PAKHUS

KIIN KIIN

SELSKABER

KIIN KIIN

PAKHUS

Vores nye samlingssted for store selskaber og middage

Chai Wong
ASIATISK SPISEHUS
COPENHAGEN

KIIN KIIN

THE RICEMARKET
ASIAN BISTRO
COPENHAGEN

KIIN KIIN VeVe
VEGETARISK VERDENSKØKKEN

Vores nye samlingssted for store selskaber og middage.

Vi har samlet...

Chai : Wong – vores asiatiske restaurant
Kiin Kiin – Michelinstjerne-belønnet thaimad
Ricemarket – vores asiatiske bistro
VeVe – vores vegetariske restaurant

Hver restaurant har fået lov at skabe deres egen menu specielt til pakhuset. Det smukke gamle pakhus på Dampfærgevej ligger centralt på Østerbro, kun et stenkast fra Langelinie.

Den store sal er indrettet med lounge, hvor vi byder velkommen, og hvor aperitiffen nydes, middagen serveres ved de runde borde (eller langborde, efter ønske), og kaffen skænkes i de bløde sofaer. Skal der danses, er der både lydanlæg og mulighed for bar.

SELSKABER

I de smukke lokaler med udsigt til lystbådehavnen og amerikakaj har vi plads til at fejre hele livet. Vi dækker gerne op til din store dag, hvad end det er et bryllup, en konfirmation, en fødselsdag eller noget fjerde. Hos os kan vi rumme både små og store selskaber på op til 82 gæster, og der er naturligvis parkering lige ved døren.

Den smalle terrasse gør det muligt, når vejret tillader det, at få aperitif, snacks & kaffe derude. Vi dækker op med hynder og tæpper, og når duggen falder, slår vi de matchende markiser ud og tænder levende lys.

Vi er årligt vært for godt 300 små & store arrangementer, så uanset om det er til bryllup, firmafest, fødselsdag, barnedåb, konfirmation, sølv- og guldbryllupper eller bare en uformel hyggelig sammenkomst, vil vi gøre vores til at det er i tråd med jeres ønsker.

Vi ved, hvor vigtigt det er, at alt forløber lige som det skal, når man har inviteret gæster til en speciel lejlighed. Derfor tager vi os god tid til en uddybende samtale med dig/jer forud for arrangementet, så vi kan være med til at gøre aftenen så personlig og perfekt som muligt.

Kontakt os venligst, hvis i har spørgsmål, ønsker eller andet, vi kan være behjælpelige med. Vi ser frem til at byde jer og jeres gæster velkommen til en uforglemmelig oplevelse.

TANKER FØR FESTEN

Forudsætningen for at vi kan yde vores bedste i forbindelse med jeres arrangement, er grundig planlægning og en god dialog med jer. Derfor opfordrer vi jer til at gøre jer nogle tanker om følgende:

ANTAL GÆSTER
Specielle hensyn – f.eks. allergikere, diabetikere, kosher el. lign. – bedes venligst oplyst forud for arrangementet.

De anførte priser er baseret på et minimumomsætning 30.000 onsdag/torsdag, 40.000 fredag/lørdag og 25.000 andre dage, og det er en forudsætning, at samme menu serveres for alle deltagere. Til diabetikere og vegetarer serveres dog altid en egnet specialmenu.

Kapacitet – maksimalt:
96 personer ved runde borde
112 personer ved lange borde
36 personer ved runde borde med siddende lounge
54 personer ved runde borde med stående lounge

TOASTMASTER
Det er vigtigt, at jeres toastmaster koordinerer aftenens forløb med den ansvarshavende tjener eller køkkenet.

MUSIK
Hvis I træffer aftale med en musiker, så gør venligst opmærksom på, at instrumenter m.v. skal være opstillet inden værtsparret ankommer i lokalet. Vær også opmærksom på, at musikere i flg. deres kontrakt normalt har krav på mad og drikke – vi tager kr. 250 pr. kuvert for musikermad.

NATMAD
Serveres senest kl. 2.00. Vi anbefaler 1.30... Jo senere den serveres, desto færre gæster er der til at nyde den. Husk på at natmad ikke er "skrub af mad". Natmaden skal bestilles på forhånd og skal udgøre minimum 3000,- kr. i fakturering.

BØRN
Menuer til børn under 12 år afregnes med aftalt pris. Der bydes på en særlig børnemenu.

Vi dækker op ved smukke runde borde (eller langborde, efter ønske), og lokalet har eget lydanlæg.

Gavebord opsættes gerne, lad os vide, hvis vi skal tage imod og notere navne. Faktureres med 400,-.

