



RECEPTION 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.

RECEPTIONSPAKKE 1

Let anretning

Buffet – 5 små anretninger
Receptionsbar (øl, vand og husets vine ad lib.)
2 timers arrangement

Pr. kuvert 350,-
(min. 50 kuv.)

RECEPTIONSPAKKE 2

Mættende anretning

Buffet – 10 små anretninger
Receptionsbar (øl, vand og husets vine ad lib.)
2 timers arrangement

Pr. kuvert 595,-
(min. 50 kuv.)

RECEPTIONSPAKKE 3

Charcuteribuffet (Diverse charcuteri, ost, oliven & dippings
samt 2 slags brød)
Receptionsbar (øl, vand og husets vine ad lib.)
2 timers arrangement

Pr. kuvert 350,-
(min. 50 kuv.)

Tillæg for kage til charcuteribuffet + 35,-

ANDRE STAENDE ARRANGEMENTER

Sandwich – mættende (3 halve)	110,-
Sandwich frokost	80,-
Sandwich, vælg ml.: Duroc gris og ost, Meyers laks, Hummus og grøntsager	
Kaffe/te	55,-
Kaffe/te & Meyers petit patisserie buffet	85,-
Frugt – skåret	35,-
Salte snacks – 2 eller 4 slags	50,- / 95,-

RECEPTIONSPAKKER TILKØB

Opgradering af receptionsbar – 2 timer:

Receptionsbar inkl. Meyers bobler	+ 75,-
Receptionsbar inkl. alm. spiritus	+ 245,-
Receptionsbar inkl. alm. spiritus og 4 slags cocktails	+ 345,-

RECEPTIONSPAKKER FORLÆNGELSE

Tilkøb ekstra timer til pakker, dvs. pr. 3., 4., 5. time osv.:

Ekstra time (receptionsbar)	+ 125,-
Ekstra time med Meyers bobler	+ 145,-
Ekstra time med alm. spiritus	+ 225,-
Ekstra time med alm. spiritus og 4 slags cocktails	+ 325,-

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.

Alle priser er inkl. moms.

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



DET KGL·TEATER

**MEYERS
CONTRACT
CATERING**