

HELAFTENSARRANGEMENT

På SanGiovanni byder vi velkommen til alle former for selskaber og arrangementer. Alt fra bryllup til konfirmation, mærkedage og firmafester og der går sjældent en weekend uden et arrangement.

Ved et helaftens arrangement på SanGiovanni, er alt med i den fastsatte kuvertpris. De skal blot udvælge menu, vine m.m. fra nedenstående, som De ønsker til Deres arrangement. Menuerne kan også blot bruges til inspiration og vi kan sammensætte efter Deres ønsker. Der kan så "bygges på" arrangementet med bla. avec til kaffen, bar som arrangeres efter ønske og natmad. Ønsker De ikke en samlet pris er der herunder også oplyst listepreiser på menu, vine m.m.

Arrangementet afholdes i separat lokale.

Kontakt Mikele Volpi på tlf. 20 77 30 95 eller mikele@sangiovanni.dk for et uforpligtende møde samt fremvisning af lokaler og lad os sammen kombinere vores ideer til et vellykket arrangement.

***PRIS:**

- Pris pr. pers. for helaftensarrangement med Vinmenu 1 kr. 895,00
- Pris pr. pers. for helaftensarrangement med Vinmenu 2 kr. 995,00
- Pris pr. pers. for helaftensarrangement med Vinmenu 3 kr. 1095,00

De finder mere info om vores vinmenuer på side 4

*I prisen er der inkluderet velkomstdrink, 3 retters italiensk menu, vine, vand, øl og sodavand under middagen (indtil desserten er serveret), friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager, hvide stofduge, lys, hvide stof servietter og enkel blomst. Alle priser er inkl. 25% moms. Regning sendes efterfølgende på e-mail i Pdf format med mindre andet aftales.

Priser er v/min. 20 pers. Evt. retter med tillæg er tillægget oplyst ved retten. Ved under 20 personer tillægges der 15% - dog minimum 15 personer

LISTE PRISER:

Ønsker De ikke en samlet pris kan De også afregne efter forbrug fra nedestående priser. Er der et tillæg ved den valgte ret eller vare tillægges dette prisen.

- 3 retters menu kr. 495,00 pr. pers.
- Velkomstdrink kr. 85,00 pr. pers.
- Vine fra kr. 335,00 pr. fl.
- Alm. sodavand 33cl. kr. 36,00
- Italiensk øl fra mikrobryggeri kr. 69,00
- Friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager kr. 45,00 pr. pers.

Arrangementets varighed er sat til senest kl. 2400 (eller 6 timer hvis frokost). Hvis der bestilles bar og/ eller natmad, er varighed til senest kl. 0200 (eller 8 timer hvis frokost). Efter kl. 0200 tidspunkt afregnes kr. 1495,00 pr. påbegyndt time ex. drikkevarer.

VELKOMSTDRINK:

Vælg en lækker italiensk velkomstdrink, som en god start på et vellykket arrangement, vi forslår flg.

- Et glas tør mousserende økologisk Italiensk Spumante
- Et glas sød mousserende Asti Spumante +kr 10,00
- Spritz, den populære aperitif med Aperol likør og Prosecco +kr. 15,00
- Italian GT - Italiensk Gin og Italiensk tonic +15,00
- Snacks med oliven og salt ristede mandler + 25,00 pr. pers.

MENU:

Alle menuer er på 3 retter og serveres tallerkenanrettet. Ønsker De, at udvide til 4 retter og starte med en lækker Antipasto tallerken, med 5 små appetitvækkere, inspireret af årstidens råvarer, kan dette bestilles for tillæg på kr. 125,00 pr. pers.

Har De gæster med specielle behov såsom vegetar, diabetes m.m. tager vi naturligvis hensyn til dette, blot dette oplyses på forhånd.

Vi har fornøjelsen, at foreslå flg. menuer:

Forretter:

Der er også forretter vi kun har i sæson og disse kan oplyses ved henvendelse.

- Frisk ravioli med sæsonens fyld vendt i sauce af lufttørret pancetta(italiensk bacon), italienske tomater og aubergine tilsmagt med frisk basilikum og høvlet parmesan
- Dagens fisk - denne ret afgøres af sæson + 25,00 pr. pers.
- Hjemmerøget laks med urter, citron og råmarinerede zucchini
- Årstidens risotto af ægte Carnaroliris mættet med parmigiano reggiano. Foråret kan eks. være med asparges og jomfruhummer, efteråret med svampe og trøffel - men kan tilpasses efter ønske og der kan forekomme et tillæg afhængig af hvilken type der ønskes. + 25,00 pr. pers.

På bordet til forretten står der vores lækre koldthævede brød samt verdens bedste jomfru-olivenolie fra Ligurien og middelhavssalt krydret med salvie, som De kan blande på Deres sidetallerken og bruge som brøddypper.

Hovedretter:

Til alle hovedretter serveres der dagens grønt fra torvet i Parma og små kartofler fra Vildmosen krydret med frisk rosmarin. Ønsker De vi skal byde hovedretten rundt 2. gang fra fad kan dette bestilles mod et tillæg på kr. 35,00 pr. pers.