SPIRITUS & AFSLUTNING
Bar efter middagen – 2 timer ad libitum med long drinks, vin & øl, afregnes som aftalt pris pr. person eller efter forbrug.

Når aftenen nærmer sig sin afslutning, vil tjenerne på høflig vis tænde for lyset og gøre gæsterne opmærksom på, at nu er festen slut.

PRISER OG AFREGNINGSVILKÅR
De på hjemmesiden anførte menuer og priser er alene gældende for arrangementer afholdt inden 31/12, 2018. Vi forbeholder os ret til prisændringer. Inden arrangementets afholdelse vil der blive afsendt en faktura på depositum som udgør kr. 10.000,-. Beløbet vil blive fratrukket den endelige faktura.

FAKTURABELØBET
Afregnes ved modtagelse af faktura og senest 8 dage fra modtagelse af endelig opgjort faktura. Herefter beregnes og pålægges renter af det skyldige beløb med 1,5% pr. påbegyndt 30 dages overskridelse. Vi sender ikke fakturaer til virksomheder med adresse i udlandet.

ANNULLERINGSBETINGELSER
Justeringer i deltagerantal kan, indtil 72 timer før arrangementets afholdelse, ske omkostningsfrit. Ved annullering indtil 1 måned før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) på 25 % af den bekræftede arrangementspris. Ved annullering indtil 1 uge før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr på 50 % af den bekræftede arrangementspris.

Desuden forudsættes det, at restauranten holdes skadesløs for udgifter til særligt aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles.

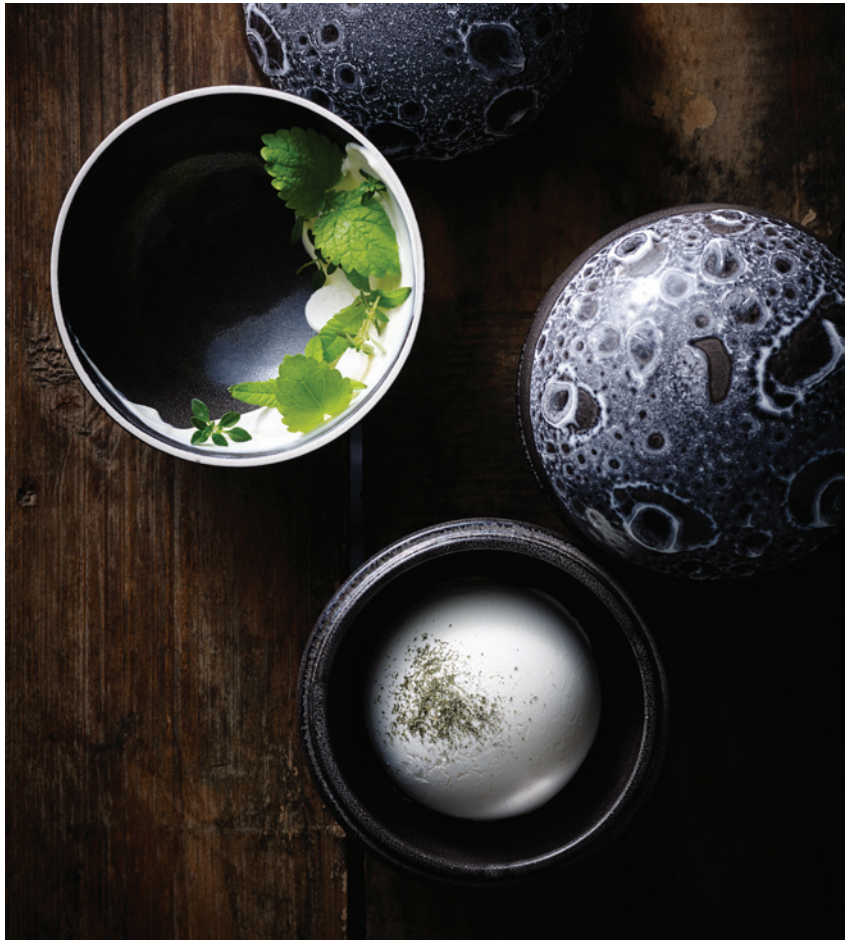
Ved annullering 0-6 døgn før arrangementets afholdelse beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning), svarende til 75% af den bekræftede arrangementspris.

Justeringer i deltagerantal kan, indtil 72 timer før arrangementets afholdelse, ske omkostningsfrit. Ved reduktion i deltagerantal senere end 72 timer før arrangementets starttidspunkt, beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) svarende til 50% af den aftalte pris pr. person. Desuden forudsættes det, at restauranten holdes skadesløs for udgifter til særligt aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles. Ved manglende fremmøde betales fuld pris for hele arrangementet.

