



**BREDE
SPISEHUS**

BRYLLUP I BREDE SPISEHUS &
HØKEREN'S FORSAMLINGSBUS
2022





VELKOMMEN TIL BREDE SPISEHUS, BREDE'S HØKER OG FORSAMLINGSHUS

I Brede har vi med Spisehuset og Høkeren, skabt et spændende, unikt koncept, der forener de historiske rammer og Nationalmuseets værdier, med Madkastellets høje gastronomiske niveau og et sæsonbetonet udfordrende køkken.

Vores erklærede mål er, at være både det lokale stamsted og destinationen, der er en længere udflugt værd. Et sted, der på en og samme tid, omfavner både det klassiske og det moderne, og byde på oplevelser til alle.



EN REJSE I TIDSMASKINEN

I Brede kan man mærke historiens vingesus. Brede Spisehus ligger med udsigt over Brededammen i det naturskønne Mølleådal ca. 10 km fra Københavns centrum, nemlig i Kgs. Lyngby nær Gentofte og Bagsværd. Naboerne er Frilandsmuseet og Brede Værk med mange interessante oplevelser både ude og inde.

Den smukke Brededammen kan f.eks. rundes på en lille halv time enten før eller efter måltidet på Brede Spisehus.

Restauranten åbnede dørene første gang i december 1893. Dengang havde restauranten status som kantine og forsamlingshus for de ansatte på Brede Klædefabrik.

Nationalmuseet har nænsomt restaureret spisehuset, og de indre grundtræk er bevaret: køkkenet med de store glaspartier, spisesalen med de dekorative kakler på væggene, opal-glasloftet og de originale glaslamper.

Over 120 år efter opførelsen, fyldes restauranten stadig af liv.

Maden er dog ikke længere beregnet til hårdtarbejdende fabriksfolk, men stræber efter at tilberede måltider, der skaber glæde.

KOM TÆT PÅ 250 ÅRS INDUSTRIARKITEKTUR

Museet 'Brede Værk' ligger i Danmarks største fredede industri-anlæg. Med et fabrikssamfund med arbejderboliger, mesterboliger, fabriksherrens landsted Brede Hovedbygning, spisehus.

Til fabrikken var tilknyttet en kantine, det nuværende Brede Spisehus, hvor arbejderne kunne købe billig frokost.

Hvis man ville have frokosten med hjem, skulle man blot stille sin madspand foran kantine indendørs kl. 7 om morgenen (hvor fabrikkens fløjte kaldte til mødetid), og så var der fyldt op med mad i spanden til frokostpausen kl. 13. Du kan naturligvis stadig få din madspand fyldt op i Brede Spisehus.

Med de mange flotte og historiske fabriksbygninger, arbejderboliger og mesterboliger får du et indtryk af det lille samfund.

Mølleåen er opdæmmet og vandets løb gemmen bygningerne kan følges.

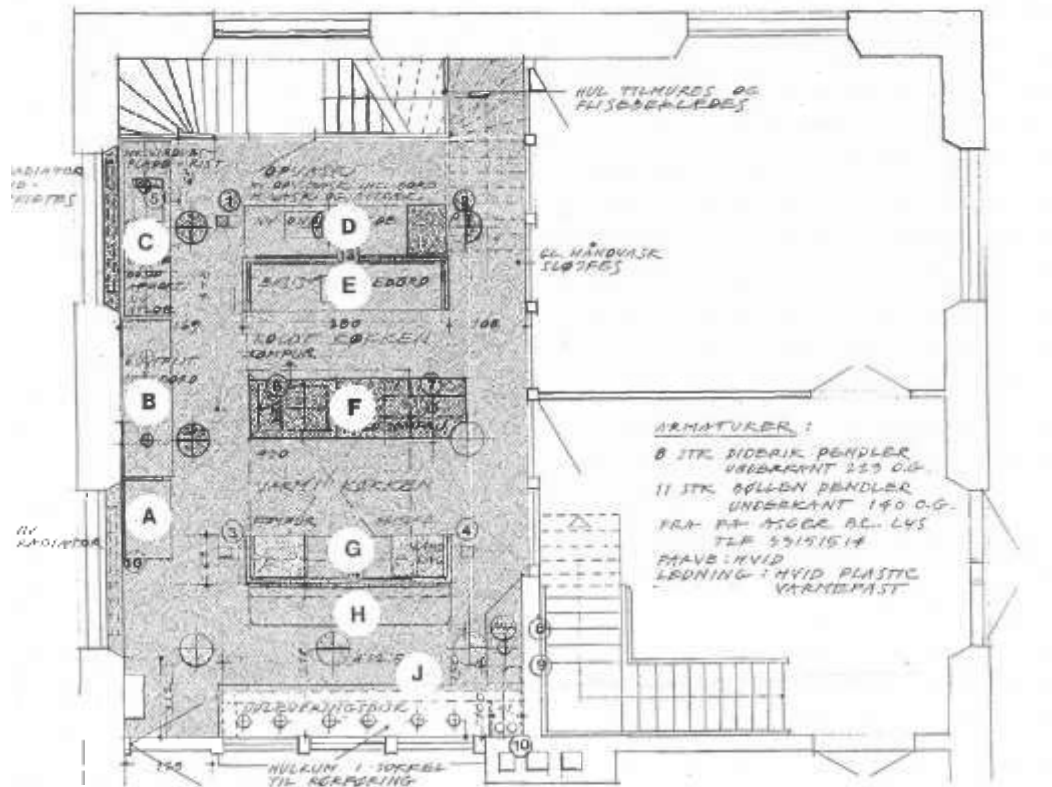
Den imponerende direktørbolig fra 1795 kan besøges i sommerens omvisninger.

