

CORNERSHOP

Privat Bokning - Vinter / Vår 2025

Vem är du?

och vilket tillfälle vill du boka lokalen för?

<i>önskat datum</i>	yll i de datum du vill boka, med alternativ om möjligt:
1.	
2.	
3.	
<i>önskad sitttid</i>	
3 timmar (18-21)	
5 timmar (17.00-22.00)	
<i>antal gäster</i>	
högst 20pers	
<i>faktura information</i>	
förnamn	
efternamn	
mobilnummer	
hemadress	
epost	

ingår i bokning:

Privat Tillgång til Lokalen med upp till 20 sittplatser,
toalett & garderob

Dukning av bord med fin dekoration, vinglas, vattenglas
& bestick, snittblommor & levande ljus.

Tillgång till Högtalare för att spela egen musik,
alternativt löser vi mysig spellista.

villkor för bokning:

Cornershop är till för matrelaterade event. Lokalen bokar vi
därför **endast i samband med bokning av meny** för varje gäst.
Se & välj alternativ på nästa sida.

Vi ber alla gäster att respektera att lokalen befinner sig i
flerbostadshus, vi vill att ni ska ha ett roligt och levande event
men önskar att ni håller **rimlig ljudnivå**. Det går bra att spela
musik, fixa quiz och andra spel. Ingen levande musik tillåtes i
lokalen.

Minimum bokningsbelopp: Helg: 9500kr // Vardag 7000kr

Lokalhyra - 3 timmars sittnig

Måndag-Torsdag - 2500kr // Fredag-Söndag - 3500kr

Lokalhyra - 5 timmars sittnig

Måndag-Torsdag - 3500kr // Fredag-Söndag - 5000kr

Städavgift - 790kr

3-rätters Meny

595kr per person.

Välj ett alternativ för varje servering

<i>plock</i> - finns på bordet vid ankomst	välj alternativ
Oliver, Pickles & Chips - 25kr/portion - valfritt	
Surdegsbröd & Vispat Örtsmör - 25kr/portion - valfritt	
<i>förelätt</i>	
Rostad Rödbeta med Havre'Chevré, Picklad Plommon & Valnötter (GF)	
Silkestofu med Tomatsalsa, Chiliolja & Rostad Mandel (GF)	
Färgglad Sallad med Halvtorkad Tomat, Solros'Feta' & Örtolja (GF)	
<i>varmrätt</i>	
Krämig Polenta med Krispig Ostronskivling, Rökt Tofu, örter & Chiliolja (GF)	
Gnocchi på Butternut Puré med Karamelliserad Lök & Krispiga Pumpafrön (GF)	
Baljväxt-Lasagne med Valnötter, Havre'Mozza' & Ruccolasallad	
Savoy Kåldolmar med Shitake & Rårisfyllning, Sellerirotpuré & Kimchi (GF)	
<i>dessert</i>	
Mörk Chokladmousse med Havrevisp & Körsbär	
Tiramisu á la Cornershop	
Kardemumma-sockerkaka med Havreghurt & Havtorn	
Citrusallad med Vaniljgass Sesamkrisp	
Kaffe / Te - extra 20kr/portion - valfritt	

Buffé Meny

425kr per person.

Välj ett av alternativ till huvudrätten samt valfri plock/dessert

<i>plock</i> - finns på bordet vid ankomst	välj alternativ
Oliver, Pickles & Chips - 25kr/portion - valfritt	
<i>buffé</i>	
Alt. 1. Gnocchi på Butternut Puré med karamelliserad lök (GF)	
Alt 2. Baljväxt-Lasagne med Valnötter, Havre'Mozza'	
Grön Sallad med Linser, Citrusdressing & Rostade Frön (GF)	zingår
Tomatsallad med Basilika & Kapris (GF)	zingår
Rostade Rotfrukter med Vitlöksdressing (GF)	zingår
Surdegsbröd, Vispat Örtsmör & Pesto	zingår
<i>dessert</i> 59kr/portion - valfritt	
Mörk Chokladmousse med Havrevisp & Körsbär	
Tiramisu á la Cornershop	
Kardemumma-sockerkaka med Havreghurt & Havtorn	
Citrusallad med Vaniljgass Sesamkrisp	
Kaffe / Te - extra 20kr/portion - valfritt	



allergener: