



I anledning af...

Catering- & Selskabsbrochure



CAFÉ MOCCA

ANNO 2005

Velkommen til Café Mocca

Unikke rammer til dig og dit selskab

Tak for Deres henvendelse til Cafe Mocca i forbindelse med Deres kommende arrangement.

I denne brochure har vi udarbejdet forslag, som gerne skal gøre det lettere for Dem at tilrettelægge netop det arrangement De ønsker. Herefter vil vi sørge for det hele, så De kan blive "gæst til Deres egen fest".

Vi tilbyder to lokaler, som kan være de perfekte rammer for netop Deres arrangement:

- Selskabslokalet med terrasse mod syd (fra 20 til 40 personer)
- Panoramasalen med terrasse og fjordudsigt (fra 35 til 60 personer)

Børn under 12 år halv pris af kuvertprisen.

Kontakt os og få et forslag til netop det arrangement, De kunne tænke Dem. Samtidig er De meget velkommen til at se lokalerne.

Det vil glæde os meget at byde Dem og Deres gæster velkommen til Café Mocca.

Godt at vide

Følgende er inkluderet i priserne:

- Selskabslokale
- Bordopstilling
- Hvide duge samt lys og servietter i passende farver til blomsterne
- Blomster
- Opdækning
- Betjening

Café Mocca er handicapvenligt.



De bedste hilsener
Linda Wilms



Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Brunch

Egen brunchbuffet (fra kl. 10.00-15.00)

- RØRÆG, BACON OG BRUNCHPØLSER
- RULLEPØLSE, karse og rødløg
- SPEGEPØLSE, tomat og agurk
- OSTEBRÆT, peberfrugt og oliven
- RØGET LAKS, rygeostcreme
- REJER i basilikumscreme
- LEVERPOSTEJ, champignon og bacon
- FRIKADELLER
- KARTOFFELSALAT
- FRISK FRUGT
- PANDEKAGER, ahornsirup
- WIENERBRØD
- DURUMBRØD, LANDBRØD, GROVBOLLER OG RUGBRØD
- SMØR, MARMELADE, HONNING, NUTELLA, KETCHUP
- KAFFE, TE OG MÆLK
- ÆBLE- OG APPELSINJUICE
- POSTEVAND

• Pris 285.- pr. pers.

Ekstra tilkøb:

- Velkomstdrink, mousserende vin pr. glas **35,-**
- Konditorlagkage/ Dåbskage fra konditor (vælg farve, smag, tekst og pynt) **49,- pr. pers.**

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Fælles brunchbuffet (placeret i cafeen)

Lørdag, søndag og helligdage. Lokalet fra kl. 10.00-15.00. Spisning fra kl. 11.00-13.00.

- RULLEPØLSE OG SPEGEPØLSE
- MELLEMLAGRET SKÆREOST, FRANSK LANDBRIE OG BLÅSKIMMEL OST
- LUN LEVERPOSTEJ med bacon og champignon
- PANDEKAGER, ahornsirup
- GRÆSK YOGHURT med bærkompot og müsli
- KARTOFFELSALAT
- TOMATSALAT
- RØRÆG, BACON OG BRUNCHPØLSER
- FRISK FRUGT
- FRUGTSALAT med mynte
- GRØNTSAGSFAD
- KANELSNEGLE, SMØRCROISSANTER OG THEBIRKES
- WRAPS med røget laks og cremeost
- RØGET LAKS, rygeost
- TUNMOUSSE
- GRÆSKE FRIKADELLER
- KARTOFFELRØSTI
- RATATOUILLE
- DURUMBRØD, LANDBRØD, GROVBOLLER OG RUGBRØD
- SMØR, MARMELADE, NUTELLA, HØNNING OG KETCHUP
- KAFFE, TE OG MÆLK
- ÆBLE- OG APPELSINJUICE
- POSTEVAND

• Selskabslokalet 225,- pr. pers.

Café Mocca tager forbehold for udsolgte varer og ændringer af den fælles brunchbuffet.

