



MIDDAG VED GAMLE SCENE

Den store smukke balkonfoyer, med udgang til loggiaen der har udsigt over Kongens Nytorv, egner sig perfekt til middage, receptioner og generalforsamlinger for op til 110 gæster ved runde borde.

PAKKE 1

3 retters menu
2 glas husets vin
Kaffe/the
3 timers arrangement

Pr. kuvert 489,-

PAKKE 2

Velkomstdrink
3 retters menu
3 glas husets vin
Kaffe/the
4 timers arrangement

Pr. kuvert 595,-

PAKKE 3

Velkomstdrink m/ snacks
3 retters menu
Husets vine ad libitum under middagen
Mineralvand
Kaffe/the
4 timers arrangement

Pris pr. kuvert 695,-

TILVALG

Ostetallerken	69,- pr. kuvert
Meyers petit patisserie – 2 stk.	35,- pr. kuvert
Avec (3 slags)	55,- pr. kuvert
Menukort	10,- pr. kuvert
Blomster fra	50,- pr. kuvert

Tilkøb ekstra timer til pakker, dvs. pr. 4., 5., 6. time osv.:

Angivne priser er pr. kuvert pr. time.

Blød bar (Øl, vand og husets vine ad lib.)	125,-
Blød bar inkl. Meyers bobler	145,-
Blød bar inkl. long drinks	225,-
Blød bar inkl. 4 cocktails	325,-

Pakkeprisen inkluderer opdækning med hvide duge samt betjening.

For alle pakker gælder et minimum på 50 personer.

Alle priser er inkl. moms.



DET KGL·TEATER

**MEYERS
CONTRACT
CATERING**



VINKORT – GAMLE SCENE

HVIDVIN

Meyers Hvid

Glas kr. 70,- / Flaske kr. 295,-

Frugtig vin lavet på Riesling-druen, der kommer fra de stejle skråninger i Lorenhof, en biflod til Mosel-floden i det sydvestlige Tyskland

Chardonnay, HobNob, Frankrig

Flaske kr. 295,-

Fyldig, fedmefuld let krydret hvidvin lavet på Chardonnay-druen

Sauvignon Blanc ØKO, Giesen, New Zealand

Flaske kr. 475,-

Forfriskende hvidvin med toner af hyldeblomst og stikkelsbær lavet på Sauvignon Blanc-druen

Arwen

Flaske kr. 645,-

Let cremet og delikat krydret næse af orangeblomst, muskat, hyld, rose, ømt parfumeret, imponerende frugtig tyngde til at balancere den livlige syre. Druesorterne er Solaris, Sauvignon Blanc, Silvaner og Riesling

Sauvignon Blanc Les Rafeliers

Glas kr. 60,- / Flaske kr. 245,-

Let, forfriskende, ukompliceret og først og fremmest sprød Sauvignon Blanc fra Loire

RØDVIN

Meyers Rød

Glas kr. 70,- / Flaske kr. 295,-

Saftig vin fra vingården Domaine Mas du Gourdaureau i det sydlige Côtes du Rhône. Vinen er lavet på biodynamisk dyrkede Grenache, Syrah, Mourvedre og Carignan-druer

Valpolicella Valpantena Altarol, Corte Figaretto, Italien

Glas kr. 80,- / Flaske kr. 355,-

Saftig, rund rødvin med toner af lyse kirsebær og vanilje, baseret på Corvina-druen

Spätburgunder QBA, Fritz Wassmer, Tyskland

Glas kr. 85,- / Flaske kr. 395,-

Let, blød rødvin med toner af jordbær og hindbær, lavet på Pinot Noir-druen

Pinot Noir Les Rafeliers

Glas kr. 60,- / Flaske kr. 245,-

Aromatisk med noter af kirsebær og hindbær. Ganske let og afdæmpet i munden med en nærmest silkeagtig tekstur inden den friske finish sætter ind og tilfører vinen lidt kant.

ROSE

Touraine Rosé

Domaine Plouzeau, Frankrig

Glas kr. 70,- / Flaske kr. 395,-

Saftig, tør rosévin med toner af hindbær og violer, lavet på Cabernet Franc-druen

Melopée de Gavoty, Domaine Gavoty, Côtes de Provence

Glas kr. 75,- / Flaske kr. 345,-

Elegant og sart rosé, skabt på næsten lige dele Grenache og Cinsault

MOUSSERENDE

Meyers mousserende æblevin Sec

Glas kr. 85,- / Flaske kr. 395,-

Meyers mousserende æblevin sec/halvsød har en alkoholprocent på 8% og fremstilles af danske æbler

Meyers bobler

Glas kr. 85,- / Flaske kr. 395,-

Riesling-baseret vin med et saftigt frugtbid, fine citrusnoter og en elegant, vedholdende mineralitet

Champagne Brut – Locret-Lachaud

Glas kr. 125,- / Flaske kr. 595,-

Champagne på den friske side med grapefrugt, frisk hasselnød og brioche af lige dele Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier

Alle priser er inkl. moms.



DET KGL·TEATER

**MEYERS
CONTRACT
CATERING**