

**HOLD DIT ARRANGEMENT
HOS OS**



PAKHUS 11

**DU FÅR DET RUSTIKKE LOOK MED CHARMERENDE
DETALJER, OG UDSIGT TIL VANDET**



SELSKABSPAKKE

kr. 1.395 pr. kuvert inkl. moms

7 timer

Husets velkomstdrink

Salted snacks til velkomst

3 retter tallerken el. buffet

Fri øl, vin og vand hele aften

Kaffe & the

BEMÆRKNINGER

Tilkøb:

Fri bar i longdrinks i 3 timer: 275,- pr. kuvert

Natmad: 100,- pr. kuvert

Ekstra timer: 115,- pr. kuvert

Ekstra timer:

Afregnes uf fra det antal gæster der er tilbage pr. påbegyndt ekstra time

Minimum antal kuverter:

Min. 60 kuverter

(mindre kan evt. lade sig gøre, spørg for pris)

Andre omkostninger, som er udover kuvertpris

Lokaleleje inkl. strøm, vand, varme

Smedjen kr. 12.500 inkl. moms

Pakhus 11 kr. 24.000 inkl. moms

Rengøring uanset lokale kr. 3.000 inkl. moms

KOKKENS MENU 2023

SAMMENSÆT JERES MENU (KUN FORSLAG)

TALLERKEN

FORRETTER

F1 Kammusling med agurk i dildolie, ribs og glaskål

F2 Rimet kuller med fennikel. Hasselnød, tørret tang og saltet yoghurt

F3 Koldrøget laks , peberrodscreme, grønkål og rødløg og glaserede beder

F4 Tyndskåret kalv med syltede tomater, søde løg og kantarel mayo

Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør

MELLEMRETTER

M1 Brændte beder med sprød boghvede, syltede rødløg, radicchio salat

M2 Saltbagt selleri, sauce på vesterhavsost og langtidsbagte løg, frisk spinat

M3 Stegt blomkål med blomkålspuré, hasselnødder og friteret salvie

M4 Stegte jordkokker med jordkokkepuré, brunet smør og chips

HOVEDRETTER

H1 Kalv med grillede gulerødder vendt i urter, danske ærter, sauce bordelaise

H2 Unghane med grillede danske majs, svampe og estragon

H3 Grillede spidskål med ærter, radise crudite, bladbeder og sauce på hyldeblomst og ramsløg

Alle hovedretter serveres med Danske kartofler kogt i løvstikke, vendt med karse og persille. Tomatsalat med fennikel og solsikke kerner

DESSERTER

D1 Rabarbertærte med havre crumble og hvid chokoladecreme

D2 Koldskåls panna cotta med kammerjunker, saltet citron, friske sommerbær og hyld

D3 Chokoladekage med karamel, råsyltede bær og chokolademousse

Tilkøb

Salte Snacks til aperitif

Saltede nødder

Store grønne oliven

Rodfrugt chips

Knækbrød med friskost og krydderurter

Salte Snacks til aperitif

Saltede nødder

Store grønne oliven

Rodfrugt chips

Knækbrød med friskost og krydderurter

Søde canapeer – til kaffen

Romkugler

Brownie

Peanutbuttercup

Mini cup cakes

Natmad

Wrap med saitan kebab, rødbede, kikærter, kål og humus

Pulled pork med spidskål, gulerødder, yoghurt og creme samt ærteskud

Hot dog, brioche brød, syltede agurker, rødløg, dijonnaise, trøffelsne og karse (personale)

Tomatsuppe med mascarpone

BUFFET

FORRETTER

Salat caprese - solmodne tomater -
mozzarella - pinjekerner - basilikum
Varmrøget Islandsk laks - fennikel crudité - vilde urter.
Romansk inspireret salat med stegt kyllingebryst -
bacon og ceasar dressing.

HOVEDRETTER

Grambogård nakkefilet / Gråsten kylling
Stegt kalveculotte med rødvinglance og vilde urter.
Små danske kartofler vendt i urtesmør.
Glaserede grøntsager fra Klippingegård.
Gratineret pasta med ricottasauce.

DESSERTER

Chokolade drøm med bær og vanilje is.

NATMAD

Vælg mellem:

Hotdogs, miniburgers eller tarteletter med høns i asparges
(ønskes andet, så kontakt os endelig)

Kontakt vores team i Pakhus 11

📍 DAMPFÆRGEVEJ 2, 2100 KØBENHAVN

✉️ KONTAKT@PAKHUS11CPH.DK

☎️ +45 28 51 06 00



Nicolaj Masen

Venue Manager

✉️ Nicolaj@pakhus11cph.dk

☎️ +45 26 78 32 10