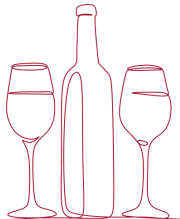


MASVINO VINBODEGA X BRYLLUP

LAD OS STÅ FOR RAMMERNE FOR JERES STORE DAG. VI TAGER OS AF ALT FRA START TIL SLUT. I SKAL BLOT KOMME OG NYDE FESTEN. RESTAURANTEN HAR PLADS TIL 80 SPISENDE GÆSTER OG BESTÅR AF LANGE TRÆBORDE OG VINTØNDER MED SIDDEPLADSER.

VI HAR RAMMERNE TIL DET UFORMELLE OG TRENDY BRYLLUP.



MASVINO X BRYLLUP- 1

Minimum 60 kuverter

8 timer
start senest kl. 18.00

Velkomst bobler
Saltede mandler og oliven

9 serveringer, serveret som social dining, som sender jer på en rejse igennem vores menukort.

Vores sommerlie finder en passende vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum resten af aftenen.

Long drinks: start efter dessert

Pris pr. pers.: 1.299,-

MASVINO X BRYLLUP- 2

Minimum 60 kuverter

10 timer
kl. 16:00 - 02:00

Velkomst bobler
Kokkens snacks

10 serveringer, serveret som social dining, som sender jer på en rejse igennem vores menukort.

Vores sommerlie finder en passende upgraderet vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum resten af aftenen.

Long drinks: start efter dessert

Natmad

Pris pr. pers.: 1.549,-



MASVINO X BRYLLUP- 3

Minimum 60 kuverter

10 timer,
kl. 16:00 - 02:00

Velkomst bobler
Saltede mandler og oliven

Appetizer
efterfulgt af en lækker
3-retters menu

Vores sommerlie finder en
passende vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum
resten af aftenen.

Long drinks: start efter dessert

Natmad

Pris pr. pers.: 1.599,-

TILKØB:

Reception:
Små hapsere
+ 2 timers kaffe, the,
øl, sodavand og vin
115,-

Ekstra times ad libitum, pr.
påbegyndte time
125,-

Cocktails i stedet for sjusser
4 timer, 4 slags
+200,-

Avec til kaffe 3 cl.
65,-

Natmad: Byg-selv-hotdogs
75,-

DET PRAKTISKE

PYNT OG OPDÆKNING:

Da restauranten har så meget stemning, træborde og små finurligheder, dækker vi ikke normalt op med hvide duge. Vi kan dog altid sammen finde en løsning der passer lige til jer.

Opdækning med hvide duge 35,- pr. pers.

Simple blomster købt og sat i vaser af MasVino 45,- pr. vase

MUSIK:

For at få præcis det musik I ønsker, så står I selv for bookning af musik og underholdning. Vi har mange gode anbefalinger:

United Stage:
Cecilie Stenak, cecilie@unitedstage.dk
Tlf.: 29 63 51 42

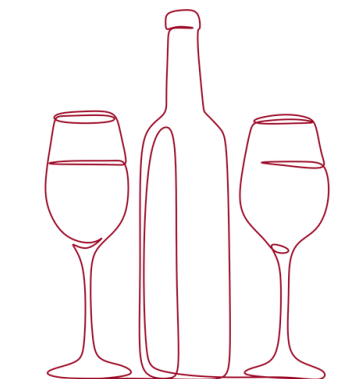
Dj's og cover bands, I kontakter bare Cecilie og siger Food Family Group har henvist jer, så hjælper hun gerne.

Jazz:
Morten Haugshøj: mortenhaugshoej@gmail.com

- DJ's:
- Torben Pop
 - Claus Green
 - DJ Stuff

IT Udstyr:

Vi har ikke alt muligt smart IT udstyr, såsom projektor, lærred, mikrofoner mm. Ønsker I dette, så skal I selv medbringe det.



BOOKINGSBETINGELSER

Ved bookningen af restauranten skal der bookes til minimum 60 personer. Bliver I under 60 personer, vil restauranten blive åbnet op for andre gæster, medmindre der betales for de minimum 60 gæster.

Ved bekræftelse af bookingen skal der betales et depositum minimum 6 måneder inden arrangementet eller på dagen for bekræftelsen hvis arrangementet er tættere på end 6 måneder. Vi holder ikke lokalet og datoen til jer inden beløbet er betalt.

Beløb: 15.000, –

Dette beløb fratrækkes det samlede beløb af arrangement efter afholdelse.

**Endeligt antal skal være i vores hænder
senest 7 dage inden arrangementet.**

Dette antal er også det, som I bliver faktureret for. Her skal vi også bruge alle allergener og madpræferencer, så vi kan sørge for noget godt til dem.

Endeligt antal skal ske på
selskaber@masvino.dk

BESTILLINGSBETINGELSER / ANTAL / TILLÆG

Her tages udgangspunkt i det ca. antal der er bestilt til.

Inden 60 dage til arrangement start kan I aflyse uden omkostninger.

Under 60 dage til arrangement start vil I blive opkrævet for 10 % af arrangementet.

Under 30 dage til arrangement start vil I blive opkrævet for 20 % af arrangementet.

Under 14. dage til arrangement start vil I blive opkrævet for 50% af arrangementet.

7 dage inden arrangement start skal vi bruge det endelige antal, som også bliver det I bliver afregnet for.

Herefter vil I blive opkrævet fuld pris ved en aflysning.
Dette skal ske skriftligt på mail selskaber@masvino.dk

Vi har bevilling til kl. 02:00, så her er vi tvunget til at lukke og slukke.