AFBESTILLING
Seneste antal skal være oplyst 72 timer forud. Vi afregner for det antal, der er meddelt 72 timer forud og altid minimum 30.000 onsdag/torsdag, 40.000 fredag/lørdag og 25.000 andre dage.

DIVERSE PRISER
Mineralvand (1 l) **35,-**
Alm. vand (33 cl) **35,-**
Alm. pilsner (33 cl) **40,-**
Mikkeller (33 cl) **55,-**
Kaffe (pr. person) **35,-**
Cognac, likør etc. (3 cl) **50,-**
Cognac, likør etc. de lux (3 cl) **95,-**
Proppenge på medbragt vin, 350,- pr 1/1 flaske: **250,-**
Proppenge pr. person ved bartender udefra, **100,-**
Sødt til kaffen (pr. person) **45,-**
Kage til fødselsdag/dåb (pr. person) **65,-** (vi fakturerer 20,- pr. person, hvis I medbringer egen kage)
Bryllupskage (pr. person) fra **105,-**
Menukort (pr. person) **15,-**
Invitationskort med kuvert (pr. stk.) **35,-**
Blomster (pr. person) **35,-**
Bordkort (pr. person) **10,-**

Alle priser er inkl. moms og betjening. Betaling med kreditkort pålægges gebyr. Vi tager forbehold for ændringer, prisstigninger samt trykfejl.



KIIN KIIN

VEGETARISK VERDENSKØKKEN

VeVe

En stor aften i grøntsagernes tegn.

Vores nye projekt, VeVe, som har hjemmebane her på Østerbro, serverer det bedste fra planternes verden. Køkkenet er lakto-vegetarisk med stor vægt på sæsonen, bæredygtighed og dyrevelfærd. Alle vinene er som minimum økologiske.

KIIN KIIN

VEGETARISK VERDENSKØKKEN

VeVe

Menuen følger sæsonen og vi anbefaler altid den aktuelle menu der serveres. Vi skrædder syr naturligvis menuen ud fra jeres ønsker.

Om foråret vælter vi os i asparges, rabarber og den første kørvel. Sommeren er fyldt med jordbær, nye ærter og nyopgravede kartofler. Efteråret er tiden for svampe, tykke porrer og søde majs. Til vinter er det tid til saftige urter, søde granatæbler og saftige appelsiner.

6 SNACKS

6 snacks med cava eller friskpresset juice

Ristede nødder, mandelflager, limeblade, citrongræs & chili

Sojamarengs, wasabi & yoghurt

Olivencroquette med paprika

Sphere af kartoffel, røg & purløg

Butterdej med parmesan & trøffel

Rødbede med æbleeddike & feta

Hvid baguette, mørkt maltbrød med olivenolie & pisket smør

MENU

Svampebouillon med syltede shitaki & røget svampetoast

Salat med æble & selleri, yuzudressing, valnøddeolie & ristede valnødder

Bagt tomatsalat på sommerens tomater med concasse & is på tomat, fløde & basilikum

Oliven, saltet citron, bagt selleri, oregano & friteret kapers, chili & hvidløgsolie

Persille, misobouillon, blød tofu & grønne bønner

Gulerod med tamarind, citrongræs, gule blomster & limeblade

Stegt blomkål med hasselnødder, nougat & brunet smør-hollandaise

Ostetallerken
- Ristet rugbrød med blåskimmel & kvædemarmelade
- Comte med olie & macadamia
- Munster med kommen & valnøddebrød

Irish coffee – saltet farin-is, whisky & kaffeskum

Æblegrød med tyk fløde & amaretto, mandeltuiles, kransekage & macaroons

Te eller kaffe serveret med petitfours

---

5 RETTER inklusiv aperitif, vine serveret under middagen, kaffe med sødt **1.145,-**

6 RETTER inklusiv aperitif, vine serveret under middagen, kaffe med sødt **1.345,-**

7 RETTER inklusiv aperitif, vine serveret under middagen, kaffe med sødt **1.495,-**

KIIN KIIN

Oplev Thailands eksotiske køkken med spændende, multi-sensoriske retter fra den Michelin-bestjernede restaurant Kiin Kiin.

Kokkene fra Guldbergsgade har skabt en intens og tæt smagsoplevelse. Middagen starter i loungen, hvor vi byder på et glas Champagne akkompagneret af 7 små appetizers.

Middagen serveres ved runde borde, og kaffen skænkes efterfølgende i de bløde sofaer.
Lad os vide, hvis I evt. ønsker andre bordopsætninger.

