

# PRISOVERSIGT FOR MØBELFABRIKKEN 2017/2018

Nørrebrogade 45c, 2200 København N.

Kapacitet:

Max. 60 - 70 spisende gæster.

Max. 80 - 90 stående gæster.

Møde faciliteter med projekter max. 45 siddende gæster  
145 kvm. med fastbar, garderobe og tre toiletter.

*Alle priserne er inkl. moms. medmindre andet er skrevet.*

## **Heldagsleje Weekend 09.00-02.30**

(Musikken/arrangement slutter kl. 03.00)

*Inkl. Anretter køkken, Møbelfabrikkens borde + stole og service samt AV og lydudstyr.*

*Inkl. afviklerpersonale på dagen, efter 22.00 pålægges 350 kr. pr time.*

**14.500 kr.**

## **Heldagsleje Hverdag 09.00-23.30**

(Musikken/arrangement slutter/skrues ned kl. 22.00 og exit kl. 23.30)

*Inkl. Anretter køkken, Møbelfabrikkens borde + stole og service samt AV og lydudstyr.*

*Inkl. afviklerpersonale på dagen.*

**9.500 kr.**

## **Rengøring:**

*Rengøringen er obligatorisk ved aften udlejning*

**1.600 kr.**

## MØDELOKALE & RECEPTION

### Mødelokale i hverdage (fra 08.00 – 17.00):

*Inkl. Kaffe + te samt vand ad libitum, oprydning, Møbelfabrikkens borde + stole og service samt afvikler + AV/projekter og lydudstyr.*

**1.000 kr. pr time. (min. 2 timer)**

#### *Teknisk specifikation af udstyr*

Projektor Vivitek WD557 XGA med HDMI tilslutning,

Manuelt lærred på 2m i bredden.

4 x Evox EV-1 højttaler tilsluttet projektor samt AUX udgang.

### MØDE FORPLEJNING

Medbringning af egen forplejning/catering er meget velkommen.

#### Quick bite

Møde pakke 1. (fra 08.00 – 12.00)

Friskbagte croissant, økologisk frisk frugt og yoghurt & mysl.

110 kr. pr person. (Min. 15 personer)

#### Sit down

Møde pakke 2. (fra 08.00 – 12.00)

Friskbagte croissant, økologisk rundstykker, ost, skinke, marmelade og smør samt økologisk frisk frugt + Kaffe + te samt vand ad libitum

165 kr. pr person. (Min. 15 personer)

#### Dagskonference

Møde pakke 3. (08.00 – 17.30)

Friskbagte croissant, økologisk rundstykker, ost, skinke, marmelade og smør samt økologisk frisk frugt, Kaffe + te samt vand ad libitum.

Snacks, 1 lun ret eller sandwich efter aftalt tid.

245 kr. pr person. (Min. 15 personer)

### Med afsluttende vinsmagning (Magnus & Søn fra Torvehallerne)

Fra 170 kr. pr person. (Min. 10 personer)

### Med afsluttende bar (1 – 2 timer inkl bartender)

Økologisk Fadøl, vin og vand

150 kr. pr person.

### **Receptioner**

Buffet og receptionsmenuer af Søren Westh & Rida Berri  
Fra 350 kr. (min 20 personer).

### **Cava & snacks**

Fra 160 kr. pr person (min. 20 personer).

### **Bar priser:**

(Nedenstående er enhedspriser inkl. moms og bartender)

Fadøl fra Nørrebro bryghus øko pilsner (40cl): 30,- / Ravensborg rød mlf. 35,-  
Sjusser: (Gin & tonic, Rom & rabarber, Aperol Spritz, Dark n' Stormy): 35,-  
Husets Vine (rød og hvid): Glas 40,- / Flaske 180,-

*Fast pris for en hel aften kan aftales.*

## FIRMAFEST, FØDSELSDAGE OG BRYLLUPPER

Vi, Søren Westh & Rida Berri (Noma, Per Se, El Bulli, Studio 1) har udviklet på både lokale råvarer, vin og hele måltidets format.

Vores udgangspunkt er at have åbne arme og smil samt lytte og fortælle historier. Det er stadigvæk høj gastronomi, det gode håndværk som Rud Rasmussens var kendt for og vine i et meget attraktivt prisleje fra Magnus & Søn i Torvehallerne.

Det er sammensat i forløb af smag, oplevelser og idéer tilpasset lokalerne, historie og vores kultur rundt omkring os.

### **Eksempel på en aften hos Møbelfabrikken.**

*Nedenstående priser er per person (min. 20 - 30 personer) og inklusiv:*

*Heldagsleje (11.00-02.00), tjenere fra 16.00, oprydning + rengøring samt møbelfabrikkens borde + stole, service, standard opdækning samt en afvikler og AV og lydudstyr.*

*NB. Dækker ikke bordpyt + duge.*

### **Selskabsmenu 1.**

#### **4 RETTERS MENU EFTER SÆSON**

af Søren Westh & Rida Berri.

Vine udvalgt af Magnus & Søn i Torvehallerne under middagen.  
Hjemmelavet surdejsbrød og smørelse.

