

private restaurant



ALLA PRISER INK MOMS (12%) - SÄSONGSVARIATIONER KAN FÖREKOMMA - VT 2025 GILTIG FROM: 2025-04-03

AFTER WORK / MINGEL / MIDDAG / EVENTS

I vår restaurang och private eventytor är möjligheterna många. Välj mellan våra färdiga paket & tillval eller be oss skapa ett skräddarsytt arrangemang.

FRÅGOR / FUNDERINGAR

Kontakta gärna Naima Agnaou
Sales & Project Manager Catering & Event
073-440 68 09 - naima@kmarkt.se

SNACKS / AFTER WORK

- Popcorn med norisalt
 - Lantchips med ranch-dipp
 - Marconamandlar
 - Marinerade oliver
- Val av tre ovan 45:-/ person

AW-bricka
Chark (100g), ostar (100g), röror, crudité,
pickles & bröd
För 2-3 personer 260:- / bricka

MINGELMIDDAG

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 50 PERSONER

3 x K-märkt's "Street Food". 470:-

Street food - snarare sättet att äta, än typen av mat. Serveras av kockarna i köksbaren och/eller från bricka. Motsvarar förrätt+varmrätt.

K-märkts Mingelbuffé 486:-
3 x Tilltugg Mindre
2 x Tilltugg Större

K-märkts Gaffelrätts-middag 705:-

Sitt-mingel med sex gaffelrätter (mellanrätter)
i befintlig restaurang-möblering

SEX SERVERINGAR

Chef's Choice Grönt
Chef's Choice Skaldjur
Chef's Choice Fisk

Chef's Choice Grönt/Ost

Chef's Choice Kött

Chef's Choice Sött

SITTANDE MIDDAG

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 30 PERSONER

Sittande middag är precis vad det låter som.
Menyn är Chef's Choice* och skapas av kocken
samma dag.

3 rätters Chef's Choice 672:-

MINIMUM 15 AV SAMMA SORT

CHEFS TABLE

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 12 PERSONER

Ett exklusivt och kul sätt att dinera. Ni sitter i vår matbar och följer tillagningen på första parkett. Menyn är Chef's Choice och serveras i kombination med utvalda drycker. Middagen avslutas alltid med vår konditor Daniel Roos Nobeldessert från valfritt år - plus en after dinner cocktail.

- 2 x drinktilltugg
 - 2 x förrätt
 - 2 x 1/2 varmrätt
 - Nobeldessert från 2019 - Daniels favorit
- Pris per person 2234:-

Dryckespaket

- Skakad cocktail med kärnis
 - 4 x små glas vin (12cl)
 - Finkaffe
 - After dinner cocktail
 - Nordaq vatten still/sparkling
- Pris per person 694:-

DRYCK

Nordaq vatten - still/sparkling 32:-
Kaffe/te 37:-
Glas mousserande, Cremant 135:-
Glas vin - rött/vitt/rosé 120:-
Flaska vin - rött/vitt/rosé 600:-
Öl III 33 cl flaska 86:-
Mellanöl / Cider 33 cl flaska 78:-

Skakad cocktail på kärnis 155:-
Grogg, 4cl 135:-

TILLVAL

Dessert i glas 69:-
Dessert i glastallrik 105:-
Tartlette (2 sorter) 44:-
Chokladpralin 29:-
Bevakad garderob 40:-/p
Frukost i påse från 162:-
K-märkt's vickning 62:-/p
Avsluta kvällen med vickning. Bjud era gäster på en nybakt kanelbulle från vårt bageri och ett glas kall mjölk till det?

INGÅR ALLTID HOS OSS

- En hovmästare eller event manager
- Egen entré med obebakad garderob.
- Egen toalett.
- Skärm 65 tum.
- Egen musikstyrning.
- Tillgång till egen bar.

SKRÄDDARSYTT

Har du egna idéer om hur du vill att just ditt event ska se ut? Vi är alltid öppna för att skräddarsy event just för dig.

På K-märkt är vi JA-sägare.

KAPACITET

Minglande maxantal
Hela 350 personer
Främre 150 personer
Bakre Lilla 50 personer
Bakre Stora 65 personer

Sittande maxantal
Främre 110 personer
Bakre Lilla 30 personer
Bakre Stora 40 personer

Chefs Table / Matbaren 24 personer

*CHEF'S CHOICE

tillämpas på de flesta av våra matkoncept och betyder att vi skapar våra menyer samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat.

WE FIGHT FOOD WASTE - WFFW

På K-märkt så bryr vi oss om vår planet och vi jobbar dagligen för ett minskat matsvinn. Ett mycket, mycket större problem än många tror. Vi använder flera metoder för att minska vårt matsvinn där Chefs Choice är ett av dem. Läs gärna mer om vår hållbara matfilosofi på vår hemsida: kmarkt.se