KIIN KIIN

7 SNACKS

Krydret kokossalat

Sojamarengs med wasabi

Små sprøde rejekager

Rejechips med hummermayonnaise

Kylling satay med peanut dip

Lotussalat med citrongræs

Små fiskekager med kimchi & chutney

MENU

Salat med agurk, rødløg, mynte, hvid fisk & spicy marinade

Frossen karry med hummer & litchee

Kammusling tamarind med gulerod & citrongræs

Rimmet laks med sesam, soja & avocado

Vagtel tom ka med svampe & syltede løg

Okse med små sprøde, thailandske ruller, ingefær & østerssauce

Banankage med saltet is & blød karamel

Kaffe eller te med udvalg af petitfours

Cognac, Calvados, Grappa, Baileys

5 RETTER
Inklusiv vin ad libitum under middagen, aperitif, kaffe, vand & avec

1.500,-

6 RETTER
Inklusiv vin ad libitum under middagen, aperitif, kaffe, vand & avec.

1.700,-

7 RETTER
Inklusiv vin ad libitum under middagen, aperitif, kaffe, vand & avec.

1.900,-

THE RICEMARKET

ASIAN BISTRO
COPENHAGEN

Oplev det krydrede thailandske gadekøkken med spændende retter fra vores asiatiske bistro Ricemarket. Kokkene vil være klar ved buffeten og svinge wok'en med nylavet pad thai og skære modne mangoer til Thailands favoritdessert.

Vi serverer et glas at samles om i loungen. Middagen serveres ved de runde borde med fri vin eller øl, og arrangementet slutter i vores sofaer med kaffe eller te.

BUFFET

Velkomst med cava, øl eller friskpresst juice med saltede cashews & rejechips.

Forårsruller med sød chili

Rejebrød med chilimayo

Spicy salat med grillet okse, rødløg, mynte & brøndkarse

Tuntatar rørt med laks, agurk, soja & sesam

Kyllingespyd med jordnøddesauce

Rød karry med kylling & grønt

Okse stir fry stegt med svampe & porrer

Pad thai live station med rejer, tamarind & jordnødder

Kokossuppe med citrongræs & svampe

Kokos-panna cotta med bagt ananas

Sticky rice med mango & varm kokosmælk

Nydampede jasminris & rejechips

Hvidvin, rødvin eller Mikkeller-øl skænket ad libitum under middagen

Kaffe med petitfours & småkager

775,-

餐

Chai Wong

ASIATISK SPISEHUS
COPENHAGEN

Den anmelderroste Chai : Wong på Frederiksberg har lavet en tæt menu, perfekt til arrangementer der har mange indslag, eller hvor middagen ikke nødvendigvis skal tage hele aftenen.

Retterne er tallerkenanrettede med inspiration fra Sydøstasien og den danske sæson.

Aperitif, cava, vin, øl eller juice

APPETIZERS

Ristede nødder med thaikrydderier

Rejechips med chilimayo

Sprøde rejebrød stegt med sesam

Miang kam – krydret salat med kokos & ingefær

Kylling satay med jordnødder

MIDDAG

Tynde skiver okse med varm marinade på soja, sesam & ingefær

Grillet laks med citrongræs, beurre blanc & porre

Tuntatar med wasabi, mayo, agurk & brøndkarse

Penang karry med kyllingballotine, litchee & thai basilikum

Kumquatkage med passionsfrugt & sesam

Kaffe med peanuttrøfler, små sprøde kager & flødeboller med lime

Vin serveret ad libitum under middagen

995,-

NATMAD

Rund festen af med lidt godt.

Gau bao – dampede asiatiske hvedeboller med braiseret gris & sød soja

2 stk. 75,-

Forårsruller med sød chili

2 stk. 45,-

Sprød kylling med asiatisk coleslaw & spicy chilirelish

2 stk. 75,-

MØDE PAKKER

Vores centralt beliggende lokaler ved Langelinie kan lejes til møder og konferencer.

Minimum 12 personer.

Udstyr
Lofthængt lærred og projektor samt lyd. Vi er naturligvis gerne behjælpelige med leje af ekstra udstyr.

Kl. 08.00 - 16.00

MØDE PAKKE

FROKOST

Kaffe, te & vand, nødder og frugt hele dagen.

Go' morgen-buffet med grove croissanter, rugbrød med god ost & skinke, yoghurt med frugt & knas.

Formiddagsbreak: friskpresset æblejuice med ingefær – sprød salat med vitaminer.