1 glas til velkomst (cava)  
Valg af 1 x forret (Som snacks eller suppe)  
Valg af 2 x retter  
1 x dessert + kaffe/te

2 timers fri bar efter middagen (øl, vin og vand)  
Afslutning 02.00 – 03.00

Menu med vine under middagen:  
1.300 kr. per person. (inkl. moms.) ved min 30 personer

### **Selskabsmenu 2.**

#### **SÆSON BUFFET**

af Søren Westh & Rida Berri.

Vine udvalgt af Magnus & Søn i Torvehallerne under middagen.

*Maden vil blive serveret af 3 omgange, så I vil opleve de forskellige retter af høj kvalitet men samtidig have tid til at opleve hinandens selskab og historier.*

1 glas til velkomst (mousserende vin)  
Huset vine og isvand ad libitum under middagen  
2 timers fri bar efter middagen (øl, vin og vand)  
Afslutning 02.00 – 03.00

950 kr. per person. (inkl. moms.) ved min 40 personer

### **Selskabsmenu 3.**

#### **SHARE FOOD MENU**

Afhænger af sæson og ønsker  
Velkomst (mousserende vin)  
Huset vine og isvand ad libitum under middagen  
Kaffe / te og sødt  
Evt. betalingsbar efter middagen.

595 kr. per person (inkl. moms.) ved min 30 personer

### **Diverse tilvalgsmuligheder:**

(Nedenstående priser er per person og inkl. moms)

1 glas mousserende/cava som starter: 35 kr.

1 glas Champagne: 60 kr.

4 retters (sæson) menu med eksklusive vine fra Magnus & Søn fra: 1.450 kr.

Tillæg for fri bar resten af aften (øl fra Nørrebro bryghus, vin og vand): +150 kr. pr. kuvert.

Tillæg for sjusser (3-4 forskellige) + 50 kr. pr. kuvert

1 times fri blødbar (øl fra Nørrebro bryghus, vin og vand): 100 kr.

Rengøring: 1.600 kr.

Afvikler (1. per arrangement, kun obligatorisk ved den rene leje): 200 kr. pr time.

## **ALTERNATIVE MENUER OG MULIGHEDER**

### **Luksus fisk & skaldyrsbuffet**

Af Søren Westh & Rida Berri

Fra 800 kr. pr person

### **La mia famiglia (Italiensk menu)**

Af Søren Westh & Rida Berri

Fra 600 kr. pr person

### **Prenium Reception**

Af Søren Westh & Rida Berri

Fra 400 kr. pr. person

### **Quick Charcuteri & snacks buffet**

Fra 250 kr. pr person

### **Holy American BBQ**

Af Søren Westh & Rida Berri

Fra 400 kr. pr person

Har du specielle ønsker og idéer eller har brug for mere inspiration er du meget velkommen at tage kontakt til os.

## **GENERELLE VILKÅR**

### **Heldagsleje/aftensleje**

#### **Depositum**

Ved endelig booking og bekræftelse af datoen, indbetales 50% af den fulde leje.

#### **NB. Ved leje og uden forplejning (kun leje).**

Da bygningen er bevaringsværdig, påkræves det at bygningen har en tilknyttet tilsynsmand/brandvagt (350 kr./time - varighed efter aftale).  
Slutrengøring er obligatorisk (1.600 kr. inkl. moms)

#### **Regning**

Regningen/fakturaen sendes 4 uger før arrangement dato på det fulde beløb fratrukket det indbetalte depositum. Betalingsbetingelser 8 dage netto.  
Fakturaer til udlandet pålægges et gebyr på kr. 200,-

#### **Afbestillingsbetingelser**

Afbestilling senere end 4 uger før arrangementsdatoen kan ikke ske. Der vil blive faktureret op til 100% af ordresummen, dvs. såvel mad som drikkevarer, med mindre andet er aftalt.  
Afbestilling af større dele af menuen og drikkevarer kan ikke ske senere end 4 uger før, mindre ændringer kan ske indtil 8 dage før arrangementsdatoen.

#### **No show**

Ved no show på datoen faktureres 100% af ordresummen.

#### **Endeligt deltagerantal ved catering**

Endeligt deltagerantal meddeles senest 4 uger før arrangementsdato.

#### **Leje i 24 timer og fest skal slutte 03.00**

Dog er det muligt at fortsætte festen, men der pålægges 1.000 kr. pr løbende time.  
Seneste 06.00.

#### **Lydniveau**

Vi ligger centralt og har derfor naboer. Derfor har vi en lydbegrænser på, som skal overholdes så den gode fest kan fortsætte.

**Aflevering af lokale – klar til rengøring.**

Lokalet afleveres så det er klar til slut rengøring. Det betyder at stole stables og eller sættes op på bordene, skrald, dåser og flasker fjernes og anretter køkkenet afleveres i samme rengjort stand som ved overtagelse.

**Erstatningskrav**

Skade eller ødelagt inventar af væsentlig karakter vil blive efterfaktureret efter aftale. Såfremt ovenstående betingelser ikke kan opfyldes, venligst kontakt os på forhånd, for at aftale eventuelle andre vilkår.

**Velkommen til Møbelfabrikken**