD FOOD SPACE STÅ FOR FESTEN

**I FOOD SPACE STARTER FESTEN, I DET SEKUND
I TRÆDER IND AD DØREN**

Cocktailbaren er åben fra "hej" til "vi ses", maden serveres løbende under eventet af vores dygtige kokke.

Maden tilberedes i vores åbne køkken, så du får den fulde oplevelse, dansegulvet og musikken spiller allerede til velkomstdrinken.



Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.

MØDER

MØDE/KONFERENCE

Velkomstmorgenmad inkl. juice
Frisk frugt
Dagens frokost inkl. drikkevarer
Eftermiddagskage
Kaffe, te og vand ad libitum

600,- pr. person

**Prisen er inkl. standard AV.
Tilkøb af AV-teknikker – timepris 540,-**

PAKKEPRISER I FOOD SPACE

Alle omkostninger ifm. afvikling af eventen er inkluderet.
Udgangspunktet for prissætningen er, at standardopstillingen for FOOD SPACE benyttes.

Alle priser er ekskl. moms - min. 35 personer.





MIDDAG

4 TIMER

Velkomstdrink & salte snacks
Sæsonens 3-retters middag
Fri bar i cocktails, øl, vin og vand.
Kaffe og te til desserten
Inkl. personale

700,- pr. person

Herefter 125,- pr. ekstra time pr. person inkl. fri bar

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.

MIDDAG MED FEST

8 TIMER

Velkomstdrink og salte snacks
Sæsonens 3-retter middag
Fri bar i cocktails, øl, vin og vand
Kaffe og te til desserten
Inkl. personale

1200,- pr. person

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.





RECEPTION

RECEPTIONER - 5 TIMER

Velkomstdrink & salte snacks
Fri bar i cocktails, øl, vin og vand.
Inkl. personale

500,- pr. person

TILKØB PR. PERSON:

Østersbar - 3 østers med tilbehør	98,-
Snacks og kanapeer - 6 stk.	195,-
Deli cupfoods - 4 stk.	225,-

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.

MENU EKSEMPEL

Forret:

Salt bagt og syltede selleri – Puré af karamelliseret selleri
Æble og miso – Ærteskud – Fløde skilt med urteolie
Hjemmebagt surdejsbrød toppet med hvid og sort sesam
Olivenoliesmør

Hovedret:

Duruc gris – Savojkål – Salsa verde
On the side: Ovnristede kartofler og rødvinssauce

Dessert:

Pot de Creme – Sukkersyltet appelsinskal og græskar
Kakao crumble – Olivenolie og havsalt

VEGETAR/ VEGAN

Forret:

Salt bagt og syltede selleri – Puré af karamelliseret selleri
Æble og miso – Ærteskud – Vegansk fløde skilt med urteolie
Hjemmebagt surdejsbrød toppet med hvid og sort sesam
Olivenoliesmør

Hovedret:

Kejserhatte – Savojkål – Salsa verde
On the side: Ovnristede kartoffel og rødvinssauce

Dessert:

Vegansk chokolade mousse – Sukkersyltet appelsinskal og græskar
Kakao crumble – Olivenolie og havsalt

Menuen er sammensat med fokus på bæredygtighed, derfor har vi selv sanket ramsløg, magnolia og andre urter lokalt på Amager. Rødt kød er blevet en tilkøbsmulighed, alle østers er invasive og fisk/skaldyr er MSC-mærket, for at reducere vores CO2-aftryk og sikre dyrevelfærd. Grøntsager er sæsonpræget og primært dansk dyrket, så vi får den højeste kvalitet. I kombination med godt håndværk og udvalgte kulinariske teknikker, opnår vi det bedst mulige produkt, så I får den bedst mulige smagsoplevelse.





COCKTAIL WORKSHOP

TRÆNGER I TIL AT BLIVE SHAKET SAMMEN?

Uformel workshop, hvor I – under kyndig vejledning af vores bartendere – får lov at lave jeres egne klassiske cocktails.

En god start, eller afslutning, på en dag med kollegaer eller venner.

www.barkastellet.dk/cocktail-workshop/

Alle priser er ekskl. moms - min. 50 personer.

PRAKTISK INFORMATION

DET PRAKTISKE

NÅR I SELV STÅR FOR FESTEN & GÆSTEN

- Alt inventaret fra FOOD SPACE er inkluderet (møbler, service, porcelæn, maskiner m.v.).
- Ødelægges eller beskadiges inventar skal det erstattes.
- Inventar må ikke fjernes fra FOOD SPACE uden aftale med jeres kontaktperson.
- Tilkøb af supervisor, rengøring og opvask fra FOOD SPACE eget personale er obligatorisk.

MUSIK & UNDERHOLDNING

- Der kan spilles baggrundsmusik fra vores anlæg, hertil en mikrofon
- Fastmonteret 80" touch screen
- Vi hjælper gerne med at finde den rette underholdning til jeres event

VI STÅR FOR EVENTET

- Udgangspunktet for prissætningen er, at standardopstillingen for FOOD SPACE benyttes.
- FOOD SPACE er indrettet og designet til at skabe en helt særlig stemning som vi værner om.
- Vi lytter selvfølgelig til dig som gæst og vil altid gøre hvad der er muligt inden for vores rammer. Vi står for alt det praktiske du kan koncentrere dig 100% om at være gæst til egen fest.







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

Slagtehusgade 11 - København V

Tlf. +45 26 12 22 02

E-mail: info@foodspace.nu

madkastellet.dk / [@madkastellet](https://www.instagram.com/madkastellet)