- Velmodnet helstegt oksefilet serveret med egen sauce tilsmagt med friske krydderurter
- Helstegt lammekrone krydret med rosmarin og hvidløg serveret med egen sauce + 35,00 pr. pers.
- Helstegt oksemørbrad af græsfodret kødkvæg barderet med "lardo"(saltet speck fra Toscana) hertil kraftig sky med krydderurter + 25,00 pr. pers.
- Stegt andebryst serveret med rødvinns "sugo" med oliven og esdragon

Desserter:

- SanGiovannis mørke og rige chokoladecake toppet med mousse, serveret med hjemmelavet Italiensk is og frugt + kr. 20,00 pr. pers.
- Panna Cotta med årstidens friske og marinerede bær serveret med hjemmelavet sorbet af skovbær
- Tira-Mi-Su, italiensk kage med ladyfingers i mascarponecreme
- Citrontærte med brændt marengs og hjemmelavet italiensk vaniljeis + kr. 15,00

BØRN:

Til børn under 12 år der spiser den samme menu afregnes der halv kuvertpris, inkl. drikkevarer

Børnemenue pasta med kødsauce samt lille isanretning kr. 195,00 pr. pers. inkl. drikkevarer

Børnemenue pizza med tomat, ost, skinke samt lille isanretning kr. 195,00 pr. pers. inkl. drikkevarer

Vi har et begrænset antal højstole, så er det et selskab med mange børn, eks. en konfirmation anbefaler vi, at der selv medbringes en højstol.

VINE & DRIKKE:

Som udgangspunkt serveres der 1 slags hvidvin, 1 slags rødvin samt 1 gl. dessertvin. Hvid- og rødvin serveres ad libitum. Alm. øl og sodavand serveres også ad libitum under middagen. Ved ad libitum under middagen forstås indtil desserten er serveret. Der er koldt vand på bordet.

Ønsker De specielle vine til Deres selskab, fremsender vi gerne forslag fra vort sortiment, som omfatter mere end 400 forskellige italienske vine.

Vinmenu 1

- Hvidvin: Chardonnay fra vinhuset Alpha Zeta i den nordlige Veneto region
- Rødvin: Fossati, Sangiovese baseret rødvin fra Brunello producenten Mocali i Toscana
- Dessertvin: Florio Marsala Dolce, sød Marsala fra Sicilien fra det legendariske vinhus Florio

Vinmenu 2

- Hvidvin: De Vite J. Hofstätter - hvidvin fra Sydtyrol på et blend af 4 lokale druesorter
- Rødvin: Garofoli Conero "Piancarda", fra den mellemitalienske Marche region
- Dessertvin: Florio AmbaR - sød vin fra Sicilien på tørrede Moscato druer

Vinmenu 3

- Hvidvin: La Rocca - enkeltmarks Soave fra topproducenten Pieropan i Veneto
- Rødvin: Chianti Classico Vigna Montornello Gran Selezione fra vinhuset Bibbiano i Toscana
- Dessertvin: Moscato di Pantelleria - lavet på øen Pantelleria syd for Sicilien på tørrede Moscato druer

Vælges en 4 retters menu, serveres samme hvidvin til de 2 første retter

KAFFE & AVEC:

- Vi serverer friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager
Der må gerne selv medbringes noget sødt til kaffen (kransekage, chokolader etc.)
- Skal der stilles tallerkner og gaffel frem til en kage der selv er medbragt koster dette kr. 15,00 pr. pers.

Ønsker De, at vi skal byde Deres gæster en avec til kaffen kan vi tilbyde flg.:

- Italiensk brandy, Baileys, Sambuca, Limoncello og Grappa.
- Alle avec á kr. 55,00 pr. 2 cl. og De afregner kun for det vi udskænker
- Specielle ønsker til avec imødekommes gerne

BAR:

Vi anbefaler De afregner baren efter forbrug. Vi kan også lave en samlet pris med bar inkluderet. Herunder er liste priser.

- Italienske øl fra mikrobryggeri 33 cl. kr. 72,00
- Alm. sodavand 33cl. kr. 36,00
- Alm. spiritus såsom Rom, Gin, Vodka kr. 40,00 pr. 2 cl., afregnes efter forbrug
- Vine fra kr. 335,00 pr. fl.
- Cocktail bar med bartender kan også arrangeres, drinks fra kr. 98,00 pr. stk.
- Specielle ønsker til bar arrangement imødekommes gerne (eks. special Gin, Rom og Tonics)

NATMAD:

Herunder kan De vælge Deres natmad. Denne serveres typisk kl. 0100, men det tilpasser vi naturligvis Deres ønsker.

- Hjemmelavet og rygende varm grøntsagssuppe med friske grøntsager fra Torvet i Parma og hjemmebagt brød á kr. 95,00 pr. pers.
- Pizzabuffet af lækre pizze fra vores Trattoria & Pizzeria á kr. 110,00 pr. pers.
- Lækre italienske sandwich med forskellige typer fyld, bla parmaskinke, salami samt salat og pesto kr. 90,00 pr. pers.
- Italiensk pølsebord med 5 slags italienske pølser og skinker samt 5 slags tilbehør og hjemmebagt brød á kr. 110,00 pr. pers. (+ 2 x oste kr. 35,00 ekstra pr. pers.)

