

FESTER PÅ TRAKTØRSTEDET



Januar 2023

Morgenbuffet

Udvidet morgentallerken til større selskab

- Skyr med hjemmelavet kompot af sæsonens frugt og ristet drys
- Traktørstedets æggekage med løg, kartofler og urter
- Stegte pølser af oksekød, et par til hver person
- Husets vegetariske bakedbeans
- Vesterhavsost med hjemmelavet marmelade
- Små landlige 'petit four'
- Frisk frugt
- En skive hjemmebagt økologisk rugbrød og en økologisk surdejsbolle

Min 12 personer.

225 kr. pr kuvert

90 kr. for børn 3-10 år

25 kr. for baby 1-3 år

Gratis for baby 0-1 år

Max. antal gæster; 40 personer i åbningstiden.

Tilkøb: Kande kaffe/the/juice 120 kr.

Ved min. 25 personer kan opsættes en let skillevæg.

Bordene er dækket og reserveres i 2 timer.

Når I kommer er der tallerkener og bestik sat frem på bordet. Endvidere aftales der på forhånd hvilke drikkevarer der sættes frem til Jer.

God til en fødselsdag, eller noget andet der skal fejres.

Kold Frokostbuffet

Velkomstdrik og snack

- Saftevand med citrus og mynte
- Knas fra køkkenet

Frokostbord

- Husets farverige *Vitamina salata*
- Bagt laks med citrus og urtecreme
- Braiseret kalvekød af Gallowaykvæg fra Fælleden med bagt selleri og fennikel
- Økologisk oksepegepølse med syltede grøntsager
- Økologisk vesterhavsost med hjemmelavet syltetøj
- Hjemmebagt økologisk rugbrød og surdejsbrød med smør
- Festlig mandelbund med flødeskum og frugt
- Kaffe og the

Min. 12 personer.

385 kr. pr. kuvert

90 kr. for børn 3-10 år

25 kr. for baby 1-13 år

Gratis for baby 0-1 år

Max. antal gæster; 40 personer i åbningstiden.

Bordene er dækket og reserveres i 3 timer.

Når I kommer, er der tallerkener og bestik sat frem på bordet. Endvidere aftales der på forhånd hvilke drikkevarer der sættes frem til Jer.

Børnefødselsdag

Fødselsdagsbord (*Fra 0-13 år.*)

- Økologiske surdejs bolle med smør
- Hjemmebagt skærekage med flag
- Økologisk saftevand på kander

Min 10 børn.

105 kr. pr. pers

25 kr. pr. baby 0-3 år

Varighed: 2 timer

De første 30 min spiser I boller og pakker gaver op.

Så er det ud og lege i 1 time.

Den næste halve time spiser I kage og råber det sidste hurra.

Forældre kaffe kan tilkøbes til 120 kr. pr kande

Kan udelukkende afholdes på hverdage.

Ellers se vores andre menuer for weekend og familie arrangementer.

Alt på ét bræt

God til foreningsarrangement eller en uformel komsammen.

- Torskerillette med hjemmerørt mayonaise og urter
- Økologisk oksespegepølse med pickles
- Husets farverige *Vitamina Salata*
- Økologisk Vesterhavsost med sødt
- Hummus med ristede kikærter
- Hjemmebagt økologisk rugbrød og hvedebrød og smør

Min. 12 personer.

225 kr. pr person

90 kr. for børn 3-10 år

25 kr. for baby 1-3 år

Gratis for baby 0-1 år

Max. antal gæster; 40 personer i åbningstiden.

I kan nyde Jeres frokost i op til 2 timer.

Når I kommer, er der tallerkener og bestik sat frem på bordet.

Endvidere aftales der på forhånd hvilke drikkevarer der sættes frem til Jer.

Kaffe-kage slabberas

- Kaffe ad libitum
- (Glutenfri) Mandelbund med flødeskum, frugt og flæg

Der er dækket op til Jer når I kommer, kaffen er brygget og kagen klar og vi har reserveret bordet til Jer i 1 time.

95 kr. pr person

Der er mulighed for at tage kaffe og kage, og saftvand til børnene, med ud i naturen. Skal bestilles på forhånd.

Aftenfest

Velkomst

- Økologisk Cava og knas fra køkkenet

Velkomstsnack kan arrangeres udenfor efter ønske fra kl 18.00.

Forret

- Ceviche med sæsonens urt fra Fælleden serveret med hjemmebagt lyst brød og smør.

Forretten kan serveres fra kl 18.30 ved de dækkede borde.

Buffet

- Husets farverige *Vitamina Salata* med kål og lækkerier
- Grøn salat med alt det gode fra årstiden
- Grillet laks med citrus
- Grillet kød og grønt af sæsonen
- Ovnbagte kartofler vendt i friske urter
- Hjemmebagt økologisk brød og smør
- Pesto

Kaffe og the i følgeskab med en dessert (vælg imellem)

- Trifli med årstidens bær/frugtkompot
- Chokoladekage med bær/frugtkompot

Natmad tilbydes som tilkøb:

- Pølse og oste bræt med brød og surt, 75 kr./pers
- Sæsonens suppe 55 kr./pers

Min 40 personer, max. 70 personer.

