



PRISER 2023



Bord

3



HALVANDET

Vi bringer Syden til København



Vi har på Halvandet og Kabelhallerne altid gjort en dyd ud af at skræddersy jeres event til jeres ønsker og behov. Dette vil vi selvfølgelig fortsætte med. Vi har dog samtidigt forstået at der er et behov for at I kan få noget inspiration og udgangspunkt for hvad I kunne tænke jer at menuen skal bestå af. Vi har derfor her sammensat nogle forslag til menuer med tilhørende priser på hvad det vil koste, hvis I er et selskab på minimum 40 personer.

Vi håber at de næste sider vil være jer til hjælp og ikke forvirring. Og husk at har i specielle ønsker eller behov må i endelig komme frem med disse og vi skal nok gøre vores bedste for at komme op med nogle gode forslag.

Vi glæder os til at måtte danne rammen om jeres næste event.



Med venlig hilsen

Teamet på Halvandet og Kabelhallerne



SIK

MENUER



SUNSET VILLAGE



Vores nye område kalder vi Sunset Village, området består af 3 grillhytter, der hver kan rumme 20 gæster. Hytterne er placeret helt ude ved kajkanten, hvor vi har byens flotteste udsigt. Hytterne kan lejes individuelt eller samlet og indeholder hver sin store grill. Minimumsantallet der kan bestilles til er 20 personer. Ideen med Grillhytterne er at vi her har muligheden for at give den ultimative grill oplevelse, hvor vi leverer til grillen og gæsterne selv griller deres mad. Har I ikke lyst til selv at grille, kan vi tilbyde I får jeres egen Grillmester til at passe grillen, for et tillæg på kr. 50 per person (minimum kr. 1500). Følgende menu kan vi tilbyde i Sunset Village.

FORRET : KR. 95

Vælg mellem

- Grillet sommergrønt - i form af grønne courgetter, lokale gulerødder og majs i krydderolie
- Grillede tomater - med mozzarella og basilikum
- Grillet kulmule an pappilion

HOVEDRET : KR. 340

Ved 3 dele. Ønskes flere dele, tillægges der kr. 40 per del

Her tilbereder vi det forskellige tilbehør der består af lækre salater, sprøde grøntsager, nye kartofler, hjemmebagt brød, 3 slags dip og sauce. I kan vælge 3 af nedenstående ingredienser som skal på grillen. Delene er skåret ud i passende størrelser på 80-150 gr og udleveres til hver gæst for egen tilberedning på grillen.

- BBQ ribs - Lækre spanske Duroc ribs
- Grillspyd - Kokkens kombination af kød og grøntsager
- Grillspyd - Vegansk kombination
- Kalvefilet - med rabarbarbarbeque
- Grillpølser - Slagterens hjemmelavede krydderpølser
- Jomfruhummer - med chimichurri
- Grillet spidskål - med vesterhavsost

De følgende kødstykker kan kun vælges hvis man har bestilt Grillmester

- Oksecuvette - Marineret og helstegt
- Dorader - Fyldt med urtesmør og stegt i grill net
- Dansk kalvefilét
- Hummer - ½ hummer til hver gæst med gaffel (+ tillæg kr. 95)
- Kobe - 80 gr Japansk fuldblods Wagyu A5 (+ tillæg kr. 350)

DESSERT : KR. 95

Vælg mellem

- Kompot på sommerbær med creme chantilly og melisse
- Bagte blommer med sødet yoghurt og ristet rug

LOKALELEJE

For klargøring af området og opstart af grillerne betales der en lokaleleje på kr. 5.000 per hytte. Dette inkluderer alt det nødvendige udstyr såsom viskestykke, forklæde, grilltang mm. for en vellykket grill aften og brænde til det efterfølgende bål.



GO EARLY BIRD

SERVERES SOM TABLE SHARING
KUN 12.00 TIL 17.00



GULERODSTARTAR

Med æggecreme,
taskekrabbe og dild sne

GRILLEDE TOMATER

Med mozarella og basilikum

KALVEFILET

I rabarbarbeque
og sommergrønt

KYLLING

Bagt med citroner og timian med nye
kartofler og sommergrønt

BÆRKOMPOT

Sommerbær med creme chantilly
og melisse

KUVERTPRIS

KR. 425

Der lægges lokaleleje
til prisen



MENU 2023

GO FOR THE PARTY

Forret (Tallerken)

Cerviche med lime, chilli, springløg, koriander, yuzu serveret på friteret papadoms

