MASVINO VINBODEGA X FIRMAFEST

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 FEST.

PRISERNE ER EX. MOMS

MASVINO X FEST - 1

Minimum 60 kuverter

8 timer
start senest kl. 18.00

Velkomst bobler
Saltede mandler og oliven

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

Vores sommelier finder en passende vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum resten af aftenen sammen med vand, flaskeøl, sodavand og lemonade.

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

Long drinks: start efter dessert

Pris pr. pers.: 1.052,-

MASVINO X FEST - 2

Minimum 60 kuverter

10 timer
kl. 16:00 - 02:00

Velkomst bobler
Kokkens snacks

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

Vores sommelier finder en passende opgraderet vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum resten af aftenen sammen med vand, flaskeøl, sodavand og lemonade.

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

Long drinks: start efter dessert

Natmad

Pris pr. pers.: 1.260,-

MASVINO X FEST - 3

Minimum 60 kuverter

8 timer,
start senest kl. 18.00

Velkomst bobler
Saltede mandler og oliven

Appetizer efterfulgt af en
3-retters menu

Vores sommelier finder en
passende vinmenu til maden.

Disse vine kører som ad libitum
resten af aftenen sammen med
vand, flaskeøl, sodavand og
lemonade.

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

Long drinks: start efter dessert

Pris pr. pers.: 1.052,-

TILKØB: (Pr. pers)

Ekstra times ad libitum, pr.
påbegyndt time:
100,-

Cocktails i stedet for sjusser
4 timer, 3 slags:
+160,-

Avec til kaffe 3 cl.:
52,-

Natmad, byg-selv-hotdogs:
92,-

Natmad, udvalg af gode pølser
og oste m. tilbehør:
100,-

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,- pr. pers.

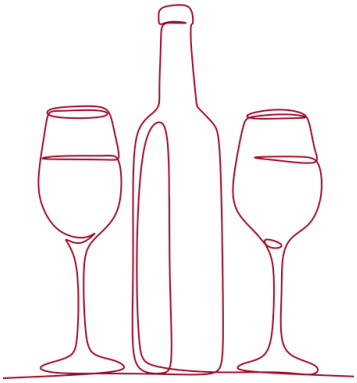
Simple blomster købt og sat i vaser af MasVino 36,- pr. person

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 projekter, 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,-

Dette beløb fratrækkes det samlet 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 endeligt 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 bevillig til kl. 02:00, så her er vi tvunget til at lukke og slukke.