



# La Oficina

## FESTER

### På La Oficina

*La Oficina har til huse i Klasselotteriets gamle trækningslokaler. Centralt beliggende i København tæt på søerne og Forum Metro Station og med gode muligheder for parkering.*

*Når La Oficina udlejes til fester, afholdes der kun ét arrangement ad gangen. I har derfor vores hyggelige og historiske lokaler for jer selv, og vores team fokuserer udelukkende på jeres arrangement.*

#### **Fest på La Oficina kan skræddersys på mange måder.**

Lokalerne på La Oficina kan ikke lejes, uden at vores team servicerer jer med opdækning, servering, opvask samt rengøring. Men der er flere muligheder omkring mad og drikkevarer:

- I kan selv aftale catering med en godkendt leverandør samt selv medbringe vine
- I kan lade os sørge for det hele

Se følgende muligheder for fest på La Oficina, og tal med os om, hvordan vi sammensætter en god fest for dig/jer.

#### **Lidt om La Oficinas priser – og vor måde at kalkulere dem på.**

**Vi har sammensat prisen på et fastarrangement så den består af:**

- **En fast pris på leje af lokaler**
- **En serviseringspris pr. deltager som dækker vore udgifter til personale, duge og servietter, blomster, kaffe og the, rengøring, administration etc.**
- **Pris på det der serveres i form af mad, drikkevarer etc.**

**Når vi tager en serviceringspris pr. deltager, og dermed får dækket vore udgifter, behøver vi ikke at tjene en masse på den mad, vin og andre drikkevarer vi sælger – eller tage stort beløb i proppenge hvis du selv medbringer din vin.**

**Vi ganger ikke vore indkøbspris på vine etc. med 3-5 gange, men tillægger blot vor indkøbspris et lille beløb til administration etc.**

**For dig som kunde betyder det at du kan tilvælge fri bar, avec til kaffen eller dyrere vine uden den store merpris**

#### **Gæster**

Vi har plads til fester med op til ca. 100 personer i Salen med tilhørende balkon. Ved over 75 deltagere dækkes der også op til gæster på balkonen.

**Alle følgende priser er inklusive moms.**

<b>Grundpris/lokale</b>	Der betales en fast grundpris/lokaleleje for arrangementer op til 7 timer Herudover betales pr. påbegyndt time <b>Arrangementer skal slutte kl. 24.00.</b> <b>I enkelte tilfælde kan der søges om åbningstid til kl. 02 - Kontakt os herom.</b>	kr. 12.750,- kr. 1.250,-
<b>Servering &amp; opdækning (Obligatorisk) Pris er inkl. kaffe og te</b>	Prisen dækker al service, servering, opvask, rengøring, borddækning med hvide stofduge og servietter, blomster, lys på borde og i lokale, bl.a. med kandelabre. I prisen indgår også kaffe/ te på buffet efter middagen.  Pris pr. person første 50 deltagere kr. 195,- Pris pr. person fra og med deltager nr. 51 og efterfølgende kr. 25,- Tillæg pr. person pr. time udover 7 timer	kr. 285,- kr. 185,- kr. 25,-
	Servicepriser ved min 35. deltagere – er der færre kontakt os for tilbud. <i>Priserne dækker servering fra buffet eller tallerkensservering af op til 3 retter, samt servering af 1 rødvin og en hvidvin. Ønsker I servering af flere retter eller flere vine, er der mindre tillæg – kontakt os for tilbud.</i>	
<b>Catering via os</b>	Vælg et af menuforslagene på side 3, eller tal med os, hvis du har andre ønsker.	
<b>Egen catering</b>	Ønsker I selv at lave aftale med leverandør af mad, er der, udover ovennævnte serveringsgebyrer, et tillæg, som dækker adgang til køkkenfaciliteter, opvask m.m. Pris pr. person kr. 35,- Jeres leverandør skal selv sørge for personale til anretning af mad, fade, skåle etc. til servering samt nedpakning, bortskaffelse af rester m.m. Maden skal være tilberedt i køkken godkendt af Sundhedsmyndigheder. Vi beder altid om et møde jeres leverandør for at aftale det praktiske. Mad kan anrettes og varmes på La Oficina, men ikke tilberedes.	
<b>Drikkevarer v/forbrug</b>	<b>Drikkevarer afregnes efter forbrug</b>	
	Velkomst: Cava inkl. oliven og rodfrugtechips pr. person kr. 30,- Cava, pr. fl. kr. 100,- Husets spanske rød- og hvidvin, pr. fl. kr. 85,- Sodavand 25 cl. pr. fl. kr. 14,- Alm. fadøl 45 cl., pr. stk. kr. 20,- Fadøl 45 cl. (Refsvindinge Ale no. 16), pr. stk. kr. 26,- Avec 3 cl (cognac, likør, brandy, grappa calvados osv.) kr. 20,- Avec pr. fl. kr. 350,-	

Spiritus alm. mærker, (gin, tonic, rom, vodka) pr. fl.	kr.	350,-
I betaler for samlet forbrug ved køb af flasker – ikke pr. åbnede flaske.	Kr.	10,-

Chips/ snack i baren incl. i ovenstående priser.

