

FESTER PÅ TRAKTØRSTEDET

Juni 2024



Info

Ved selskaber på over 12 personer, skal der vælges én af vores festmenuer, som alle kan ses i dette dokument. Du kan holde fest på Traktørstedet med op til 40 personer i åbningstiden. I hverdage og i weekenden er der åbent til klokken 16 i vinterhalvåret, kl 17 i sommerhalvåret. Bemærk at 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 særlige lejligheder kan der laves en aftale hvor festen starter kl 17, imod et gebyr på 3000 kr. pr time før kl. 18.30.

Uanset gælder at mad og drikkevarer købes fra Traktørstedet.

Til større selskaber anrettes maden som buffet.

Drikkevarer anrettes ligeledes på buffet/bord, og der betales for det der åbnes.

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

Ved bestilling af en menu, tilsender vi en *Aftaleseddel* hvori alle detaljer bliver aftalt.

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

Obs! Efter vores lukketid, afregnes der ekstra 1.000 kr pr. påbegyndt time.

Ved afholdelse af Aftenfest:

1.000 kr./pr. påbegyndt time

Efter kl 23: 2.500 kr./pr. påbegyndt time

Fra kl 02-04: 3.500 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 mulighed for parkering, hvis der er plads. Vi opfordrer til at tage offentlig transport, eller benytte de lokale parkeringshuse.

Toiletter forefindes på pladsen ved Naturcenteret. Handicaptoliet og puslebord forefindes samme sted.

Allergener

Hvis du har allergener eller nogen i dit selskab har – og ønsker fx vegansk, vegetarisk, laktosefri og glutenfri menuer eller anretninger, er dette altid en mulighed. Vi kan altid tilpasse maden til dit selskab. Dette noteres i den tilsendte aftaleseddel.

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

OBS! Der tages forbehold for ændringer i menuer – som tastefejl, prisændringer og andet.

Morgenbuffet

Udvidet morgentallerken til større selskab

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

Min 12 personer.

245 kr. pr kuvert

95 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 130 kr, The 100 kr og Juice (appelsin/æble) 80 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 vesterhavssost med hjemmelavet syltetøj
- Hjemmebagt økologisk rugbrød og surdejsbrød med smør
- Festlig mandelbund med flødeskum og frugt
- Kaffe og the

Min. 12 personer.

425 kr. pr. kuvert

160 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 på buffet.

Børnefødselsdag

Fødselsdagsbord (*Fra 0-13 år.*)

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

Min 10 børn.

125 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 130 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 mayonnaise og urter
- Økologisk oksespegepølse med syltede grøntsager
- Husets farverige *Vitamina Salata*
- Økologisk Vesterhavsost med sødt
- Hummus med ristede kikærter
- Hjemmebagt økologisk surdejsbrød, rugbrød og smør

Min. 12 personer.

245 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 – saftevand til børnene.
- (Glutenfri) Mandelbund med flødeskum, frugt og flag

Der er dækket op til Jer når I kommer, kaffen er brygget og kagen klar

og vi har reserveret bordet til Jer i 2 timer.

110 kr. pr person

Der er mulighed for at tage kaffe og kage, og saftevand 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, citrusmarineret torsk, 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
- Salat med alt det gode fra årstiden
- Grillet laks med citrus
- Grillet kød af Galloway kvæg fra Fælleden, grillet Østershatte, grillet Pardron peber samt sæsonens grønt
- 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

Min 40 personer, max. 70 personer.

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

Kuvert pris er incl. timerne fra kl. 18.30-23.00

Efter kl 23: 2.500 kr./pr. påbegyndt time.

Fra kl 02-04: 3.500 kr./pr. påbegyndt time.

Vand på bordene er inklusiv, **alle andre drikkevarer tilkøbes**, via en aftaleseddel som udfyldes inden festen. Den tilsendes og alle detaljer omkring festen noteres her.

Mødeforplejnings menu

Møde morgenmad:

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

100 kr. pr person

Formiddagssnack - økologisk:

- Frugt og knas

40 kr. pr person

Husets Amagermadder - på hjemmebagt økologisk brød og rugbrød:

- Fisk, kød eller vegetarisk

100 kr. pr person

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

Kaffe-kage:

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

100 kr. pr person

Dagens veganske suppe serveret med brød

95 kr. pr person

Buffet

- Bagt laks med citrus og urtedip.

I øvrigt serveres:

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

Tilkøb til 45 kr pr. person: Ullerup pølser med dypelse og hjemmebagt surdejsbrød.

325 kr. pr person

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

Maden nydes på Traktørstedet, eller afhentes til mødelokalet.

Mødeforplejningen noteres i en aftaleseddel, som tilsendes og udfyldes inden mødet.

ALLE detaljer omkring mødeforplejningen noteres her.

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
- Galloway kalvekød serveret med æblestykker
- Grønt knas m. urtecreme, saltmandler & oliven
- Små kagehapsere 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.

245 pr. person.

Drikkevarer tilkøbes - vi har **Økologisk Cava til 300 kr** flasken.

Drikkevarer

ØKO SODAVAND FRA NATURFRISK 30 KR

DANSKVAND 25 KR

FLASKE VAND ½ liter 15 KR

AMAGER BRYGHUS 33 cl. 55 KR

AMAGER BRYGHUS LUXUS 33 cl. 65 KR

FADØL pr fad.

GRANAT 4,6 % - 30 liter 3.100 KR

Royal Øko 4,5% - 25 Liter 2.500 KR

ØKOLOGISK VIN

Arbol de Vida Verdejo hvidvin, *Caballero Rosado* rosé

eller *Lunar Apogé* rødvin.

Flaske 250 KR

ØKOLOGISK CAVA

Flaske 300 KR

ØKO KAFFE KANDE 130 KR

ØKO THE KANDE 100 KR

SAFTEVANDS KANDE 80 KR

JUICE KANDE 80 KR

ISVANDS KANDE 30 KR

DRINKS 3 cl. 85 KR

IRSK KAFFE 3 cl. 85 KR

DRINKS PAKKER 1000 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