

Vem är du?

och villket 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)	
4,5 timmar (17.30-22.00)	
<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. Lokalen ska vara utrymd senast 22.00.

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

Lokalhyra - 3 timmars sittnig
Måndag-Torsdag - 2500kr // Fredag-Söndag - 3500kr

Lokalhyra - 4,5 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 - 35kr/portion - valfritt	
Surdegsbröd & Vispat Örtsmör - 35kr/portion - valfritt	
<i>förrätt</i>	
Rostad Rödbeta med Havre'Chevré, Picklade Plommon & Saltrostade Valnötter (GF)	
Silkestofu med Tomatsalsa, Chiliolja & Rostad Mandel (GF)	
Mini Okonomiyaki - Kålpannkaka med Sesamdressing & Tamariglaze. (GF)	
<i>varmrätt</i>	
Krispig Polenta med Umamifylld Vildsvamp-ragu. Serveras med Säsongens Gröna Sallad (GF)	
Rödkåldolmar fyllda med Ostronskivling & Råris, Pumpapuré, Chiliolja & Thaibasilika (GF)	
Tomat & Lins-Lasagne med Valnötter, Havre'Mozza'. Serveras med Säsongens Gröna Sallad	
Handgjorda Vetenuddar med Sesamdressing, Krispig Tempeh, Tomat, Shiso & Furikake	
<i>dessert</i>	
Black Forrest Mousse (GF)	
Kokos Pannacotta med Citrussallad (GF)	
Kardemummakaka med Kockt Päron & Ingefärakola	
Tiramisu á la Cornershop	
Kaffe / Te - extra 25kr/portion - valfritt	

Buffé Meny

515kr 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 - 35kr/portion - valfritt	
<i>buffé</i>	
Alt. 1. Rödkåldolmar fyllda med Ostronskivling & Råris (GF)	
Alt 2. Tomat & Lins-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> 69kr/portion - valfritt	
Black Forrest Mousse (GF)	
Kokos Pannacotta med Citrussallad (GF)	
Kardemummakaka med Kockt Päron & Ingefärakola	
Tiramisu á la Cornershop	
Kaffe / Te - extra 25kr/portion - valfritt	



allergener:

