

Julefrokost i Pladefabrikken

Pladefabrikken er en tidligere vinylfabrik tegnet af Kay Fisker. I dag fungerer den som Rødders hyggelige event space.

Vi plads til ca. 90 gæster med mulighed for både middag, musik, dansegulv og bar og fest hele natten.

Rødders kokke sørger for smukke og velsmagende menuer på de bedste, økologiske og lokale råvarer i sæson.

Pladefabrikken ligger desuden omkranset af en hyggelig lukket gård i det spirende NV-kvarter med god mulighed for både offentlig transport og aflåst parkering.



EKSEMPEL PÅ JULEMENU



rødder

JULEFROKOSTMENU

Stegte sild, løg og vintergrønt

Røget andebryst, langtidsbagte beder og fermenteret rødbede

Græskar fra Brinkholm og hjemmelavet friskost

Confiteret and fra Dalbakkegaard, grønkål, æble og sauce
*Vegetarisk alternativ: røget selleri med svampeglassering, vinterkål
og fermenteret ribs*

Kartofler syltet i kamille, sellericreme og sprøde linser

Tærte med mandel, æble, brændte figner og fed creme fraiche

Under middagen serveres et udvalg af naturvin fra Melin Vin,
økologisk fadøl og ikke-alkoholiske alternativer.

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



PRISER

Middag

Menu, vin, øl og ikke-alkoholiske drikkevarer

Pris per person: 850 kr.

Bar

Fri bar efter middagen til 02 (sidste udskænkning 01.30)

3 slags drinks (long drinks), økologisk fadøl og soft drinks

Pris: 275 kr.

(der kan også afregnes bar på forbrug)

Rengøring

Pris: 2500 kr.

Tilkøb

Snacks og bobler (per person) 100 kr.

kaffe (per person) 25 kr.

Natmad (per person) 85 kr.

Økologisk snaps (per flaske) 500 kr.

Leje af soundboks 500 kr.

*Alle priser er ex moms. Menuprisen er inkl. lokale, tjenere og kokke.

Borddækning med vinterens tørrede økoblomster og stofserviet er med i prisen, men ønskes andre løsninger, kan det sagtens lade sig gøre. Menuen er med forbehold for sæsonens luner. Tidsramme er 18-02.





Rødder handler om at skabe unikke og hyggelige spiseoplevelser med sæsonens bedste, lokale og økologiske råvarer. Vi har lavet arrangementer i mere end tolv år for både virksomheder og private. Vi bestræber os hver dag på at arbejde så bæredygtigt som muligt med omtanke for både mennesker, planet og dyr. Vi arbejder med 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 / rodder.dk