PRØVEMIDDAG:

Ønsker De, efter at Deres selskab er bestilt og bekræftet, at prøvespise middagen gives der 50% rabat af den aftalte kuvertpris på en prøvemiddag. Prøvemiddag skal bestilles minimum en uge i forvejen og kan nydes mandag-torsdag til max. 6 personer i vores Trattoria. (den valgte menu, vine & kaffe)

TALER & UNDERHOLDNING:

Vi anbefaler til hver en tid, at der er udnævnt en Toastmaster til at styre sange, taler og indslag. Er der ikke en Toastmaster beder vi Dem venligst gøre Deres gæster opmærksom på, at af hensyn til køkkenet bedes alle taler, indslag m.m. oplyst til tjeneren.

PROJEKTOR & LÆRRED:

Vi har både transportabelt lærred og projektor, som kan lejes hvis der er brug for det. Det koster 195,00 for lærred og kr. 295,00 projektor.

MUSIK:

I Lokalet "il Campo" er der et integreret musikanlæg hvortil der kan streames musik. I andre lokaler er der ikke integrerede anlæg. De må gerne selv medbringe musik anlæg. Der må også gerne hyres DJ eller levende musik.

LOKALER:

De er meget velkommen til at komme ind forbi og se lokalerne, det er helt uforpligtende.

Il Campo har plads til ca. 30 pers. afhængig af opstilling. Vi kan tilbyde både 6 pers. firkantede borde og runde borde til maks. 9 pers.

Sala degli Angela (Englesalen) har plads til ca. 36 pers. afhængig af opstilling. Vi kan tilbyde både 6 pers. firkantede borde og runde borde til maks. 9 pers. Lokalerne IL Campo & Sala degli Angeli kan også slås sammen til et stort lokale der kan rumme op til 90 gæster

La Cantina, direkte indgang/nedgang i Vingårdsgade, 25

Vores unikke kælder, La Cantina kan også danne rammen om mere intime selskaber.

Vi har maksimalt plads til 45 personer i samme lokale i La Cantina. Vi har i alt 5 lokaler i kælderen, ROMA op til 16 personer, La Grotta op til 10 personer, Museum op til 8 personer, La Cantina restaurant op til 45 personer og Il Sotto op til 30 personer. Der kan ikke opdækkes ved runde borde i La Cantina, men udelukkende ved langborde, afhængig af lokalet. I La Cantina der der ikke musikanlæg i alle lokaler.

OPDÆKNING M.M.:

Vi kan tilbyde både runde og firkantede borde efter Deres ønske. Runde borde er Ø160 og firkantede er 70*180. I La Cantina kan vi ikke tilbyde runde borde.

Udgangspunkt er hvide duge og servietter, men dette kan arrangeres efter ønske. I prisen er der inkluderet en enkelt blomst til bordet, evt. blomsterdekorationer afregnes separat eller leveres selv. Der må gerne selv leveres bordpynt og andre dekorationer til lokalet.

RESERVATION & AFBESTILLING:

Reservation:

De modtager en skriftlig bekræftelse på Deres reservation og en skriftlig bekræftelse på Deres bestilling når denne er aftalt. Bestillingen beder vi Dem om at læse igennem og bekræfte skriftligt eller evt. komme med rettelser.

Afbestilling og reduktion af antal:

Det endelige antal gæster bedes venligst oplyst senest 10 dage før selskabet. Er der afbud fra gæster kan disse meldes indtil 2 dage før selskabet, ellers afregnes fuld pris for tilmeldte antal gæster.

Ved afbestilling er det branchens generelle kotumer fastlagt af Forbrugerrådet der lægges til grund, se herunder.

§1

Den skriftlige bekræftelse bør indeholde nøjagtig oplysning om den aftalte menu og øvrige ydelser samt dato og tidsramme for arrangementet.

Desuden bør arrangementets samlede pris være nøje angivet, herunder f.eks. om vinmenu, vin ad libitum og fri bar er omfattet. Det samme gælder reservationsgebyrets størrelse og depositum. Hvis arrangementet strækker sig ud over almindelig lukketid (kl. 24) eller det aftalte tidsrum, kan virksomheden kræve særskilt betaling for de udgifter, der bliver påført herved.

§2

Afbestilling af et selskabsarrangement på;

12 personer og derover, skal rettidigt ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Under 12 personer skal rettidigt ske skriftligt senest to uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

§3

Selskabsarrangement - krav på godtgørelse.

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct.

Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 50 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangementet kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

§4

Hotellet eller restauranten m.v. kan ved forevisning af regning kræve, at gæsten ved rettidig afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, kontorartikler, apparatur og lignende.

§5

Ved manglende fremmøde (no show) har hotellet eller restauranten m.v. krav på fuld pris for hele arrangementet.

SANGIOVANNI[®]
VOLPI 1988