

Take a Way

Er der ikke plads på slottet, eller ønskes festen afholdt hjemme, kan cateringen leveres helt eller delvist. Slots-hotellerne råder over alle komponenter til en storslået fest.

Frokost

Lune frikadeller m/rødbede. Quiche Lorraine. Pastasalat med feta & soltørrede tomater. Seranoskinke m/melon Hønsesalat m/asparges. Osteudvalg, syltede nødder og druer. Frugtfad. Friskbagt rugbrød. Franskbrød. 130,-

Reception

Macarons 5,- Østers 15,- Engelske trekantsandwich 25,- Kanapeer a 20,-

Festmenu

Forret, hovedret, dessert m. friskbagt brød a 260,-
Ekstra retter a 50,-
Få inspiration fra vort selskabsmenukort.
Forhør om specialiteter vildt, hummer, kaviar, trøfler.

Kaffen

Arabica/Robusta 2 kg malet a 150,-
Te Jasmin eller Earl Grey 100 breve a 55,-
Fyldt belgisk chokolade a 3,-

Natmad

Hotdogs med grillpølser, brød, sennep, ketchup, rå- og sprøde løg, syltet agurk a 50,-

Danske Slotshoteller

book@slotshotel.dk

Tlf. 98 341888

Kokkedal Slot

Store Restrup

Vraa Slot

Sophiendal

Hvedholm Slot

Sauntehus

Drikke & Bar

Vin, øl, vand, drinks kan leveres fra importøren.
Sortiment se shop.manorhouse.dk. Bestil rigeligt og lever de ikke åbnede flasker tilbage efter arrangementet.
Lej cocktailmaskine og bartender til sjove drikke.

Service & borddækning

Hvide linneduge og servietter med vask og rulning.
Bestik med gulddekoration.
Fade, tallerkner, fade & ta-tøj.
Blomsteropsatser, sølvkandelaber med stearinlys og dekorationer.
Opvarmet telt opstillet og nedtaget op til 400 gæster med møbler, bar, dansegulv, toiletter og køkken.

Servering

Personale til servering, afrydning og opvask kan lejes. Timepris faglært 398 kr./time.
Ufaglært 298 kr.

Transport

Mad & service kan leveres efter aftale.