Gulerodstartar med æggecreme, taskekrabbe og dild sne

Hovedret (Tablesharing)

Citronkylling med sort hvidløg og grillede courgetter

Okseculotte med sommerkål og nye løg

Tilbehør

Saltbagte kartofler med rosmarin

Broccoli salat med ristede kerner og friske urter

Perlebygssalat med soltørrede tomater og tomatdressing

Rødbede salat med friskost og syltede bånd

2 typer dressing apart og hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Chokolade kage med friske bær og karamel

Kompot på sommerbær med chantilly creme og melisse

Pris

2 retter kr. 355

3 retter kr. 435

MINDRE SELSKABER

Er i mindre end 40 personer er der et tillæg på 5% på menuerne

GO FOR THE DINNER

Forret (Tallerken)

Færøsk bagt laks med glaskålsbånd, rygeost med dild sne

Kalvetartar med løgmayonnaise, sprød rug og karse

Hovedret (Tablesharing)

Vildsvinenakke i krydret rabarberque

Kalvefilet med sauteret grønt

Kylling balloutine i souffléfars med estragon

Sauce demiglace med røget marv

Tilbehør

Romainesalat med syltede løg og sort hvidløgscROUTONS

Mac'n'chesse med sprød crust

Rødbedesalat med friskost og syltede bånd

Spidskålssalat med æblevinaigrettes, dild

1 type dressing og hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Kompot på sommerbær med creme chantilly og melisse

Panacotta med havtorns gelé

Pris

2 retter kr. 395

3 retter kr. 485

Tilkøb til hovedret

Kalvemørbrad + kr. 75

Med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Ost + kr. 62

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

Bærkompot + kr. 35

Med chantilly creme

MENU 2023



GO SMOKED

Første omgang

Saltbagt torsk på grillet grønt vendt i citron

Anden omgang

Helstegt marineret okseculotte på grill

Ribs med hjemmelavet BBQ sauce

Slagterens hjemmelavede krydder pølse

Tilbehør

Nye kartofler vendt i smør og urter

Diverse lækre grønne sommer salater

Rigtig hjemmelavet coleslaw

Bagt sommerkål med

hyldeblomst vinagrette

Diverse saucer og dressinger

og hjemmebagt brød

Dessert buffet

Kompot på sommerbær med

creme chantilly og melisse

Chokoladekage med

karamel og friske bær

Pris

2 serveringer kr. 415

3 serveringer kr. 495

Tilkøb til hovedret

Kalvemørbrad + kr. 75

Med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Ost + kr. 62

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

Bærkompot + kr. 35

Med chantilly creme

GO GREEN / VEGETARISK

Menuen

Grillede tomat med mozzarella
og basilikum

Tyrkisk perlecouscous salat

Rødbedesalat med
friskost og syltede bånd

Gulerodstartar med æggecreme,
puffet boghvede og dild sne

Perlebygssalat med soltørrede tomater
og tomatdressing

Grillet sommerkål med lun
æblevinaigrettes og
røget mandler

Grønne courgetter med sort hvidløg
og thaibasilikum

Grøn gazpacho med
urteolie

Pris

kr. 395 p.p.

MINDRE SELSKABER

Er i mindre end 40 personer er der
et tillæg på 5% på menuerne

HAR DU ALLERGIER ELLER ØNSKES VEGETAR MENU?

Er der i selskabet nogle personer med allergier skal dette meddeles med anonym liste med numre på personerne senest 7 dage før eventet. Der vil ud fra denne liste blive lavet en special menu til disse personer som på aftenen skal have en seddel liggende ved deres plads med angivelse af allergier og nummer.

Tillæg på kr. 60 p.p.

Udover beløbet for den menu som er bestilt til hele selskabet.

MENU 2023



NATMAD

Opsætning til Natmad

+ nedenstående stykpriser kr. 1000

Hot dogs

Hot dog buffet med spændende tilbehør kr. 85

Pizza

3 slags pizza slice kr. 85

Burgers

3 slags sliders - alm. okse, chili okse, vegetar kr. 95

Allergier og vegansk/vegvetarisk aftales separat

DRIKKEVARER

Som med bespisning laver vi også gerne et specifikt tilbud til jeres event med de drikkevarer i ønsker jer. Nedenstående skal derfor ses som et oplæg og inspiration for selskaber med mindst 40 deltagere.