En af landets allerførste børnehaver 'Brede Asyl', er stadig i brug som børnehave den dag i dag. Brede Spisehus, hvor fabrikkens arbejdere fik fyldt deres madspand er nu Madkassellets nye traktørsted.

Længere mod nord ligger Indelukket og her kan man begynde en dejlig gå- eller cykeltur mod Øresund.







NYE INSTALLATIONER I GULV:

- 1 GULVAFLEB 15x15 CM
- 2 DO
- 3 DO
- 4 DO
- 5 AFLØB. D.K. + B.V.
- 6 60MM AFLØB 2x D.K. + 2x 980V. 19 KW TIL EXT. KONVERTOMAT
- 7 AFLØB. 2x 150L. KØLEPÅR + 220 V TIL EXT. KØLE TONFRU
- 8 AFLØB. BK. + B.V. + 2 TAPPETRØR
- 9 D.K.
- 10 2 STK. TOMME RØR TIL AFLØB. D.K. + 220 V TIL KØLESKABE + KAFFEMASKINE
- 11 INST. TIL NY RADIATOR

ERKIST. INSTALLATIONER I GULV:

- 12 INST. TIL RADIATOR
- 13 AFLØB. D.K. + B.V. + EL
- 14 EL 980 V

ALLE MAL KONTROLLERES PÅ STEDET!

BREDE SPISEHUS. BYGN. IG. RENOVERING AF KØKKEN M.M.
 ETAPPE 1 PLAN AF KØKKEN MED MEMBRAN OG INSTALLATIONER I GULV
 MAL 1250 SAG NR. 1722.152
 DATO: 03.12.70
 REV. 25.03.92 TECH. NR. 5-50.01
 GLEHEDT BØRNERUSCH - ARKITEKT M.B.A. FREDERIKSHØJMEJER HANAL 100 1228 NØRSTEDHAVN H TEL 5211321

SPISEHUSET

I Spisehusets smukke, højloftede lokale i stueetage finder man restauranten. Dekorativt bevaret med opal-glas loft, originale kakler på væggene og gamle glaslamper i støbejern. Her er plads til mellem 40 og 80 gæster, og mulighed for både bar, dansegulv og musik efter middagen.

Funktionærspisestuen er ideel til mindre selskaber, hvor man ønsker at sidde privat eller har behov for eksklusivitet. Her er plads op til 20 gæster.

På 1. salen findes et kombineret salon- og selskabslokale, hvor man ligeledes kan sidde privat. Her er plads op til 40 gæster, og altså mulighed for at dække op til middag i den ene stue, mens man holder den anden fri til velkomst, et par børneborde eller kaffebuffet efter spising. Fra 1. salen er der en flot udsigt over Brededammen. Et af de store aktiver omkring Brede Spisehus er naturen.

På den overdækkede veranda og den rummelige terrasse i haven, kan man nyde en aperitif og snacks før middagen, eller slutte aftenen af med drinks.



HØKEREN'S FORSAMLINGSKUS

Som alternativ, I vores allesammens nye forsamlingshus kan man næsten gøre hvad man vil.