695 kr. pr. kuvert **250 kr.** for børn

Kuvert pris er incl timerne fra kl. 18.30-23.00

Efter kl 23: 2.000 kr./pr. påbegyndt time

Fra kl 02-04: 3.000 kr./pr. påbegyndt time

Vand på bordene er inklusiv, **alle andre drikkevarer tilkøbes.**

Mødeforplejnings menu

Møde morgenmad:

- Økologisk hjemmebagt bolle
- Smør
- Økologisk vesterhavsost
- Hjemmelavet marmelade
- Økologisk kaffe/the
- Økologisk juice (1 glas pr. pers)

85 kr. pr person

Formiddagssnack - økologisk:

- Frugt og knas

40 kr. pr person

Husets Amagermadder - på hjemmebagt økologisk brød og rugbrød:

- Fisk, kød eller vegetarisk

85 kr. pr person

Tilvalg: Husets farverige kålsalat + **30 kr. pr person**

Kaffe-kage:

- Kaffe/the
- (Glutenfri) mandelbund med flødeskum og frugt

95 kr. pr person

Varm ret:

- Dagens suppe (vegansk) med brød
- Daal (vegansk) med brød

85 kr. pr person

Buffet

Vælg mellem:

- Bagt laks med citrus og urtecreme *eller* kalvekød fra Fælleden med bagt selleri og fennikel

I øvrigt serveres:

- Husets farverige *Vitamina Salata*
- Årstids salat
- Hummus og hjemmebagt brød
- Kartoffler vendt i årstidens grønt

275 kr. pr person

Ved bestilling uden for vores åbningstid, laves en specifik aftale via mail.

OBS! Mødeforplejning tilbydes udelukkende i forbindelse med møder, der afholdes på hverdage.

Receptionsmenu

Menu:

- Foccacia med vesterhavsost og rosmarin
- Lakserillette på små skiver lyst surdejsbrød
- Husets kartoffel-æggekage
- Galloway kalvekød serveret med æblestykker
- Rugbrødssnitter med oksepølse og Thise kornblomst ost
- Grønt knas
- Små landlige 'petit four' med hindbær skum

Der er dækket op til Jer når I kommer og vi har reserveret bordet til Jer i 2 timer.

Min 20 personer, max. 70 personer.

250 pr. person.

Drikkevarer tilkøbes - vi har **Økologisk Cava til 225 kr** flasken.

Drikkevarer

ØKO SODAVAND FRA NATURFRISK 30 KR

DANSKVAND 25 KR

FLASKE VAND ½ liter 15 KR

AMAGER BRYGHUS 33 cl. 50 KR

AMAGER BRYGHUS LUXUS 33 cl. 55 KR

FADØL pr fad.

GRANAT 4,6 % - 30 liter 2.950 KR

Tuborg Rå 4,5% - 25 Liter 2.400 KR

ØKOLOGISK VIN

Custoza hvidvin, *Macatela* rosé eller *Bardolino* rødvin

Flaske 200 KR

ØKOLOGISK CAVA

Flaske 225 KR

ØKO KAFFE KANDE 120 KR

ØKO THE KANDE 100 KR

SAFTEVANDS KANDE 80 KR

JUICE KANDE 80 KR

ISVANDS KANDE 30 KR

DRINKS 3 cl. 75 KR

IRSK KAFFE 3 cl. 75 KR

DRINKS PAKKER 1500 KR

Vælg mellem:

- Rom & cola
- Gin & Tonic
- Vodka & Juice

Indeholder: 1 flaske økologisk spiritus 70 cl
og økologisk cola *eller* Tonic vand *eller* Øko Juice

Til kaffen:

KAFFELIKØR øko, 1 flaske, 50 cl 400 KR

SHERRY øko, 1 flaske, 75 cl 350 KR

COGNAC øko, 1 flaske, 75 cl 550 KR

Info

Du kan holde fest på Traktørstedet med op til 40 personer i åbningstiden. I hverdage og i weekenden er der åbent til klokken 17. Bemærk der i Traktørstedets almindelige åbningstid, samtidigt vil være åbent for gæster udefra.

Fra klokken 18.30 kan der i weekenden afholdes fester på Traktørstedet med op til 70 gæster.

Ved bryllup kan der laves særlig aftale hvor festen starter kl 17, imod et gebyr på 3000 kr.

Uanset gælder at mad og drikkevarer købes fra Traktørstedet.

Til større selskaber anrettes maden som buffet.

Drikkevarer anrettes ligeledes på buffet/bord.

Duge, blomster og bordpynt er du velkommen til selv at medbringe og arrangere.

Ved køb af ekstra timer gælder følgende:

I åbningstiden

Op til 30 personer: 1.500 kr./pr. påbegyndt time

Over 30 personer: 2.000 kr./pr. påbegyndt time

Efter lukketid (dog ikke ved valg af Aftenfest):

Startgebyr: 3.000 kr.

Derefter: 1.000 kr./pr. påbegyndt time

Efter kl 23: 2.000 kr./pr. påbegyndt time

Fra kl 02-04: 3.000 kr./pr. påbegyndt time

Vi gør opmærksom på at der IKKE må være motoriserede køretøjer i Naturpark Amager, vi henviser til parkeringspladsen ved centerets indgang v/ Otto Baches Allé. Her er der fri parkering i 6 timer hvis der er plads...

Toiletter forefindes på pladsen ved Naturcenteret.

Handicaptoilet og puslebord forefindes samme sted.

Allergener

Hvis du har allergener eller nogen i dit selskab har - og ønsker fx laktosefri og glutenfri menuer eller anretninger, er dette altid en mulighed.

Spørg endelig efter glutenfrit stenalderbrød og kiks. Vi kan altid tilpasse maden til dit selskab, og hvis du er en del af et selskab og har allergier for fødevarer, så skriv til os.

Desuden har vi altid Daal og suppe på a la carte-menuen, der er vegansk og glutenfri.

Kontakt

Traktørstedet Vestamager

Granatvej 9 2770 Kastrup

www.traktoerstedetvestamager.dk

mail: traktoerstedetvestamager@gmail.com

tlf: 22 55 32 65

På Traktørstedet laver vi alt mad fra bunden, og vi tilstræber at anvende lokale, økologiske og biodynamiske råvarer.