



# RECEPTION I SKUESPILHUSET

I den smukke højloftede foyer midt i det myldrende havneliv byder Restaurant Ofelia velkommen. Restauranten er opkaldt efter Hamlets unge danske udkårne i Shakespeares skuespil. Her kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed, bæredygtighed og økologisk bevidsthed.

## 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 – RESTAURANT OFELIA

## 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**