



MASVINO VINBODEGA X JULEFROKOST

Lad os skabe de perfekte rammer for jeres julefrokost. Vi tager os af alt fra start til slut, så I bare kan læne jer tilbage og nyde festen i godt selskab.

Vores restaurant har plads til 80 spisende gæster og byder på hyggelige lange træborde og vintønder med siddepladser – perfekt til den stemningsfulde julefejring.

NEDENSTÅENDE PAKKER GÆLDER FOR SELSKABER MED 20 PERSONER ELLER FLERE.

LILLE PAKKE

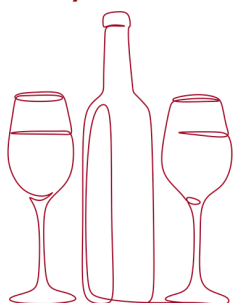
Seneste sluttidspunkt: kl. 02.00

6 serveringer

8 timers ad libitum drikkevarer (vin, sodavand, lemonade, vand og flaskeøl)

Vores sommelier sammensætter en passende vinmenu til maden

Pris: 856,- ekskl. moms



STOR PAKKE

Seneste sluttidspunkt: kl. 02.00

7 serveringer + snacks

Velkomstbobler

8 timers ad libitum drikkevarer (vin, sodavand, lemonade, vand og flaskeøl)

4 timers spiritus (sjusser)

Kaffe og te ad libitum til desserten (serveret på buffet)

Vores sommelier sammensætter en passende vinmenu til maden

Pris: 1.132,- ekskl. moms

TILKØB (pr. pers)

Sjusser (4 timer):
188,- ekskl. moms

Velkomstbobler + snacks:
88,- ekskl. moms

Snaps/avec/bitter:
55,- inkl. moms

**Kaffe/Te ad libitum
efter maden (buffet):**
28,- ekskl. moms

**Natmad – Byg-selv
hotdogs:**
92,- ekskl. moms

**Midnatssnack – chips
og flæskesvær med
tomat:**
60,- ekskl. moms

Dessert:
72,- ekskl. moms



MASVINO VINBODEGA X JULEFROKOST

MENUEN 2026

FORRET

Røget laks med peberrodscreme, dild-agurker
og brun farin-glance

Grillet julesalat med appelsinsirup og bagte løg
med Madeira

Rosa svinebryst med sherry BBQ, frisk grønkål og
tyttebær (kold servering)

HOVEDRET

Confiteret andelår med syltede figner og salvie-
sky

Grillede rejer på spyd med skaldyrsdip og ristet
panko

Ovnristede petitkartofler vendt i kryddersmør,
urter og citronskal

DESSERT

Vaniljeparfait m. amarena kirsebær og crumble

**DESSERT ER AUTOMATISK INKLUDERET I DEN STORE PAKKE. ØNSKES DESSERT
TIL DEN LILLE PAKKE, KAN DET TILKØBES SEPARAT.**



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 48,- ex moms pr. pers.

Simple blomster købt og sat i vaser af MasVino 36,- ex moms pr. person

MUSIK:

For at få præcis det musik I ønsker, så står I selv for bookning af musik og underholdning. Vi anbefaler bl.a.:

Jazz:

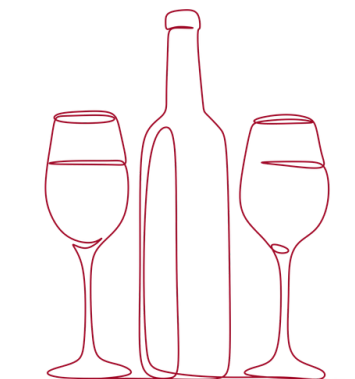
Morten Haugshøj: mortenhaugshoej@gmail.com

DJ's:

- Torben Pop
- 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: 12.000, – ex. moms.

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
info@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 info@masvino.dk

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