Ekstra tilkøb:

- Velkomstdrink, mousserende vin pr. glas **35,-**
- Konditorlagkage/ Dåbskage fra konditor (vælg farve, smag, tekst og pynt) **49,- pr. pers.**

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Frokostbuffet (fra kl. 11.30-17.00)

Klassisk frokostbuffet

- KARRYSILD, løg og æble
- PANERET FISKEFILET, remoulade og citron
- ÆG, TOMAT, REJER, mayonnaise
- RØGET LAKS, rygeostcreme
- LEVERPOSTEJ med bacon og champignon
- ROASTBEEF, pickles, ristede løg, peberrod
- KAMSTEG, rødkål, syltede agurker
- TARTELETTER med høns i asparges
- OSTEBRÆT, kiks
- RUGBRØD, HVIDT BRØD, SMØR OG FEDT
- FRI HUSETS VIN, ØL OG SODAVAND (under spisningen)
- KAFFE OG TE, småkager
- Gl. DAGS ÆBLEKAGE, flødeskum, ribsgele

• Pris 395,- pr. pers.

Havnens frokostbuffet

- RØGET LAKS med grønne asparges og dildvinegrette
- REJESALAT med sharonfrugter og lime
- TORSKESALAT med kapers
- PROVENCE PATE, cornichons
- GRÆSK SALAT
- KYLLINGESPYD i teriyakisauce
- GRØNTSAGSTÆRTE med ost
- VITELLO TONNATO -kold kalvesteg med tunsauce
- OSTEBRÆT, kiks
- LANDBRØD, DURUM BRØD OG SMØR
- FRI HUSETS VIN, ØL OG SODAVAND (under spisningen)
- KAFFE OG TE, småkager
- MAZARINKAGE med creme og årstidens bær

• Pris 395,- pr. pers.

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Præstøs frokostbuffet

- VARMRØGET LAKS, rygeostcreme
- TUNMOUSSE, dillddressing
- KALVEFILET, sauce verte
- LUNE KARTOFLER, urter og smør
- WRAP med kylling og tzaziki
- TOMATSALAT med frisk mozzarella, oliven, basilikum
- PANKO KYLLING, sød chili dressing
- VANDMELONSALAT med feta og solsikkekerner
- OSTEBRÆT, kiks
- LANDBRØD, DURUM BRØD OG SMØR
- FRI HUSETS VIN, ØL OG SODAVAND (*under spisningen*)
- KAFFE OG TE, småkager
- CITRONTRIFLI med kiks og marengs

• Pris 415,- pr. pers.

Moccas frokostbuffet

- TIGERREJER med hvidløg/basilikumsmarinade
- KYLLINGEMOUSSE toppet med ristet serranoskinke
- INDBAGT LAKS, sauce verte
- SALTKARTOFLER, aioli
- LUN KALVECUVETTE
- GRØN SALAT med edamamebønner og pinjekerner
- SALAT MED ÅRSTIDENS BÆR/FRUGT, primadonna og rugbrødschips toppet med balsamico
- OSTEBRÆT
- 2 SLAGS PESTO
- ROSMARINBRØD, OLIVENBRØD samt LANDBRØD
- FRI HUSETS VIN, ØL OG SODAVAND UNDER SPISNINGEN
- KAFFE OG TE, småkager
- BROWNIE med passionscreme og marengscrumble

• Pris 415,- pr. pers.

Bisættelse- og begravelsespakker

Vi anbefaler en øl, vand og vinbuffet som betales efter forbrug.

Pakke 1 (serveres på bordene)

- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 85,- pr. pers.

Pakke 2 (serveres på buffeten)

- 2 STK. BOLLER med ost- og pålægsfad, samt marmelade
- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 125,- pr. pers.

Pakke 3 (serveres på buffeten)

- 2 STK. SANDWICHES med forskelligt fyld
- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 155,- pr. pers.

Pakke 4 (serveres på buffeten)

Koldt bord bestående af:

- KARRYSILD
- ÆG OG TOMAT, mayonnaise
- RØGET LAKS, urtecreme
- ROASTBEEF, pickles og peberrod
- KOLD KAMSTEG, surt
- RULLEPØLSE, sky og løg
- LUN LEVERPOSTEJ, bacon og svampe
- RUGBRØD OG FRANSKBRØD, smør
- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 170,- pr. pers.

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Pakke 5 (serveres på bufftet)

- 3 STK. USPECIFICERET MOCCAS SMØRREBRØD
- KANELSTANG, FRUGTTÆRTE ELLER KRINGLE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 170,- pr. pers.