FROKOST SOMMER / FROKOST VINTER

Eftermiddagsbreak: Smoothie på dagens frugter, nybagt rabarbermazarin & creme fraiche

995,-
per person

MINIPAKKE

God morgen-croissanter & yoghurt med frugt & knas

Frokostsandwich med røget laks & urtecreme

Kylling med tørrede tomater & grov pesto

Kaffe, te, vand & blandet frugt hele dagen.

595,-
per person

FROKOST VINTER

3 retter serveret på 45 minutter

1. Salat med saltbagte rødbeder, gedeost & sennep
   eller
2. Kartoffelsuppe med sprød porre
   eller
3. Tuntatar med sesam, soja & ingefær

1. Bagt laks med tomat, oliven & søde løg
   eller
2. Kylling med creme på røgede svampe & honningbagte rodfrugter
   eller
3. And med rød karry, kokosmælk, litchee & jasminris

1. Tre slags oste med ristet rugbrød & kvædemarmelade
   eller
2. Chokoladekage med blød karamel & kaffeis
   eller
3. Citronfromage med basilikum-limesorbet
   eller
4. Nybagt æblemazarintærte med kanel & creme fraiche.

FROKOST SOMMER

3 retter serveret på 45 minutter

Grønne asparges med mousseline & store rejer

Kold tomatsuppe med olivenolie & rejesalat

Tatar af okse med estragonmayo, skalotteløg & brøndkarse

Grillet kalv med basilikum & bagte tomater

Frikassé af kylling med grønne asparges & ærter

Stegt sommerfisk med citrongræs, beurre blanc & grillede nye løg

Vanille panna cotta med sommerbær

Tre slags danske oste med ristet rugbrød & kvædemarmelade

Jordbær i jordbær med nyrørt vanilleiscreme

MØDE PAKKE

BUFFET

Kl. 08.00 - 16.00

BUFFET VINTER

Kaffe, te & vand, nødder og frugt hele dagen.

Go' morgen-buffet med grove croissanter, rugbrød med god ost & skinke, yoghurt med frugt & knas.

Formiddagsbreak: friskpresset æblejuice med ingefær – sprød salat med vitaminer.

Buffet:
Koriandergravad laks med surbrød

Salat med søkogte rejer & nydampede muslinger

Salat med valnødder & æbler

Laksetatar med soja & sesam

Kylling som frikassé med svampe & bacon

Saltbagt selleri med oliven & citronskal

Rødbeder med gedeost & kapers

Chokoladecreme med karamel

Blåskimmel med solbærsylt

Eftermiddagsbreak: Smoothie på dagens frugter, nybagt rabarbermazarin & creme fraiche.

1.195,-
per person

Tilbuddet gælder kun til frokost og for 1 times buffet.

BUFFET SOMMER

Kaffe, te & vand, nødder og frugt hele dagen.

Go' morgen-buffet med grove croissanter, rugbrød med god ost & skinke, yoghurt med frugt & knas.

Formiddagsbreak: friskpresset æblejuice med ingefær – sprød salat med vitaminer.

Buffet:
Gratinerede hvide asparges med krabbe

Røget laks med karse & syrnet fløde

Lille kokotte med kylling & estragon

Spicy salat med grillet okse, mynte & rødløg

Kartoffelsalat på nye kartofler med dild & grov sennep

Bagte løg med persille & olivenolie

Tomater i tomat med basilikum

Panna cotta med jordbær

Comte med hybenchutney & knækbrød

Eftermiddagsbreak: Smoothie på dagens frugter, nybagt rabarbermazarin & creme fraiche.

1.195,-
per person

Tilbuddet gælder kun til frokost og for 1 times buffet.

FEST PAKKER

Vores klassiske festmenuer velegnet til bryllup konfirmationer runde fødselsdage hvor flere generationer er samlet. Med base i det dansk franske køkken.

Udstyr
Lofthængt lærred og projektor samt lyd. Vi er naturligvis gerne behjælpelige med leje af ekstra udstyr.

APRIL-SEPTEMBER

FEST PAKKE

SOMMER

LOUNGE

Små canapeer vi byder rundt med aperitiffen

Tartelet med andelever
Rejekage med sesam
Løgchips med kikærter
Røget laks med dild
Brandade og kørvel

Champagne eller øl & vin

MENU

Menuen vælg 4 eller 5 retter

FORRET
1. Rimmet laks med agurk dild og rygeost
   Vin: Chenin blanc
   eller
2. Tatar af tun med agurk og sesam soya honning marinade.
   Vin: Riesling
   eller
3. Hvide asparges med sauce hollandaise og fine rejer
   Vin: Pinot blanc
4. Sommerkål kammuslinger med hummerbisque
   VIn: Chardonnay

