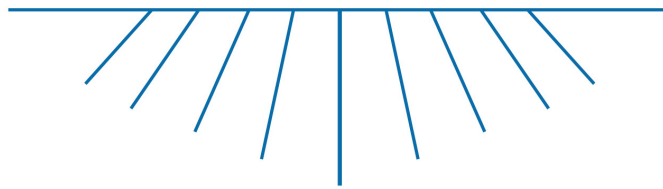


KØBENHAVN

HAHNEMANN'S KØKKEN



EVENTS

MENUER, PRISER OG LOKALER

MORGENMADSPAKKE

- Surdejsboller med smør, ost, marmelade
- Blødkogt æg fra Stensbølgaard- rugbrød
- Yoghurt med kompot og mysli
- Croissant, snurre, blandet pastry
- Juice i kander
- Stempelkandekaffe/te ad libitum mælk & sukker
- Isvand

Pris pr. person 325,-

Prisen er inkl. eget lokale, så I frit kan tale, synge eller pynte op samt opdækning og servering.

FROKOSTPAKKE

- Smørrebrød på bræt, uspecificeret, 2-3 stk. pr person
- 1 øl/vand/lemonade
- Stempelkaffe/te ad libitum
- Isvand (postevand)

Pris pr. person 375,-

Prisen er inkl. eget lokale, så I frit kan tale, synge eller pynte op samt opdækning og servering.

Vi serverer det, der i antal, svarer til 2 ½ stk. pr. person. Det er det vores erfaring fortæller os sulten rækker til.

Frokost pakken kan også sammensættes med salater eller lune retter.

KAGER

- Lemon pie 52,-
- Mazarin (skifter efter sæson) 42,-
- Chokolade cookie 40,-
- Romkugle 38,-

Vi har desuden forskellige sæsonkager, skærekager, og laver gerne kagemænd/koner eller lagkage.

Spørg endelig.

SMØRREBRØD

FISK

- Smilende æg med håndpillede rejer, syrlige urter og citron mayo (hele året)
135 kr. // som ekstra + 55 kr.
- Cremet karrysild med æbler serveret med smilende æg og kapers (hele året)
95 kr. // som ekstra + 20 kr.
- Fiskefilet med remoulade, citron og grøntsags "salsa" (hele året)
125 kr. // som ekstra + 45 kr.

SMØRREBRØD

KØD

- Kogt skinke med grøntsager i purløgscreme, sylt og karse (hele året)
95 kr. // som ekstra + 20 kr.
- Roastbeef med remoulade, sprøde og syltede løg, peberrod og krydderurter (hele året)
125 kr. // som ekstra + 45 kr.
- Flæsketeg med syltet agurk, rødkål og appelsin (okt-april)
105 kr. // som ekstra + 30 kr.

GRØNT

- Langtidsbagt knoldselleri med urtecreme, krydderurter og syltet grønt (sep - april)
95 kr.
- Tomat med tørrede oliven, salvie og ricotta (maj- okt)
95 kr.
- Tomat med smilende æg, krydderurter og mayo (maj - okt)
95 kr.
- Rødbede tatar med gomasio, persillemayo og brøndkarse (sep - maj)
105 kr.
- Æggesalat med enten bagt eller syltet grønt og krydderurter (hele året)
95 kr.

LOKALER

DET STORE LOKALE

Godkendt til 110 pers.

Perfekt til møder, foredrag og lign. Arr.

Priserne er inkl. bord opstilling og brug af nævnte faciliteter.

1/2 dag ca. 4-6 timer i enten dags
eller aften timerne. I hverdagen.

6500kr. + moms. for 4-6 timer

Fredag aften/lørdag dag+ aften

8000kr. + moms

Hel dag 8 - 10 timer

10.000kr. + moms hverdag

15.000kr. + moms Fredag, lørdag og søndag.

Ved bookinger der slutter efter kl. 18 skal der bookes hjælper til
at svare på spørgsmål og stå for alarm, samt aflåsning.

Hjælper koster 300kr. + moms pr. time.

LOKALER

DET LILLE LOKALE

Godkendt til ca. 25 pers.

Perfekt til møder, foredrag og lign. Arr.

Priserne er inkl. bord opstilling og brug af nævnte faciliteter.

1/2 dag ca. 4-6 timer i enten dags
eller aften timerne. I hverdagen.

4000kr. + moms. for 4-6 timer

Fredag aften/lørdag dag+ aften

5200kr. + moms

Hel dag 8 - 10 timer

5600kr. + moms hverdag

7500kr. + moms Fredag, lørdag og søndag.