Velkomstdrink ca. 15 cl

Cava med/uden hyldeblomst, Kir royal, Vodka Ginger kr. 65

Cocktails - Rabarber Mojito, Aperol Spritz, Royal Passion, Sangria kr. 95

Drikkevarer til spisning ca. 2½ time

Tuborg fadøl, Spansk rød & hvidvin af det økologiske mærke Castilla - La Mancha, diverse sodavand, isvand kr. 245

Opgrader til Grimbergen Blonde og Double fadøl + kr. 40

Kaffe til desserten som buffet opstilling + kr. 25

Kaffe til desserten serveret på bordene + kr. 45

Mulighed for at tilkøbe dyrere vine til maden og her beregnes prisen ud fra de ønsker i har

Drikkevarer før og efter spisning pr. time

Tuborg fadøl, Spansk rød & hvidvin af det økologiske mærke Castilla - La Mancha, diverse sodavand, isvand kr. 75

Opgrader med Longdrinks - GT, Cuba Libre, Vodka juice, Jack D & Coke + kr. 15

Opgrader med 3 typer cocktails - Mojito, Dark 'n Stormy, Pina Colada + kr. 30

Styk køb hvor sortiment er aftalt inden eventet

Isvand på bordene p.p. kr. 25

Tuborg fadøl - 40 cl kr. 55

Grimbergen fadøl - 50 cl kr. 75

Sodavand - 40 cl kr. 35

Rød eller hvidvin Castilla - La Mancha - 15 cl kr. 75

Longdrink - 25 cl kr. 75

Cocktails - 20 cl kr. 110



VI TILBYDER



LOKALELEJE

Lokaleleje maks 7 timer - herefter 10% tillæg pr. time og kun i forbindelse med booking af forplejning. Herunder bl.a. forbrug af strøm, vand, klargøring, eventuelt duge, buket og lys.

Penthouse kr. 2.000 / Hytten kr. 4.000
Pavillon kr. 4.000 / Udsigten kr. 6.000
Spolelageret kr. 15.000 / Strandteltet kr. 20.000
Kabelhallen kr. 20.000

AKTIVITETER

Beach Volley, Bordtennis, Stangtennis, Petanque, Vikingspil, Bean Bag, Dropin Hood, Stige Golf, Ring Spil, Søm blok og Bålsted.
Vi gør klar til at i kan spille, men derudover afvikler i det selv.

Pr. spil kr. 500

GAMELOUNGE

Billard, bordfodbold, flippermaskine og airhockey.
Gælder kun ved leje af Kabelhallen.

kr. 3.500

LYD OG LYS

Vi tilbyder leje af lyd og lys anlæg til jeres fest, samt DJ pult med kablet mikrofon.

0-150 personer : kr. 4.500 · 150+ personer : kr. 8.000
Koncertanlæg : kr. 14.000 · Trådløs mikrofon kr. 2.500
Headset mikrofon kr. 3.000

PROFESSIONEL DJ

Spiller i 5 timer.

kr. 4.500

LEJE AF HØJTALERE

2 højtalere - Afspil jeres egen playliste efter middagen, når der skal danses. Inkl. kablet mikrofon.

kr. 1.000

TRANSPORT TIL OG FRA HALVANDET

Vi kan tilbyde storvogns taxa til 8 personer. Skal bestilles 3 uger før event.

Pr. time kr. 1.400

GARDEROBE

Bemandet garderobe op til 600 gæster. Maks 7,5 time.

kr. 3.000 + kr. 20 pr. gæst

KONFERENCE- & MØDELOKALER

Fleksibelt venue fra gulv til loft med masser af dagslys og muligheder for ophængning.
Konferencelokaler med alt i AV-udstyr og 100 Mbs fiber Wifi.

Lokaleleje - fra kr. 20.000
Standard AV-udstyr - fra kr. 15.000

Forplejning i alle prisklasser, fra lette anretninger til større måltider og heldagsforplejning.

Eksempel

Forplejning til dagsarrangement v/ 300 personer

Fra kr. 590

BREAKOUT ROOMS

Værkførerkontoret, 20 pers. - kr. 3.000
Sunset Village hytte, 22. pers. - kr. 3.000
Pavillionen, 30 pers. - kr. 3.000
Hytten, 40 pers. - kr. 5.000
Udsigten, 80 pers. - kr. 5.000
Koncertteltet, 120 pers. - kr. 10.000

Der er også mulighed for opsætning af diverse telt løsninger for flere breakout rooms.