HOVEDRET
1. Terrine af andeconfit foie gras & syltede hindbær
   Vin: Senthøstet sød vin
   eller
2. Timbale af kylling med grønne aspages & sommerærter nye kartofler med smør og persille
   Vin: Pinot noir/gamay
   eller
3. Kalve mørbrad med morkel sauce & sommergrønt nye kartofler med smør og persille
   Vin: Pinot noir

DESSERT
1. Hvid chokolade flan med rabarber
   Vin: Moscato d`Asti
   eller
2. Vanille iscreme med jordbær consomme
   Vin: Moscato d `Asti

4 retter
1.250,- per person

5 retter
1.450,- per person

Samlet pris inklusive aperitif vand kaffe petit four

OKTOBER-MARTS

FEST PAKKE

VINTER

LOUNGE

Små canapeer vi byder rundt med aperitiffen

Tartelet med andelever
Rejekage med sesam
Løgchips med kikærter
Røget laks med dild
Brandade og kørvel

Champagne eller øl & vin

MENU

Menuen vælg 4 eller 5 retter

FORRET
1. Jordskokke suppe med sprøde jordskokker
   Vin: Chenin blanc
   eller
2. Rimmet torsk med persille østers & fløde
   VIn: Riesling
   eller
3. Krabbe souffle med hummerbisque
   Vin: Chardonnay
   eller
4. Miso glaceret laks med bitre salater & hvid radise
   Vin: Muscadet

HOVEDRET
1. Terrrine af foie gras & oksehaler med syltet ingefær
   Vin: Sauternes
   eller
2. Okse mørbrad sauce bearnaise eller svampe creme sprøde kartofler
   Vin: Cabernet sauvignon
   eller
3. Kalve steg med waldorff salat & fløde sauce
   Vin: Pinot noir

DESSERT
1. Tre slags oste med kvæde marmelade
   Vin: Shiraz
   eller
2. Chokolade kage med blød karamel & espresso iscreme
   Vin: Portvin
3. Mandel tærte med Pistacie is & nøddebrud
   Vin: Lys portvin

4 retter

1.250,- per person

5 retter

1.450,- per person

Samlet pris inklusive aperitif vand kaffe petit four

FESTPAKKE PRESTIGE

Små canapeer vi byder rundt med aperitiffen

Canapés
Serrano skinke bellon 5
Skagen salat med krabbe
Tatar af tun med wasabi
Croquette med brandade
Blinis med caviar & syrnet fløde
Terrine af foie gras og andeconfit syltede bær

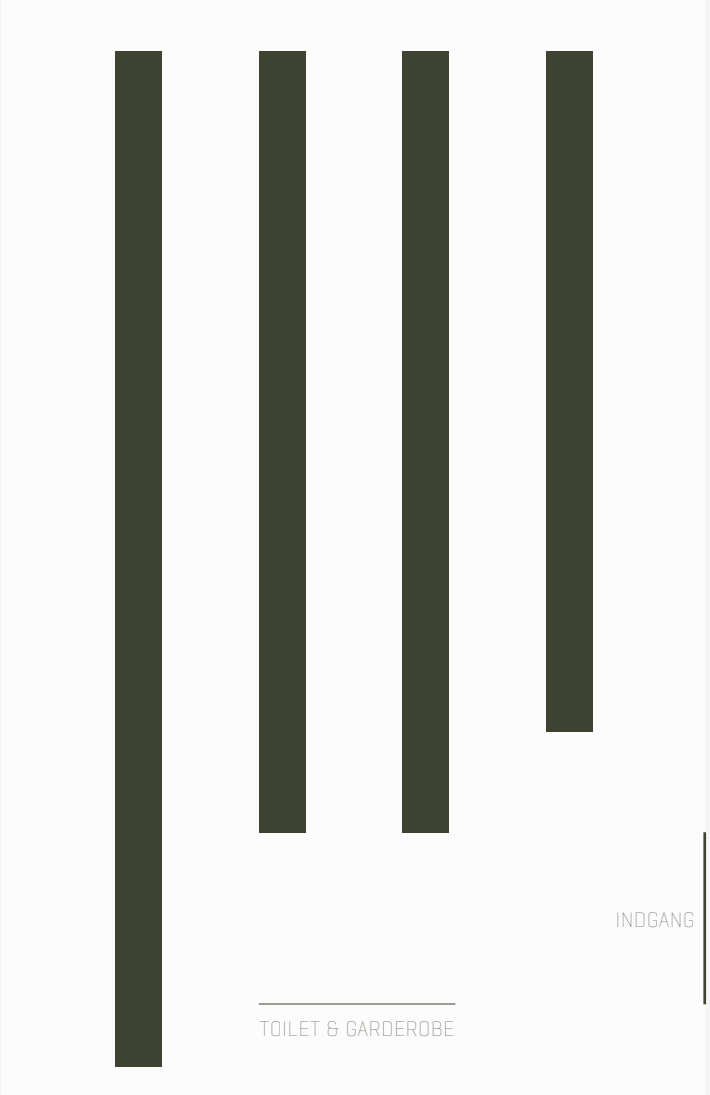
Hummerbisque med kammuslinger
Asparges sauce hollandaise med fjordrejer
(sommer)
Torsk med sauce hollandaise & skagen rejer
(vinter)
Jomfru hummer sauce nage
Kalve steg med morkler og bønner sommertrøfler