Receptionspakke

- LAKSETATAR af koldrøget laks (*portionsanrettet*)
- HØNSESALAT på ristet bruchetta
- SALT KARTOFLER med aioli
- BRESAOLA rosetter med estragoncreme
- SERRANORULLER med friskost og urter
- MINI CROISANTER med basilikumsrejer
- OSTEFAD med tilbehør
- KIKS OG CHIPS
- FRUGTFAD
- KARAMELSNITTER
- BLANDEDE CHOKOLADER

• Pris 175,- pr. pers.



Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Turpakke

Gælder hverdage (ikke helligdage) mellem kl. 10-15. Minimum 10 pers. Café Mocca vælger placering. Afhængig af antal, kan I blive placeret i lokale med andre gæster.

Lille (serveres på bordene)

- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND

• Pris 69,- pr. pers.

Mellem (serveres på bufftet)

- 2 STK. FINGERSANDWISHES, med forskelligt fyld
- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND
- 1 ØL ELLER SODAVAND

• Pris 160,- pr. pers.

Stor (serveres på bufftet)

Koldt bord bestående af:

- Karrysild
- ÆG OG TOMAT, mayonnaise
- GRAVAD LAKS, dilledressing
- LUN RIBBENSTEG, surt
- RULLEPØLSE, sky og løg
- LUN LEVERPOSTEJ, bacon og svampe
- RUGBRØD, FRANSKBRØD, smør
- KRINGLE, FRUGTTÆRTE ELLER LAGKAGE
- KAFFE/TE AD LIBITUM, småkager
- POSTEVAND
- 1 ØL ELLER SODAVAND

• Pris 180,- pr. person

I anledning af - middag

Skal du invitere på middag, så tilbyder Café Mocca denne pakke, hvor I vil blive placeret i caféen og budt på følgende tallerkenanrettet menu:

- VINE - husets hvid- og rødvine samt øl og vand ad libitum under spisningen
- FORRET - laksemousse på bund af salat toppet med avokado, asparges og æg serveres med brød og smør
- HOVEDRET - kalvecuvette med bearnaisesauce, franske ærter, grøn salat med tranebær og kerner samt ovnstegte kartofler
- DESSERT - Chokoladefondant med bærkompot og vaniljeis, hertil 1 glas dessertvin
- KAFFE/TE AD LIBITUM, chokolader
- 1 BAILEYS ELLER COGNAC

• Pris pr. person 425,-



7-timers arrangementer

Pakke 1

- VELKOMSTDRINK, Kir Royal samt chips
- FORRET - rejecocktail, flutes og smør
- HOVEDRET (*på buffet*) - kalvefilet stegt som vildt, små ovnbagte kartofler, vildtsauce, waldorfsalat, bønner, tyttebærgele, glaseret skinke, flødekartofler, broccolisalat med bacon, langtidsbagte tomater
- DESSERT - pandekager med is, chokoladesauce og bær
- VIN - husets vin, øl, sodavand (*i 7 timer*)
- DESSERTVIN (*1 gl. pr. pers.*)
- KAFFE/TE - chokolader, småkager
- COGNAC/LIKØR (*1 gl. pr. pers. til kaffen*)
- NATMAD - tarteletter med høns i asparges

• Pris pr. person 719,-

Pakke 2

- VELKOMSTDRINK - hyldeblomst med danskvand og vodka samt chips
- FORRET - fisketallerken med koldrøget laks, avokadocreame, tunmousse, marinerede tigerrejer, brød og smør
- HOVEDRET (*på buffet*) - cuvette af ungvæg, kyllingebryst med urter, ost og bacon, små ovnbagte kartofler, bearnaisesauce, sauce verte, tomatsalat med feta, broccolisalat med bacon, årstidens salat/ grønt
- DESSERT - nøddekurv med 3 slags is, kompot, flødeskum
- VIN - husets vin, øl, sodavand (*i 7 timer*)
- DESSERTVIN (*1 gl. pr. pers.*)
- KAFFE/TE - chokolader, småkager
- COGNAC/LIKØR (*1 gl. pr. pers. til kaffen*)
- NATMAD - hønsekødssuppe med kød og melboller, flutes og smør

