



SELSKABER FOR PRIVATE

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



ARRANGEMENTER I FOODSPACE

DE 3 LØSNINGER

1. LAD OS STÅ FOR DIT EVENT

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

2. LEG MED VENNERNE

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

3. GØR DET SELV EVENT

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



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

STÅ SELV FOR FESTEN

LEJ FOODSPACE LOKALERNE

Stå selv for al forplejning (inventar er inkluderet).

I STÅR SELV FOR FESTEN & GÆSTEN

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

GØR DET SELV PRISER

Søndag - torsdag: **190,- pr. prs**
Fredag & lørdag: **250,- pr. prs**

Slutrengøring+drift: **3.750,-**
Opvasker: **225,-/timen**
Supervisor: **295,-/timen**

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







LAD FOODSPACE STÅ FOR FESTEN

I FOODSPACE 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 inkl. moms - min. 50 personer.

MIDDAGE

MIDDAG (4 TIMER)

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

875,- pr. person

Herefter 150,- pr. ekstra time pr. person inkl. fri bar

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





FEST & RECEPTION

FESTER OG RECEPTIONER - 5 TIMER

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

625,- pr. person

TILKØB:

Østersbar - 3 østers med tilbehør	125,-
Snacks og kanapeer - 6 stk	245,-
Deli cupfoods - 4 stk.	280,-

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

BRYLLUP

BRYLLUPSPAKKEN

Kl. 17.30 – 03.00

Planlægning og rådgivning
Lokaleleje og slutrengøring
Supervisor, kokke, tjenere, bartendere, toiletopsyn
Velkomst bobler, longdrinks og saltede snacks
3 retters menu efter sæson
Vin, øl og soft under hele arrangementet
Kaffe, Te og avec i en periode
Cocktail og Longdrinks efter middagen
Alkoholfri alternativer på alle drikkevarer

1500,- pr. person

Herefter 150,- pr. person, pr. ekstra time, inkl. fri bar

TILKØB:

Natmad - pr. person 125,-

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

PRAKTISK INFORMATION

PRAKTISK

NÅR I SELV STÅR FOR FESTEN & GÆSTEN

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







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

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