4 små Chokolade desserter eller 4 desserter med sommerbær

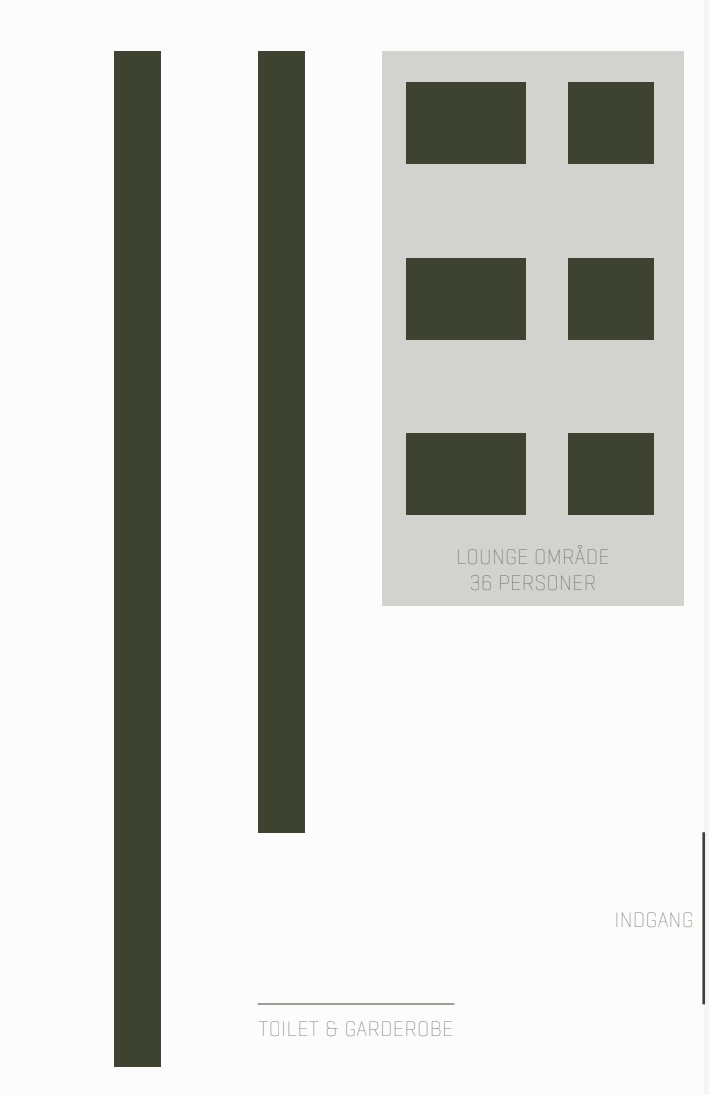
2.450,- per person
Inklusiv aperitif vand vin kaffe petit four