**Drikkevarepakke** \*Drikkevarepakke i op til 7 timer, inkl. velkomstdrink, vin samt øl og vand under og efter middagen, pris pr. person

	kr.	185,-
Pr. ekstra time udover 7 timer, pris pr. person	kr.	40,-
	kr.	18,-
	kr.	35,-
Tillæg pr. person avec til kaffen	kr.	20,-
Tillæg pr. person for fuld bar (inkl. spiritus, alm. mærker)	kr.	40,-

\*Chips/snacks indgår i drikkevarepakken

**Tilbud gives ved ønsker om andre vine, specielle drinks mm.**

**Proppenge:** Egen rød- og hvidvin kan medbringes mod at betale proppenge. Vi opbevarer vinen, køler hvidvin og bortskaffer tomme flasker.

Evt. overskud afhentes umiddelbart efter festen.

Pris pr. serveret flaske	kr.	50,-
--------------------------	-----	------

**Øvrige drikkevarer kan ikke medbringes.**

## Menuforslag – Fester La Oficina

Følgende menu og buffETForslag er sammensat ud fra en bred smag. Der er mulighed for, at du/I kan få sammensat andre menuer efter ønske - f.eks. konfirmation og receptionsmenuer samt temamenuer som f.eks. spansk menu eller sæsonmenu. Der er mulighed for børnevenligt mad ved forespørgsel.

### LA OFICINA TAPASMENU

kr. 265,-

Kæmpe rejer  
Røget tun

Hellefisk eller laks  
Muslinger

Tortillas (lun kartoffelæggekage)  
Lammefrikadeller

Chorizo skiveskåret og ristet  
Serranoskinke

Div. salat  
Humus og tzatziki

2 slags spanske oste bl.a. Manchego  
Frukt tilbehør til osten

Nybagt lyst og mørkt brød

Diverse oliven, syltet peberfrugt  
Udvalg af olivenolier etc.

**Vi fylder løbende op.  
Enkelte retter kan udskiftes efter  
aftale.**

### LA OFICINA BUFFET

kr. 290,-

Røget skotsk laks med sprød æblesalat  
Grillet smørfisk i lime og koriander

Kold kalveculotte med abrikoschutney  
Røget dyrekølle med ristede svampe,  
trøffelolie og parmesan

Stegt chorizo i rødvin og szechuanpeber  
Kartoffelrøsti med ristet kalvebacon

”Tapas salat” af små kartofler, grillet  
squash, marineret artiskok og oliven

Spæde salater med semitørrede tomater,  
græskarkerner og rød basilikum

Økologisk ciabatta brød

**Dessert:** Tiramisu eller 2 slags oste

**kr. 345,-**

**Tallerkenser serveres:**

Røget laks med rygeost og ørredrogn  
Marinerede tigrejer med forårsløg og krydderurter

**På buffet:**

Røget dyrekølle med ristede østershatte, trøffelolie og parmesan

Kalv "Vitello Tonato" – koldt kalveinderlår med tun-/kaperscreme

Stegt chorizo i rødvin og szechuanpeber  
Kartoffelrøsti med ristet kalvebacon

Svinemørbrad a la Saltimboca – svinemørbrad, parmaskinke og salvie i Marsala

Syltet spansk piquillopeber med fyld af gedeost og mandler

"Tapas salat" af små kartofler, grillet squash, marineret artiskok og oliven

Økologisk ciabattabrød  
2 slags spanske oste med pesto og syltede valnødder

**Dessert:** Tiramisu, kan tallerkenser serveres

**kr. 395,-**

**Tallerkenser serveres:**

Røget laks med rygeost og ørredrogn  
Marinerede tigrejer med forårsløg og krydderurter

Lune krabbefrikadeller med mangosalsa

**På buffet:**

Unghaneterrin med merian og syltede rødløg  
Røget dyrekølle med ristede østershatte, trøffelolie og parmesan.

Kalv "Vitello Tonato" koldt kalveinderlår med tun-/kaperscreme

Stegt chorizo i rødvin og szechuanpeber  
Kartoffelrøsti med ristet kalvebacon

Svinemørbrad a la Saltimboca – svinemørbrad, parmaskinke og salvie i Marsala

Syltet spansk piquillopeber med fyld af gedeost og mandler

"Tapas salat" af små kartofler, grillet squash, marineret artiskok og oliven

Spæde salater med semitørrede tomater, græskarkerner og rød basilikum

Økologisk ciabatta brød  
3 slags spanske oste med pesto og syltede valnødder

**Dessert:** Tiramisu, kan tallerkenser serveres

Alle priser er pr. person.  
For børn under 12 år betales halv pris for menuer. Børn under 3 år spiser gratis.  
**Alle priser er inklusive moms**