• Pris pr. person 749,-

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Pakke 3

- VELKOMSTDRINK - Cava med rabarbersaft samt chips
- FORRET - laksesymfoni bestående af koldrøget laks/avokadocreame, lakseroulade med æblecreme, laksetatar, varmrøget laksemousse, brød og smør
- HOVEDRET (*på buffet*) - helstegt oksemørbrad, krydderurtemarinerede svinekam, saltkartofler, champignon a la creme, tzatziki, tomatsalat med frisk mozzarella, ratatouille, årstidens salat/grønt
- DESSERT - brownie med karamel og pekannødder, vaniljeis, kompot, flødeskum, frisk frugt
- VIN - husets vin, øl, sodavand (*i 7 timer*)
- DESSERTVIN (*1 gl. pr. pers.*)
- KAFFE/TE - chokolader, småkager
- COGNAC/LIKØR (*1 gl. pr. pers. til kaffen*)
- NATMAD - tarteletter med høns i asparges

• Pris pr. person 769,-

Pakke 4

- VELKOMSTDRINK - Asti med citronsorbet samt chips
- FORRET - carpaccio, parmesan, rucola, oliven, kapers, brød, smør
- HOVEDRET (*på buffet*) - kalvefilet, husets sauce, kartofler vendt i smør med friske urter, indbagt laks med spinat, urtecreme, græksalat, spidskålssalat, årstidens salat/grønt
- DESSERT - trifli med bær, knas, creme
- VIN - husets vin, øl, sodavand (*i 7 timer*)
- DESSERTVIN (*1 gl. pr. pers.*)
- KAFFE/TE - chokolader, småkager
- COGNAC/LIKØR (*1 gl. pr. pers. til kaffen*)
- NATMAD - moderne oste- og pølse bord

• Pris pr. person 789,-

Pakke 5

- VELKOMSTDRINK, Aperol spritz samt chips
- TAPAS (*på buffet*) - laksetatar i glas, tigerrejer i basilikum/hvidløg, blinis med stenbiderrogn og cremefraiche, filokurv med torskesalat, hønsesalat på toast, serranoruller med urtecremeost, dadel med bacon, snackpølser, krydderpølse, vittelo tonnato, grøn salat med vinaigrette og kerner, saltkartofler, aioli, grov tomatsalsa, tortilla chips, oliven, soltørrede tomater, hummus, artiskok, oliventapenade, pestoer, mandler, forskellige oste, chutney, 3 slags brød
- DESSERT (*på buffet*) - frugt/bær fad, chokoladefontæne, råcreme, karamelsnitter, panna cotta med ristede pistacienødder, hindbærmousse, macarons, brownie, chokolader, småkager
- VIN - husets vin, øl, sodavand (*i 7 timer*)
- DESSERTVIN (*1 gl. pr. pers.*)
- KAFFE/TE - chokolader, småkager
- COGNAC/LIKØR (*1 gl. pr. pers. til kaffen*)
- NATMAD - gazpacho med sprødstegt chorizo, peberfrugt, croutons samt brød

• Pris pr. person 825,-

Pakke 6 - Den valgfrie

- VELKOMSTDRINK
- FORRET
- HOVEDRET PÅ BUFFET
- DESSERT
- KAFFE/TE
- NATMAD
- VIN
- EVT.



Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Forret (tallerkenanrettet)

- Carpaccio - parmesan, rucola, oliven og olivenolie **70,-**
- Kylling salat i ostekurv med sprød parmaskinke og brøndkarse **70,-**
- Avokado med rejer i basilikumscreme, hertil rugbrødschips **70,-**
- Tunmousse med rejer og avokado anrettet på bund af salat hertil urtedressing **70,-**
- Laksetapas bestående af laksemousse, gravad laks med asparges og dilledressing, laksetatar og lakseroulade med æblecreme **85,-**
- Moccas tallerken bestående af laksetatar af koldrøget laks, bresaola med estragoncreme samt bruchetta med kylling rillette med æble **80,-**