Vores tanke er, at dele det op i et 'gør det selv' og et 'all inclusiv' koncept men i et helt uformelt festligt koncept, hvor der er plads til, at børn ikke skal sidde på deres stol under hele middagen.

Andre steder har vi haft stort udbytte af en blanding af 'sit down og mingle'. Men rummet er dit, så lad os tale om hvad I helst vil tilbyde jeres gæster.

Udover at blive brugt til receptioner, kan man også holde et helt uformelt bryllup i et andet format end restauranten byder på.

Gør det selv:

Lokaleleje fra 10.000,-

Stå for alt selv. Ren lokaleleje inkludere borde & stole til 40 gæster. Slutrengøring, som betyder at i selv skal rydde lokalet for alt, således rengøringen kan gå i gang med det samme.



PRISER & FORSLAG

Bryllupsreception

2 timers varighed – fra DKK 315

3 kanapeér pr. gæst samt frisk frugt
Øl, vand og husets bobler, kaffe og
the

Inkl. lokaleleje, personale,
opsætning/afvikling, nedpakning og
rengøring

Bryllupsfest

8 timers varighed – fra DKK 1.695

Velkomstdrink og snacks

3-retters sæsonbetonet menu

Øl, vand og husets vine ad libitum hele
aftenen Bar med sjusser/longdrinks i 3
timer Friskbrygget kaffe/the med sødt
Natmad

Ink. borde, stole og opdækning, garderobe,
lokaleleje, rengøring og personale
Planlægning og projektledelse (ca. 5 timer)

Opgradering til 3 timers bemandet
cocktailbar: 300,- pr person

Alle priser er angivet i DKK inkl. moms og pr. kuvert





BREDE SPISEHUS

BRYLLUPSMENU

(eksempel)

SNACKS

Ristede, salte nødder og
mandler Spanske Gordal
oliven Radiser med
rygeostcreme

FORRET

Ørred marineret med citrus og fennikelfrø,
plukket taskekrabbe, blomkål og sesamdressing

HOVEDRET

Steg af dansk oksefilet
Små spidskål og stegte sommerløg
Sauce med bøgehatte og ramsløgskapers

Tilbehør

Nye kartofler med krydderurter
Romainesalat med stegte porrer og hasselnødder

DESSERT

Æblekompot, luftigt mousse på hvid chokolade og ymer,
sprøde mandler og solbærsorbet

KAFFE

Kaffe, the og sødt

NATMAD

Luksus hotdogs eller foccacia sandwiches



GOD MAD I GODT SELSKAB

Bag den gode mad, vi serverer på Brede Spisehus, står Madkastellet. De dygtige kokke eksperimenterer med retterne og udfordrer smagsløgene, men rammer gang på en gang en god og bred smag. De fokuserer på at bruge årstidens råvarer, at handle så lokalt som muligt og at drive et bæredygtigt køkken med så lidt madspild som muligt.

'Vi går aldrig på kompromis med kvalitet og finder lige så stor glæde ved at kreere traditionelle, jordbundne retter som innovative og højgastronomiske oplevelser. Mad skal tale til sanserne, og vi kaster al vores kreativitet og energi i den enkelte madoplevelse og det gode værtskab.'

– Rasmus Pors, medejer og partner, Madkastellet.

Siden 2016 har Madkastellet drevet restauranter i en række større kulturinstitutioner, hvor omdrejningspunktet og tilgangen har været skræddersyede koncepter med et holistisk afsæt i et værdigrundlag baseret på bæredygtighed, kvalitet, innovation, fleksibilitet, høj service.

Vi glæder os til at høre jeres idéer.



KONTAKT

Vores eventafdeling består af en række dygtige og hjælpsomme projektledere og eventrådgivere, med mange års erfaring i branchen. Hele teamet arbejder tæt sammen, fra første kontakt med bookingen til sidste drink er serveret, for at sikre en høj kvalitet på alle vores events og jeres specielle dag.

Ved du allerede, præcis hvad du gerne vil have - eller, har du brug for sparring og rådgivning, for at komme helt på plads? Uanset hvad, så kan du trygt kontakte os, så vi kan hjælpe dig godt videre.

Skriv eller ring til os på:

Tlf. +45 31 39 62 92

Mail: booking@bredespisehus.dk

Vi glæder os til at byde jer velkommen på Brede Spisehus!



MADKASTELLET

madkastellet.dk

@madkastellet