Dejlige udeområder på kajkanten med udsigt over Dronningens København.

DAGSARRANGEMENT MED FORPLEJNING

Kuvertpris
v/150 deltagere
Fra kr. 645 p.p.

Kuvertpris
v/300 deltagere
Fra kr. 590 p.p.

Kuvertpris
v/600 deltagere
Fra kr. 575 p.p.

Alle priser på konferencepakker er ekskl. moms



PAKKE
LØSNINGER

PAKKELØSNING



KL. 17.30

Ankomst med velkomstdrink og en let snack
2 havespil vil stå klar

KL. 18.00

2 retters Menu Go Party starter med fri drikke af øl,
vin og sodavand frem til 23.30

KL. 21.00

Middag slutter og baren åbner med longdrinks

KL. 23.30

Baren lukker

KL. 24.00

Festen slutter og vi siger tak for i aften

KUVERTPRIS

KR. 995

Mindst 40 personer / Kan forlænges for kr. 80 pr. time pr. gæst

Der lægges lokaleleje til prisen



FESTIVALPAKKE

KUN 17.00 - 24.00

Afhold din firmafest som på festival manér med madboder, pop-up barer, skæve udsmykninger, free seating i flere blandede siddemiljø. Festivalen kan enten foregå i vores Strandtelt område eller i vores 2 haller - eller hvis i er rigtigt mange kan i have hele Halvandets 6000 kvm gæstearealer med mulighed for indretning af mange forskellige miljøer. Spil 3 slags havespil der afvikles af gæsterne selv.

MAD

Madboder (foodtrucks og/eller foodstands). Der skal minimum vælges 4 forskellige madboder, som serverer ½ portioner hvilket giver mulighed for at smage lidt af hvert. Der laves 3 x ½ portioner pr. gæst hvilket betyder at alle kan blive mætte - men også at der kan være enkelte boder som får udsolgt - dette gør vi for at undgå madspild.

4 typer madboder - kr. 24.000 + kr. 340 pr. gæst

(ønskes flere boder koster disse kr. 6.000 per stk)

Der anbefales en madbod per 75 gæster. Madboderne har åbent i 2,5 time.

DRIKKE

Der er én betjent bar pr. 100 gæster og der stilles også drikkevarer frem i isbowler - så du undgår køerne fra festivalerne.

Fri bar i øl, vin og sodavand - kr. 5.000 + kr. 495 pr. gæst

Gælder fra 17.00 til 23.45

Inkluder longdrinks fra 20.30 til 23.45 for kr. 45 pr. gæst

Forlængelse af fri bar - kr. 75 / time pr. gæst

LOKALELEJE

Lokalelejen inkluderer opsætning af gæsteområder, vand, el, afvikling og oprydning

kr. 20.000

UDSMYKNING

Der er mulighed for at sætte sit eget præg på udsmykningen af din festival. Vi hjælper gerne med opsætning af bannere, flag, beach tema m.m.

Fra kr. 15.000

MUSIK

DJ spiller i 5 timer - kr. 4.500

PA anlæg til afspilning fra DJ pult / egen playliste - kr. 8.000

PA anlæg til afspilning fra band mixer - kr. 14.000 (uden tekniker)

Ønskes musik i Strandteltet efter kl. 24.00 skal det foregå som Silent Disco med hovedtelefoner.

kr. 8.000 + kr. 90 pr. gæst

FESTIVALPAKKE

EKSEMPEL VED 400 GÆSTER



MAD

6 madboder fra nedenstående liste

Eksempler på madboder

Et (V) efter navnet betyder at boden kan laves som almindelig, vegetarisk og vegansk

American Burger, Spansk Paella (V), Italiensk Pizza (V), Thai Wok (V), Mexican Tacos (V), Louisiana Jambalaya (V), Dansk Grill, Tyrkisk Pita (V), Indisk Tikka Masala (V), Argentinske Empanadas (V), Vegetar Wraps (V), Slagterens Hotdogs, Mormors Frikadeller, American BBQ Ribs, Crepes med Nutella, Is cyklen

Madboderne har åbent i 2,5 time

BLØD FRI BAR

4 barer med fri øl, vin, sodavand
kl. 17.00 til 23.45

FRI BAR I LONG DRINKS

Nyd et par kolde drinks efter maden

KUVERTPRIS

KR. 1.100

Prisen inkluderer ikke vores spil eller musik

Der lægges lokaleleje
til prisen

