

## ARRANGEMENT PÅ STYRBÆKS 2017

### EN DAG MED SCENESKIFT

*Min. 30 ps. og op til ca. 60 ps. til et 6½ timers arrangement fra omkring middagstid*

Gæsterne modtages, mens man nyder en aperitif, derefter har vi dækket op i stueplan til en lille servering med f.eks. en alternativ brunch eller Tapas-appetizere med Cava eller hvidvin.

Derefter byder vi op til 1. salen, hvor vi serverer 2-3 små forretter og hovedret - og her bliver der lejlighed til, at evt. taler eller indlæg kan komme på banen.

Når der brydes op på 1. salen, er vi klar i køkkenet med en kaffe- og kagebuffet, gæsterne finder igen nye pladser - og det er måske blevet tiden til at kigge lidt på gaver og pakke ud.

Efter kaffen serveres øl og vand - og om det ønskes, kan der afsluttes med en bid natmad at tage hjem på som f.eks. lidt charcûteri, rygeost og godt brød.

Alt inkl. i dette utraditionelle scenarie med flere sceneskift og alle elementer med den første aperitif i køkkenet, Pintxos & Cava, menu & vine, kaffe-kagebuffet, øl vand og vin samt den afsluttende natmad / pris kr. 1.095 pr. kuv. Uden natmad kr. 995 pr. kuv.

### MED PLADS TIL UNDERHOLDNING

*Min. 24 ps. og op til ca. 36 ps. til et 8 timers arrangement fra kl. 15, hvis hele arrangementet foregår inden døre - og op til ca. 75 ps., hvis eftermiddagen foregår i haven eller i telt.*

Gæsterne kommer kl. 15, og vi er klar á la fynsk kaffe-kage-bord, eller til at servere fynske pintxos med øl, vand eller vin, hvorefter man kan indlægge lidt fælles aktivitet eller underholdning.

Således med en let servering fra start, hvor vi efterfølgende serverer øl, vand og vin indtil aperitif'en omkring kl. 17:30 - samt middag, der inkluderer aperitif & appetizere, menu som 3 serveringer og vine under middagen med kaffe afslutningsvis / pris kr. 1.095 pr. kuv. (ekskl. evt. telt)

*Om man mangler en ide til underholdning, kan vi formidle kontakt f.eks. til dygtige jazz-musikere eller måske et irsk folk-band, hvis man er til festlige toner og irske anekdoter, der ind imellem kan nærme sig bæltstedet.*

### FOREDRAG, KOKKERIER & UDFORDRINGER

*Min. 18 ps. og max. ca. 50 ps. til et 8 timers arrangement.*

Set-uppet her er sat til en anderledes gastronomisk oplevelse, når man selv og gæsterne er med til at kreere en 10-retters pintxosmenu, som lidt senere skal nydes ved et veldækket bord med herlige vine.

Vi kan eksempelvis lægge ud med en servering af 'sødt, surt, salt, bittert, umami og mundfølelse', der samtidig sætter dagsordenen for et lille indspark om måltidets samspil omkring mundfølelse og umami.

Således med et lille spiseligt foredrag, et par timer i køkkenet med øl, vand og vin undervejs, opskriftsæt på hele menuen, aperitif & appetizer, menu og vine samt kaffe og sødt afslutningsvis / pris kr. 1.375 pr. kuv.

*Ved større selskaber kan man overveje at dele i hold, så der både arbejdes i køkkenet og f.eks. udfordres med smage og dufte i en venskabelig dyst på sanserne, så vi kan kåre dagens vinderhold under middagen.*

2017 · priser kan afvige ved særlige ønsker til menu og vine · med forbehold for ændringer · priser inkl. moms

Detaljer i menuen skifter med årstiden

**STYRBÆKS**

Pia & Klavs Styrbæk  
Slettensvej 223 · DK 5270 Odense N

Tlf. +45 65 91 50 01 · +45 21 70 80 18  
mail@styrbaeks.dk · styrbaeks.dk