



K-MÄRKT
HAGASTADEN

"PRIVATE RESTAURANTS" 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. ALLA PRISER EX MOMS, GILTIG FRÅN: 2024-01-09

SNACKS / AFTER WORK

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 50 PERSONER

- Popcorn med norisalt
 - Lantchips med ranch-dipp
 - Marconamandlar
 - Marinerade oliver
- Val av tre ovan 40:-/ person

AW-bricka
Chark (100g), ostar (100g), röror, crudité, pickles & bröd
För 2-3 personer 225:- / bricka

MINGELMIDDAG

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 35 PERSONER

3 x K-märkt's "Street Food"

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

Tre rätter Chef's Choice 420:-

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 35 PERSONER

K-märkts Mingelbuffé 434:-
3 x Tilltugg Mindre
2 x Tilltugg Större

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 45 PERSONER

K-märkts Gaffelrätts-middag

Sitt-mingel med sex gaffelrätter (mellanrätter) i befintlig restaurang-möblering 630:-



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*

K-MÄRKT HAGASTADEN

Torsplan, Solnavägen 3, 113 65 Stockholm

Kontakta gärna Naima Agnaou gällande eventförfrågningar.

073-440 68 09 - naima@kmarkt.se - kmarkt.se

SITTANDE MIDDAG

MINIMUM UTAN LOKALHYRA - 24 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 600:-

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 1995:-

Dryckespaket

- Skakad cocktail med kärnis
 - 4 x små glas vin (12cl)
 - Finkaffe
 - After dinner cocktail
 - Nordaq vatten still/sparkling
- Pris per person 555:-

SKRÄDDARSYTT

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

På K-märkt är vi JA-sägare.

DRYCK

- Nordaq vatten - still/sparkling 25:-
- Kaffe/te 30:-
- Glas mousserande, Cremant 100:-
- Glas vin - rött/vitt/rosé 92:-
- Flaska vin - rött/vitt/rosé 460:-
- Öl III 33 cl flaska 69:-
- Mellanöl / Cider 33 cl flaska 60:-
- Skakad cocktail på kärnis 125:-
- Grogg, 4cl 108:-

INGÅR ALLTID HOS OSS

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

TILLVAL

- Dessert i glas 72:-
- Dessert i glastallrik 94:-
- Tartlette (2 sorter) 38:-
- Chokladpralin 25:-



- Bevakad garderob 40:-/person
- Frukost i påse från 145:-

K-märkt's vickning

Avsluta kvällen med vickning. Bjud era gäster på en nybakt kanelbulle från vårt bageri och ett glas kall mjölk till det? 55:-/person

KAPACITET

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

- Sittande maxantal
- Främre 70 personer
- Bakre Lilla 30 personer
- Bakre Stora 40 personer

- Chefs Table / Matbaren 24 personer

*CHEF'S CHOICE

*Chef's Choice tillämpas på alla 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 Chef's Choice är ett av dem.

Läs gärna mer om vår hållbara matfilosofi på vår