Hovedret - Kød

- Ovnstegt kyllingebryst (150 gr.) med soltørrede tomater, pesto og cheddar **45,-**
- Kyllingefilet (150 gr.) stegt med urtesmør **45,-**
- Kylling bryst fyldt med urter og ost, svøbt i bacon **50,-**
- Teriyaki marineret kyllingespyd (3 stk.) **35,-**
- Herregårdsskinke (150gr.) med dijonsennep og farin **35,-**
- Svinekam (150 gr.) stegt med krydderurter **35,-**
- Flæskesteg med svær (150 gr.) **45,-**
- Helstegt svinemørbrad (150 gr.) med pesto, svøbt i parmaskinke **50,-**
- Helstegt svinemørbrad fyldt med urter, svøbt i bacon **50,-**
- Kalve cuvette (150 gr.) **50,-**
- Tyndstegsfilet af okse (150 gr.) **55,-**
- Helstegt kalvefilet (150 gr.) **60,-**
- Helstegt oksemørbrad (150 gr.) **75,-**

Tilbehør

- Ovnbagte kartofler **15,-**
- Små kartofler vendt i smør og urter **15,-**
- Flødekartofler **25,-**
- Bagte kartofler **15,-**
- Lune saltkartofler **15,-**
- Halve bagte kartofler med hvidløgsolie og rosmarin **15,-**
- Klassisk kartoffelsalat med purløg vendt i hvid dressing **25,-**
- Pasta vendt med grønne asparges, peberfrugt, rødløg, majs, edamamebønner, vinaigrette og persille **25,-**
- Grøn pastasalat med ærter, asparges, sugarsnaps, broccoli og edamamebønner vendt i hvid dressing **25,-**

Salater og grøntsager

- Salat med ovnbagt søde kartofler, spinat, grønkål, granatæble, løg og pinjekerner med tilhørende yoghurt dressing med hvidløg **30,-**
- Perlebyg-salat med forårsløg, avocado, mango, feta, æble samt rucola **25,-**
- Granatæblesalat anrettet på blandet salat med feta og valnøddebrud **25,-**
- Tomatsalat med feta, oliven, pinjekerner, rødløg og pesto **25,-**
- Tomatsalat med frisk mozzarella, balsamico og basilikum **25,-**
- Salat med grønne asparges, mini majs, sukkerærter, forårsløg og basilikumspesto **25,-**
- Romainesalat med cherrytomater, croutons, parmesan og cæsardressing **20,-**
- Salat med rucola, soltørrede tomater, syltede hele hvidløg, persille samt stegte aubergine og peberfrugter toppet med høllet parmesan **25,-**
- Vandmelonsalat med feta, ristede solsikkekerner og hyldeblomstdressing anrettet på salat **25,-**
- Grøn salat med årstidens bær, prima donna og rugbrødschips toppet med balsamico **30,-**
- Melonsalat med avokado og rød chili **25,-**
- Græsk salat med feta, oliven, peberfrugt, persille, løg, agurk og tomater **25,-**
- Oliven og pinjekernesalat med squash, avokado, cherrytomater anrettet på rucola toppet med æbleeddike **25,-**
- Spidskålsalat med mandler, tranebær samt honningsauterede pærer **25,-**
- Salat med spidskål, bær, nektarin og pistacienødder **30,-**
- Grønkålssalat med figer, feta og myntepesto **20,-**
- Broccolisalat med bacon, pinjekerner og rødløg, vendt i hvid dressing **20,-**
- Grønkålssalat med appelsin, valnødder og abrikoser vendt i hindbærvinaigrette **25,-**
- Grøn blomkålssalat med ærter og persille **20,-**
- Salat med fersken, rødløg og feta toppet med græskarkerner **25,-**
- Ovnbagte rodfrugter med honning **25,-**
- Årstidens ovnstegte grøntsager **25,-**
- Ratatouille i tomat sauce med parmesan **35,-**

Saucer

- Bearnaise sauce **20,-**
- Champignon a la crème **20,-**
- Husets sauce med gorgonzola **20,-**
- Rødvinsauce **20,-**
- Flødeskysauce **20,-**
- Sauce Verte **20,-**
- Aioli **20,-**
- Brød og smør **20,-**

Desserter (kan kun bestilles i Iskutteren fra april-oktober)

- Gammeldags isvaffel fra Iskutteren med 3 valgfri kugler is og tilbehør **35,- pr. pers.**

Dessert (tallerkenanrettet)