Ved bookinger der slutter efter kl. 18 skal der bookes hjælper til
at svare på spørgsmål og stå for alarm, samt aflåsning.

Hjælper koster 300kr. + moms pr. time.

IN-HOUSE MENUER

PRISER

Første + anden servering + dessert
360 kr. + moms. 450 kr. inkl. moms.

Dele grøntsags snack + anden servering
+ brød og pisket smør + dessert
320 kr + moms. 400 kr. inkl. moms.

Anden servering + brød og pisket smør
+ dessert
280 kr + moms. 350 kr. inkl. moms.

HELÅRSMENUEN

FORRET

Crudo med grillet citron, olivenolie og syltet grønt

Surdejbrød med pisket smør

HOVEDRET

Langtidsstegt gris med capers, mandler og urter

Serveret med grillet grønt vendt i urteolie
og kartofler med citronskal og urter

DESSERT

Brownie med vaniljecreme og malt karamel

IN-HOUSE MENUER

MENU 1 - JAN-MAR, NOV-DEC

FØRSTE SERVERING

Cremet pure af Ingrid ærter med zhug og urter

Bagte jordkokker med pære, hasselnødder,
persille og vinaigrette af syltet citron

Surdejsbrød med olivenolie og zataar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt med grønt, varme krydderier og lime
serveret i egen sauce

Råt og sprødt årstidsgrønt
med æbler, dukkha og vinaigrette

Ristede kartofler
med crunchy salsa, cremefraiche og krydderurter

DESSERT

Citron tærte med sprød bund
og brændt marenges

450,-

IN-HOUSE MENUER

MENU 2 - APR-MAJ

FØRSTE SERVERING

Asparges med tahin sauce og gomasio

Grillet hjertesalat
med "Cæcar" creme af krystalost og kørnemælk

Surdejsbrød med pisket smør

ANDEN SERVERING

Abobe grillet kylling

Ingrid ærter i persille creme og sprøde krummer

Råt og sprødt årstidsgrønt
med knas og vinaigrette

DESSERT

Citron tærte med sprød bund
og brændt marengs

450,-

(Frem til asparges sæsonen starter bruger vi skorzonærøder)

IN-HOUSE MENUER

MENU 3 - JUN-JUL

FØRSTE SERVERING

Asparges med tahin sauce og gomasio

Grillet hjertesalat
med "Cæcar" creme af krystalost og kørnemælk

Surdejsbrød med pisket smør

ANDEN SERVERING

Abobe grillet kylling

Nye kartofler i persille creme og sprøde krummer

Råt og sprødt årstidsgrønt
med knas og vinaigrette

DESSERT

Citron tærte med sprød bund
og brændt marengs

450,-

(Efter asparges sæsonen slutter bruger vi mix sommergrønt))

IN-HOUSE MENUER

MENU 4 - AUG-SEP

FØRSTE SERVERING

Tomater med Podi, beluga og røde urter

Græskar som bagt og syltet
med creme af ristede kerner og urter

Surdejsbrød med olivenolie og zataar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt med grønt, varme krydderier og lime
serveret i egen sauce

Råt og sprødt årstidsgrønt
med knas og vinaigrette

Creme af majs serveret med grillede majs og urter

DESSERT

Citron tærte med sprød bund
og brændt marengs

450,-

IN-HOUSE MENUER

MENU 5 - OKT

FØRSTE SERVERING

Grillet kål med dukkha og tomat vinaigrette

Bagte gulerødder
med syltede toppe, varme krydderier og yoghurt

Surdejsbrød med olivenolie og zataar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt med grønt, varme krydderier og lime
serveret i egen sauce

Råt og sprødt årstidsgrønt
med knas og vinaigrette

Ristede kartofler
med crunchy salsa, cremefraiche og krydderurter

DESSERT

Citron tærte med sprød bund
og brændt marengs

450,-

“DET MED SMÅT”

Vi tager selvfølgelig højde for allergier, og laver gerne vegetariske og veganske menuer.

Fortæl os hvor maden skal leveres, så sender vi pris på kørsel.

Alt efter menuen kan der være ting I skal gøre. F.eks drysse med urter eller lign.

Alle menuer er eksempler og kan specialiseres efter behov og pris.

Hahnemanns har økologisk spisemærke i guld (90-100 % Økologi)

Vi arbejder med lokale råvare, bæredygtighed og kærlighed til middelhavskøkkenet

Det er ikke tilladt at medbringe egen mad og drikkevarer

BOOK I DAG PÅ

BOOKING@
HAHNEMANNSKOEKKEN.DK

KØBENHAVN

HAHNEMANNS KØKKEN

