

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. person

Eftermiddag

Kaffe, te, petit fours & isvand

Afslutning

Hjemmelavet juice

Kr. 850,- pr. person (min. 15 personer)

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. person

Kr. 550,- pr. person (min. 15 personer)

EFTERMIDDAGS MØDEPAKKE

4-5 TIMER I TIDSRUMMET 12-17

Aamanns frokost

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

Eftermiddag

Kaffe, te, petit fours & isvand

Afslutning

Hjemmelavet juice

Kr. 550,- pr. person (min. 15 personer)

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. person & vand
Kaffe & petit fours

Kr. 450,- pr. person

DEN STORE FROKOST

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

Kr. 695,- pr. person

BUSINESS MIDDAG

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

Kr. 650,- pr. person

EN AFTEN PÅ AAMANN'S 1921

Aamanns velkomstdrink
5 retters menu
Vinmenu
Vand ad libitum
Kaffe & petit fours

Kr. 950,- pr. person

*The lower level requires a minimum turnover of kr. 10.000,-
- maximum capacity is 40 persons.
The ground floor is not private and does not require a minimum
turnover - functions for maximum 20 persons.