

## MØDER

Skal der holdes møde, foredrag eller blot samles nogle gæster til mad og hygge, tilbyder Aamanns ganske særlige rammer.

Restauranten er indrettet af designstudiet All That Matters med Anders Busk Faarborg i spidsen. Lamperne er specialdesignede, og der er lyse læderbænke og stole med cremefarvet kernelæder.

Underetagen af restauranten er et tidligere beskyttelsesrum, og her har vi mulighed for at tilbyde afholdelse af private selskaber, møder, foredrag mv. Rammerne gør, at mødet vil føles lidt mere uformelt og intimt, end man kender det fra traditionelle mødelokaler. Her er en fremragende akustik, projektor og gratis WIFI.

Vi viser her nogle løsninger til inspiration, men vi kan selvfølgelig sammensætte en løsning lige efter jeres behov og ønsker.



### HELDAGS MØDEPAKKE

#### Morgenservering

Kaffe, te, croissanter og hjemmelavet juice

#### Formiddagsservering

Kaffe, te & isvand

#### Aamanns frokost

5 deleretter med klassikere fra kortet der serveres 1 øl eller sodavand pr. pers.

#### Eftermiddag

Kaffe, te, petit fours & isvand

#### Afslutning

Hjemmelavet juice

Kr. 850,- pr. pers. (min. 15 pers.)

### FORMIDDAGS MØDEPAKKE

4-5 TIMER I TIDSRUMMET 9-14

#### Morgenservering

Kaffe, te, croissanter & hjemmelavet juice

#### Formiddagsservering

Kaffe, te & isvand

#### Aamanns frokost

5 deleretter med klassikere fra kortet der serveres 1 øl eller sodavand pr. pers.

Kr. 550,- pr. pers. (min. 15 pers.)

### EFTERMIDDAGS MØDEPAKKE

4-5 TIMER I TIDSRUMMET 12-17

#### Aamanns frokost

5 deleretter med klassikere fra kortet der serveres 1 øl eller sodavand pr. pers.

#### Eftermiddag

Kaffe, te, petit fours & isvand

#### Afslutning

Hjemmelavet juice

Kr. 550,- pr. pers. (min. 15 pers.)

## SELSKABER

Aamanns nyeste restaurant, Aamanns 1921, byder på ganske særlige rammer midt i København.

Restauranten er indrettet med inspiration fra kirkerummet og fremstår med en renhed og enkelthed med specialdesignede lamper samt lyse læderbænke og stole med cremefarvet kernelæder.

Underetagen af restauranten er et tidligere beskyttelsesrum, og her har vi muligheden for at tilbyde afholdelse af private selskaber\*.

Frokosten er udsprunget af den klassiske tradition tilført nye idéer og skarpe smags sammensætninger. Aftenen baserer sig på klassiske danske retter, som vi har skabt med fokus på stor velsmag, overraskelse og skarpt gastronomisk håndværk.

Vi viser her nogle løsninger til inspiration, men vi kan selvfølgelig sammensætte en løsning lige efter jeres behov og ønsker.



### BUSINESS FROKOST

Vi serverer sild og herefter 5 deleretter med klassikere fra kortet  
1 sodavand / juice pr. pers. & vand  
Kaffe & petit fours

**Kr. 450,- pr. pers.**

### DEN STORE FROKOST

Du føres igennem vores smagsunivers, hvor vi starter med sild, herefter 6 deleretter og slutter med dessert  
1 stor fadøl pr. pers. & snapsesmagning  
Kaffe & petit fours

**Kr. 695,- pr. pers.**

### BUSINESS MIDDAG

Aamanns 4 retters menu  
danske klassikere i nyfortolkning  
2 gode glas vin & vand  
Kaffe & petit fours

**Kr. 650,- pr. pers.**

### EN AFTEN PÅ AAMANN'S 1921

Aamanns velkomstdrink  
5 retters menu  
danske klassikere i nyfortolkning  
Vinmenu & vand  
Kaffe & petit fours

**Kr. 950,- pr. pers.**

\*Underetagen kræver en minimumomsætning på kr. 10.000,-  
- maxkapacitet 40 pers.  
Overetagen er ikke privat, her er ingen minimumomsætning  
- selskaber op til 20 pers.