



5 timers arrangement

kl. 18.00-23.00

DKK
495,-
pr. pers. *

- Velkomstdrink med snacks
- 3-retters menu
- Filtret vand med og uden bobler
- Øko kaffe og Perchs the med sødt

Børn 4-12 år 50%

Lørdag-søndag + lokaleleje*

7 timers arrangement

kl. 18.00-01.00

Mulighed for tilkøb af 1 ekstra time

DKK
895,-
pr. pers. *

- Velkomstdrink med snacks
- 3-retters menu
- Filtret vand med og uden bobler
- Øko kaffe og Perchs the med sødt
- Fri bar med pre-mixed drinks efter middagen

Børn 4-12 år 50%

Lørdag-søndag + 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 tilpasses efter sæson, råvaretilgængelighed og jeres personlige ønsker. Nedenfor ser du et eksempel på, hvordan en menu kan opbygges:

Forret

En let og elegant servering, f.eks. delikate skaldyr, sæsonens grønt eller en raffineret suppe med fine garniturer.

Hovedret

En smagfuld hovedret med fokus på saftigt kød, fisk eller en vegetarisk signatur – ledsaget af sæsonens grøntsager og en fyldig sauce.

Dessert

En sød og stemningsfuld afslutning, f.eks. med friske bær, chokolade eller cremede elementer, der afrunder menuen.

Vinmenuer

Ønsker du en endnu større vinoplevelse, kan du opgradere til én af vores to vinpakker nedenfor – fra den afbalancerede Selection til den eksklusive Signatur.

Har du særlige ønsker, hjælper vi gerne med at skræddersy en vinmenu i dialog med vores sommelier.

Tasting

300,- DKK pr. pers.

Selection

500,- DKK pr. pers.

Signatur

650,- 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.

Lør-søn

3.000,- DKK



En-suite

Elegant lokale med fleksible muligheder – kan kombineres med Salonen.

Lør-søn

6.000,- DKK



Hele stueetagen

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

Lør-søn

7.000,- DKK



Herskabssalen

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

Lør-søn

12.000,- DKK

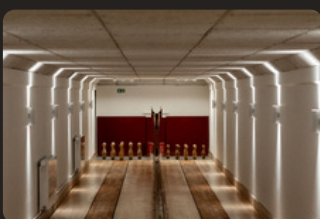


Hele huset

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

Lør-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

Tilkøb

Sæt et personligt præg på aftenen med et sjovt indslag!
Tilkøb keglespil som en hyggelig aktivitet, der samler både børn og voksne. En skøn måde at skabe grin, konkurrence og gode minder på dagen.

Keglespil
inkl. keglerejsere
1 time

+ 2000,- DKK

Keglespil
inkl. keglerejsere
2 timer

+ 3000,- 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