PLAN
LANGBORDE

LANGBORDE MAX 112 PERSONER

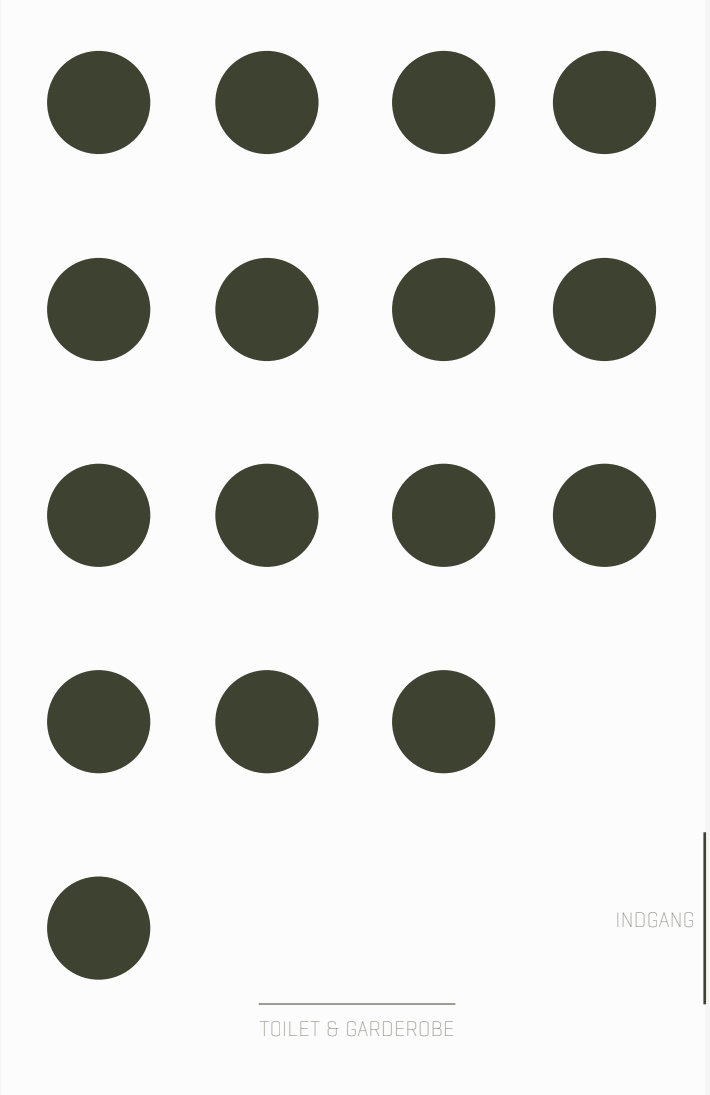


LANGBORDE MED LOUNGE OMRÅDE MAX 64 PERSONER

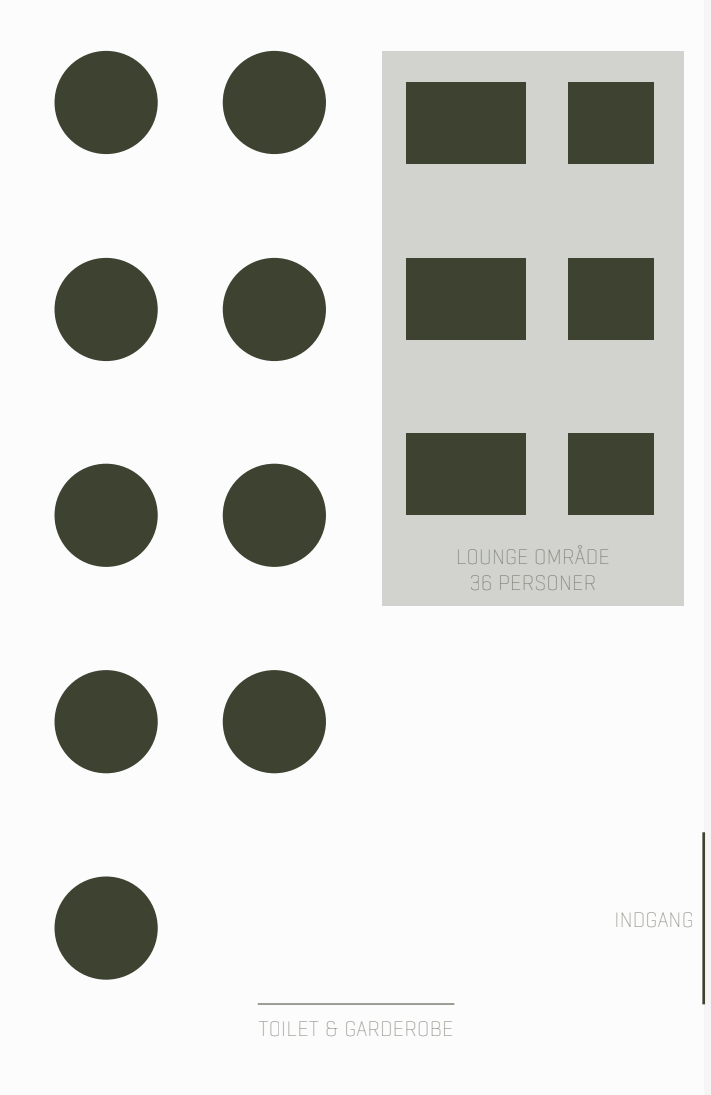


PLAN RUNDE BORDE

RUNDE BORDE MAX 96 PERSONER, 6 VED HVERT BORD



RUNDE BORDE MED LOUNGE OMRÅDE MAX 90 PERSONER



KONTAKT PAKHUSET

Email: party@kiin.dk
Tlf.: 2945 8135
Dampfærgevej 7-9, 2100 KBH Ø
www.veve.dk