

BRYLLUP

MARK

Bistro & Bar



ET BRYLLUP MIDT I KØBENHAVN

MARK Bistro & Bar ønsker hjertelig tillykke med jeres kommende store dag og byder velkommen i stemningsfulde lokaler midt på Axeltorv, mellem byens ikoniske kendetegn som Københavns Rådhus, Tivoli, Palads Teateret og Glyptoteket.

Skål velkommen med et forfriskende glas bobler på terrassen, vores dygtige køkkenchef og sommelier, inviterer indenfor til en velsmagende rejse gennem sæsonens retter, parret med nøje tilpassede vine, der sammen løfter niveauet til nye højder, og sikre jer en dag i aldrig vil glemme.

Køkkenet på MARK Bistro & Bar er et moderne og ambitiøst bistrokøkken, der bygger på franske teknikker og gode, danske råvarer i sæson.

I de fleksible lokaler er der plads til alt fra de små, intime fejringar til de større selskaber med op til 70 gæster. Uanset hvilke ønsker I har til jeres bryllup, står vi klar til at hjælpe med at gøre jeres dag til noget helt specielt.



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 60 siddende gæster. Sammenlagt er der plads til 70.

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





FORSLAG TIL BRYLLUPSPAKKER

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

MARK
Bistro & Bar



RECEPTION 495,-

2 timer

Husets bobler, vin, øl, og vand

Salte snacks

3 kanapeer pr. person

Økologisk kaffe, te samt petit four

Filtreret vand med og uden brus

BRYLLUPSMIDDAG & FEST 1750,-

Kl. 18.00 - 02.00

Velkomstbobler og salte snacks

Sæsonens 3-retters menu

Husets vin, øl og vand under maden

Økologisk kaffe, te samt petit four

Filtreret vand med og uden brus

Bar med husets vin, øl, sjusser og tre forskellige cocktails

FROKOSTBRYLLUP 750,-

4 timer

Velkomstbobler og salte snacks

Sæsonens 2-retters menu

Husets vin, øl og vand under maden

Økologisk kaffe og te

Filtreret vand med og uden brus

Tilvalg

Upgrade til Champagne 50,-

Medbragt bryllupskage 15,-

Bryllupskage fra 125,-

Asti til kagen 95,-

Natmad fra 125,-

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 surprice 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