- Amerikansk brownie med pekannødder og karamel med vaniljeis, bærkompot og flødeskum **69,-**
- Nøddekurv med 3 slags is, flødeskum og sauce **69,-**
- Pavlova - marengsbund med friske frugter og vaniljecreme **65,-**
- Parade af belgisk chokolademousse med kirsebærpure **65,-**
- Trifli med bær, knas og creme **65,-**
- Pandekager med is, chokoladesauce og bær **65,-**
- Tiramisu anrettet med bær **65,-**

Natmad

- Kartoffelsalat med frikadeller og grøn salat **65,-**
- Gl. dags hønsekødssuppe med kød- og melboller, serveres med flute og smør **65,-**
- 3 tarteletter med høns i asparges **65,-**
- Sandwich i groft brød med forskelligt fyld **65,-**
- Lasagne med grøn salat **65,-**
- Lav selv hotdog men røde pølser **65,-**
- Klassisk pølse- og ostebord **85,-**

Til Kaffen

- Chokoladefontæne på buffet med årstidens frugter **45,-**
- Cookies **10,-**
- Chokolader og slik **20,-**
- Chips og nødder **15,-**
- Petit Fours (2 stk.) **30,-**
- Mini kransketoppe, Sarah Bernhard samt nøddehorn (2 stk.) **35,-**
- Lagkage, traditionel **35,-**
- Konditorlagkage med valgfri smag **49,-**

Diverse

- Velkomstdrink, mousserende/vin **35,-**
- Velkomstdrink med spiritus **40,-**
- Kaffe/te ad libitum **35,-**
- Flaske øl **35,-**
- Flaske sodavand **25,-**
- Cognac/Likør (3 cl.) **35,-**
- Dessertvin (6 cl.) **35,-**

Fri bar

- Fri blød bar, husets vin, øl og vand **7 timer's arrangement 210,-**
- Fri blød bar, husets vin, øl og vand **pr. time 65,-** (min. 2 timer)
- Fri bar, husets vin, øl, vand og alm. Spiritus **pr. time 100,-** (min. 2 timer)

Alle priser er pr. pers. foruden andet er angivet og er inkl. moms, lokale, bordopstilling, blomster, hvide duge, samt lys og servietter i passende farver til blomsterne, opdækning samt betjening.

Er der styr på detaljerne

Vi glæder os, til at byde Dem velkommen på Café Mocca, og vi ser frem til at gøre Deres arrangement til noget ganske særligt.

For at lette Deres planlægning har vi udarbejdet en række punkter, som gør det nemmere for både Dem og os at løse opgaven til Deres fulde tilfredshed. Skriv evt. Deres ønsker nedenfor og lad os i fællesskab gennemgå arrangementet.

Velkomst og menu

- Gæsterne er inviteret til kl.:

• Skal der være velkomstdrink?

-
- Hvornår skal gæsterne gå til bords?

-
- Forret:

- Hovedret på buffet:

- Dessert:

• Natmad:

• Hvidvin:

• Rødvin:

• Dessertvin:

• Børnemeny:

• Gæster med allergi:

• Gæster som er vegetarer/veganere:

• Andet:

Efter Maden

• Skal der serveres kaffe?

• Ønskes sødt til kaffen?

• Skal der serveres cognac/likør til kaffen?

Bar

• Ønskes der fri bar med øl, vand og vin?

• Ønskes der fri bar med øl, vand, vin og spiritus?

Diverse

• Ønsker til bordopstilling:

• Ønskes rundborde, aflange eller U-bord?

• Skal der være bordplan?

• Ønsker til farve på lys og servietter?

• Toastmaster:

• Ønskes der projekter/lærred?

Musik

• Kommer der musikere?

• Krav til plads/strøm?

• Skal musikerne have forplejning?

• Andet?

Fotograf

• Kommer der fotograf?

• Skal fotografen have forplejning?

Noter

Café Mocca

Café · Selskabslokale · Panoramasalén

Havnepladsen 4-6

4720 Præstø

Tlf. +45 5594 3132

E-mail cafemocca@cafemocca.dk

www.cafemocca.dk

Åbningstider kl. 10-21

Iskutteren

Havnepladsen 1

4720 Præstø

Tlf. +45 5544 3132

Åbningstider april-oktober

Iskutteren

Kalvehave Havnevej 38

4771 Kalvehave

Tlf. +45 5545 3132

Åbningstider maj-september

Se vores smiley på www.findsmiley.dk

Følg os også på Facebook



Der tages forbehold for trykfejl og ændringer.