

BREDE SPISEHUS

PRIVATE SELSKABER & FESTER
2022



VELKOMMEN TIL BREDE SPISEHUS

Vi har skabt et unikt nyt koncept, der forener lokalet med Nationalmuseets værdier og gastronomi på højt nationalt niveau, så vi skaber en 'destination der er en udflugt værd'.

Vi vil øge kendskabsgraden til Brede Værk i den lokale befolkning og gøre det til et af storkøbenhavnernes foretrukne udflugtsmål, når man skal have frisk luft eller en god frokost i naturen.

Vi arbejder derfor på at lave et komplekst, dynamisk og agilt koncept. Et koncept, der favner demografisk bredt og har en originalitet og kvalitet, der gør os attraktive i et marked med fortsat stigende konkurrence.

*Restaurantchef
Martin Grynnerup
Tlf. 45 85 54 57*



EN REJSE I TIDSMASKINEN

Brede er fyldt af 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 nu 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 opdæmmede og vandets løb gemmer bygningerne kan følges.

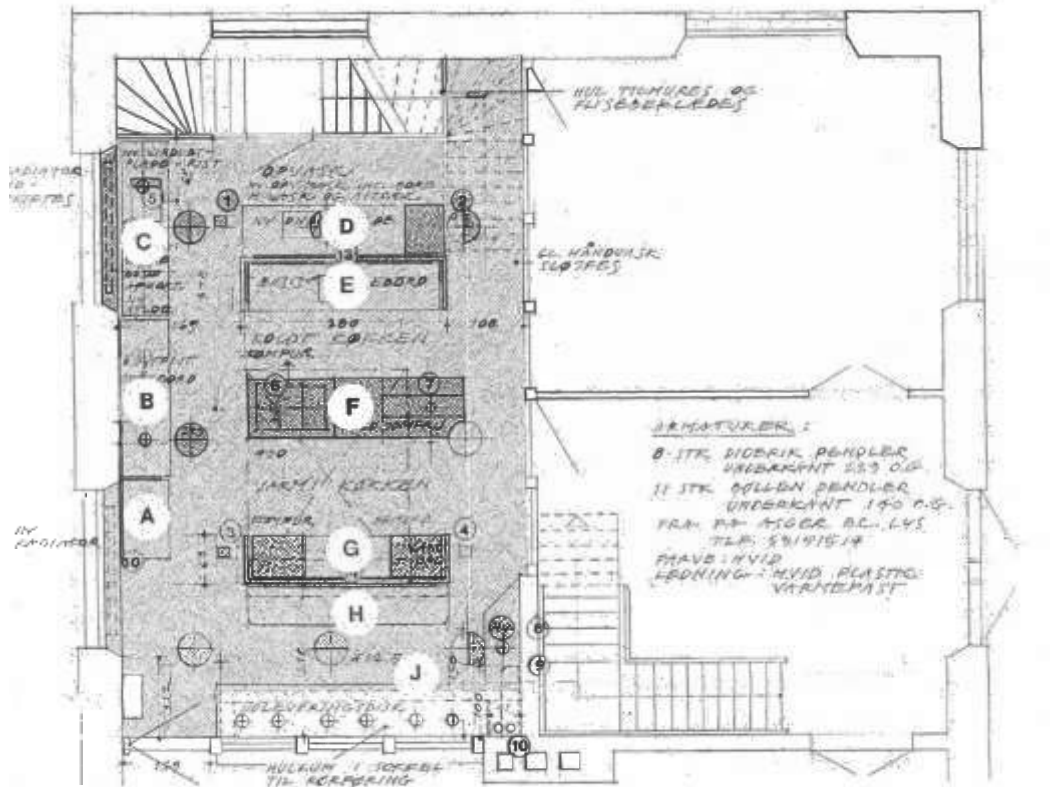
Den imponerende direktørbolig fra 1795 kan besøges i sommerens omvisninger.

