ALLA PRISER **INK** MOMS (12%) - SÄSONGSVARIATIONER KAN FÖREKOMMA - GILTIG FROM: 2026-10-01

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 en dessert från vårt patisserie - 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
- Egen toalett.
- Skärm 65 tum.
- Egen musikstyrning.
- Tillgång till egen bar.

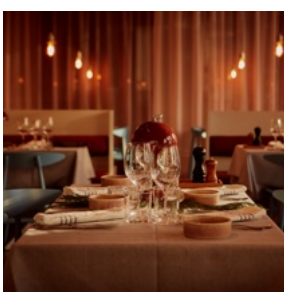
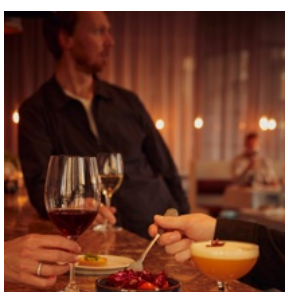
SKRÄDDARSYTT

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