



Konfirmation

kl. 12.00-17.00 / kl. 18.00-23.00

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu eller family style
- Filtreret vand med og uden brus
- Øko kaffe og Perchs the
- Drikkevarer* ad libitum

(*vine, øl, sodavand,
filtreret vand med & uden bobler.)

fra 895,- DKK pr. pers.

Børn 4-12 år 50%
fredag-lørdag + lokaleleje*

*Se priser for lokaleleje på side 3

Mad & vin i verdensklasse

Vi sætter en ære i at servere mad af højeste kvalitet. Vores råvarer kommer direkte fra Paris, udvalgt med omhu for at sikre den bedste smagsoplevelse. Bag gryderne står vores dygtige gourmetkok, Peter Hansen, som med præcision og passion skaber udsøgte retter, der forener tradition med innovation.

Som erfaren Sommelier afstemmer han samtidig vinmenuen med stor omhu, så hver eneste ret ledsages af den perfekte vin. Det skaber en helhedsoplevelse, hvor mad og vin går op i en højere enhed og løfter smagsnuancerne til nye højder.

Eksempel på menu

Menuen skifter efter sæson og tilgængelighed, og kan skræddersys efter dine ønsker – altid med fokus på smag, kvalitet og de bedste råvarer fra Paris. Herunder ser du et eksempel på, hvordan en konfirmationsmenu kan sammensættes.

Forret

Let røget laks med rygeostcreme, sprøde agurker, urter og rugbrødschips.

Hovedret

Mør oksesteg i skiver med sauce bordelaise, nye kartofler med smør og urter, ovnbagte gulerødder og grønne asparges.

Dessert

Chokoladefondant med vaniljeis og friske sommerbær.

Dertil følger vores basis vinmenu, nøje sammensat af vores sommelier for at matche menuens smage.

Vinmenuer

Ønsker du en endnu større vinoplevelse, kan du opgradere til én af vores tre vinpakker nedenfor – fra den nysgerrige Tasting til den afbalancerede Selection og den eksklusive Signatur. Har du særlige ønsker, hjælper vi gerne med at skræddersy en vinmenu i dialog med vores sommelier.

Tasting

500,- DKK pr. pers.

Selection

650,- DKK pr. pers.

Signatur

800,- DKK pr. pers.

Saft menu

Kan bestilles som alternativ til vinmenu

Lokaleleje

Vores lokaler kan kun lejes i forbindelse med et af vores arrangementer.



Salonen

Hyggeligt og intimt lokale i stueetagen – perfekt til små møder og selskaber.

Fre-søn

3.000,- DKK



En-suite

Elegant lokale med fleksible muligheder – kan kombineres med Salonen.

Fre-søn

6.000,- DKK



Hele stueetagen

Stilfuldt lokale på 1. sal – ideelt til større møder og fester.

Fre-søn

7.000,- DKK



Herskabssalen

Stilfuldt lokale på 1. sal – ideelt til større møder og fester.

Fre-søn

12.000,- DKK



Hele huset

Booking af hele huset giver adgang til alle lokaler og danner rammen om en særlig oplevelse.

Fre-søn

17.000,- DKK



Keglebanen

Giv jeres arrangement ekstra charme med en hyggelig og nostalgisk tid på keglebanen.

2 timers keglespil
inkl. keglerejsere

3.000,- DKK

Forpagter af Cirkel Ordenen Selskabslokaler

Peter Hansen

Kok & sommelier

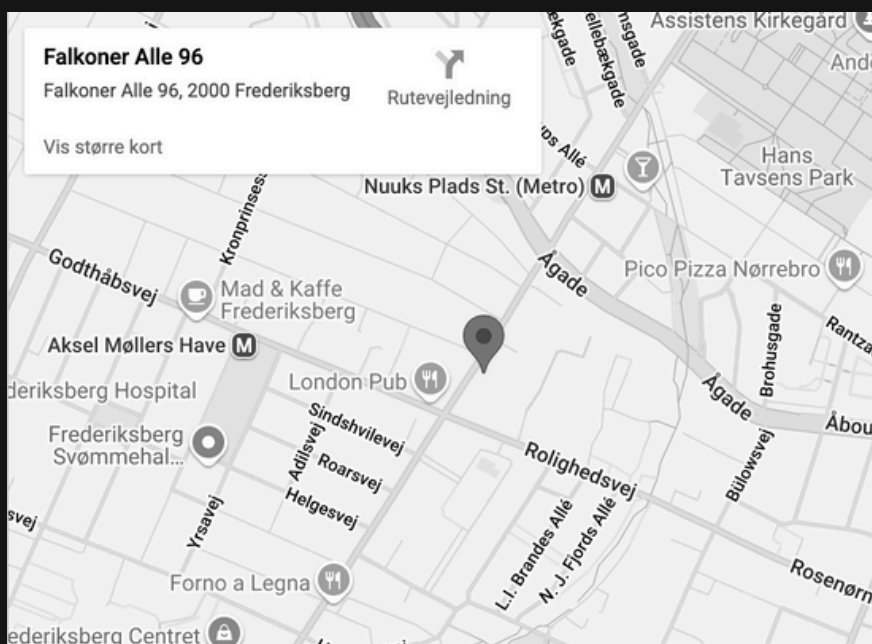


Peter har arbejdet på flere af Nordens bedste restauranter og er udlært af den anerkendte mesterkok Jens Peter Kolbeck. I mere end 20 år har han været en del af det gastronomiske team på Hvidøre – Novo Nordisk. I sit virke som sommelier har han besøgt alle større vindistrikter i Europa, Nordamerika og Australien. Med

Peter som vært får møde- og kongressgæster hos Cirkel Ordenen Selskabslokaler en gastronomisk oplevelse på absolut øverste hylde – hvor smag, værtskab og viden går op i en højere enhed.

Peter lægger vægt på nærvær og det gode værtskab og deler gerne ud af sin store viden om vin og gastronomi.

Vi ser frem til at byde jer velkommen hos
Cirkel Ordenens Selskabslokaler.



Falkoner Allé 96, 2000 Frederiksberg
cirkelordenensselskabslokaler@outlook.dk
cirkelordenensselskabslokaler.dk
20 13 44 73

Peter Hansen