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 Madkastellets nye traktørsted.

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







NYE INSTALLATIONER I GULV:

- 1) GULVAFLEDD 13x13 CM.
 - 2) DO
 - 3) DO
 - 4) DO
 - 5) AFLEDD, B.K. + B.V.
 - 6) 60MM AFLEDD 2x2x2,5 + 2x 280V, 19KW TIL BUNT KONVERTOMAT
 - 7) AFLEDD 2x150L KØLEAFLEDD + 220 V TIL BUNT KØLD. TANKU
 - 8) AFLEDD, B.K. + B.V. + 2 TAFELSTØBER
 - 9) B.K.
 - 10) 2 STK. TOMME RØR TIL AFLEDD, B.K. + 220 V TIL KØLESKABE + KAFFEMASKIN
 - 11) INST. TIL NY RADIATOR
- EKST. INSTALLATIONER I GULV:**
- 12) INST. TIL RADIATOR
 - 13) AFLEDD, B.K. + B.V. + EL
 - 14) EL 230 V

MEMBRAN - UPERFLEK
MELLEM PUDLÆG OG
KLINKER.
10! PÅ IKKE GENNEM-
BRÆDES

ALLE MÅL KONTROLLERES PÅ STEDET!

BREDE SPISEHUS, BYGN. 16, RENOVERING AF KØKKEN M.M.
 STAPE 1 PLAN AF KØKKEN MÅL: 1:50 SAG NR.: 1722.15
 MED MEMBRAN OG INSTALLATIONER DATO: 03.12.70
 1 GULV REV. 23.09.92 TECH. NR. 5-50.01
 GEHRT BÖRNERUSCH - ARKITEKT M.A.A. FREDERIKSHOLME RANAL 100 1226 KØBENHAVN N. TEL 18711222

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.

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.





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 og høj service.

Vi glæder os til at høre jeres idéer.



IKKE BARE EN RESTAURANT

På den anden side af gaden finder du vores nye deli, Høkeren, som forsyner med dagens takeaway ret, lækkert friskbagt brød eller en picnicurv til din tur rundt i området. Derudover kan du få vores udsøgte hjemmelavet konditorkager og meget mere.

Så hold godt øje, for udvalget udvikler sig løbende. Vi ønsker at holde åbent syv dage om ugen.

By the way, så er der et forsamlingshus lige ved siden af, som naturligvis kan lejes til en lav pris. Det kan du se mere om på vores hjemmeside.



FORSAMLINGSHUSET

Det stemningsfulde selskabslokale i Brede Værk, med udsigt til Mølleåen, breder sig ud til en smuk sø foran bygningen.

Selskabslokalet har et smukt lysindfald gennem de mange småsprossede vinduer. Lokalet har et smukt enkelt industrilook med sine hvide vægge, mørke gulve og rustikke søjler. Lokalet er beliggende i stueetagen med indgang gennem en brostensbelagt port. Bag ved bygningen findes den stemningsfulde brostensbelagte Slusegård, som ligger i læ af de gamle historiske bygninger. Slusen er stadig aktiv og bruser med et lille vandfald. I Slusegården står et stort gammelt træ, som danner kronen på værket.

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.

Gør det selv:

Lokaleleje fra 6.000,-

Stå for alt selv. Ren lokaleleje inkludere borde & stole til 80 gæster. Opvask og slutrengøring er med i prisen, så I skal bare selv rydde op i lokalet ved afslutning af arrangementet.

Fuld forplejning:

Lokaleleje fra 5.000,- samt kuvert pris pr. gæst 595,-

Inkl. personale til opdækning, afrydning, nedpakning og opvask. Catering fra Høkeren, der indeholder selvbetjening af øl/vin/vand ad libitum, 3-retters menu som anrettes på en uformel hyggelig måde.



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 4585 5457

Mail: info@bredespisehus.dk

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



MADKASTELLET

madkastellet.dk
@madkastellet

