

Hold bryllup i i Pladefabrikken med Rødder

Pladefabrikken er Rødders event space i det spirende NV gemt bag rosenhække i en smuk, tidligere vinylfabrik designet af Kay Fisker.

Pladefabrikken kan huse ca. 90 gæster, så der er masser af plads til dine gæster - både middag, musik, dansegulv og bar med mulighed for fest hele natten.

Kokkene hos Rødder sørger for smukke og velsmagende menuer på de bedste, økologiske og lokale råvarer.

Pladefabrikken ligger centralt ift. offentlig transport og rummer også aflåst parkering.

Bryllupsmenu

Snacks

Foccacia bagt med sæsongrønt og noget at dyppe i
Syltede rødder og knolde vendt med urter og god dansk olie

Forretter

Ceviche af kulmule, grønt fra marken, grøntsagssaft, citrus og urter
Spæd grønt fra små gårde med hjemmelavet friskost af biodynamisk gårdmælk
Hjemmebagt 48 timers hævet surdejsbrød med creme af ingridærter og solsikke

Hovedretter

Glaseret og sprød gris med ristet, rå og stegt grønt, grillede løg, persillecreme med kerner og cremet sauce
Syltede kartofler, fermenteret grøntsagscreme eller hyldeblomst beurre blanc, blomster og fritteret boghvede
Salater fra små gårde, ristet bladkålsvinaigrette, og sprødt

Dessert

Tærte med aromatiserede cremer, frugt eller årstidens bær og brændt marengs

Petit fours

Æblefidus med hibiscus, frugtfinancier og aromatiseret canelé

Natmad

Surdejsbrød med de kolde måneders grønt og blade gratineret i fed mornay med vesterhavsost

*Menuen skal ses som vejledende. Vi finder altid den bedste løsning sammen med jer.



MENUEN



PLADEFABRIKKEN



PRISER

LEJE AF LOKALE

Leje af Pladefabrikken (9 timer) 13.000 kr.

Rengøring: 2.500 kr.

MAD OG DRIKKE

Under middagen bliver der serveret et udvalg af naturvin fra Melin vin, Kombucha, hj. saft, økologisk fadøl og ikke alkoholiske øl.

3 retter mad (per person): 825 kr.

BAR EFTER MIDDAG

Fri bar med fadøl, 3 slags drinks og soft til kl. 02.30 (per person). 325 kr.

TILKØB

Snacks og bobler 125 kr.

Kaffe/te (per person) 30 kr.

Kaffe/te plus 3 hjemmelavede petit four

(per person) 95 kr.

Natmad (per person) 85 kr.

Leje af Soundboks 500 kr.

*Priser er inkl. tjenere, kokke samt oprydning. Borddækning med sæsonens økoblomster og stofserviet er med i prisen, men ønskes andre løsninger, kan det sagtens lade sig gøre. Menuer er med forbehold for sæsonens luner. Der kan ændres i antal 14 dage før arrangementet.





Rødder handler om at skabe unikke og hyggelige madoplevelser med sæsonens bedste, lokale og økologiske råvarer. Vi har lavet arrangementer i mere end tolv år, og vi stræber hver dag efter at arbejde så bæredygtigt som muligt med omtanke for både mennesker, planet og dyr. Vi arbejder tæt sammen med vores små, men storhjertede producenter, og vores mad serverer vi med omtanke, kærlighed og god smag.

Vi finder altid den bedste løsning sammen med vores gæster, så tag endelig fat i os, hvis du har spørgsmål eller et særligt ønske til din fest.

CEO og madiværksætter,
Esben Grundtvig

info@rodder.dk / 60 17 50 66
/ @roddercph