

HELAFTENSARRANGEMENT FEST TIL FAST PRIS "Sale Banchetti"

På SanGiovanni byder vi velkommen til alle former for selskaber og arrangementer. Alt fra bryllup til konfirmation, mærkedage og firmafester og der går sjældent en weekend uden et arrangement.

Ved et helaftens arrangement på SanGiovanni, er alt med i den fastsatte kuvertpris. De skal blot udvælge menu, vine m.m. fra nedenstående, som De ønsker til Deres arrangement. Menuerne kan også blot bruges til inspiration og vi kan sammensætte efter Deres ønsker. Der kan så "bygges på" arrangementet med bla. avec til kaffen, bar som arrangeres efter ønske og natmad. Ønsker De ikke en samlet pris er der herunder også oplyst listepreiser på menu, vine m.m.

Arrangementet afholdes i separat lokale.

Kontakt Mikele Volpi på tlf. 20 77 30 95 eller mikele@sangiovanni.dk for et uforpligtende møde samt fremvisning af lokaler og lad os sammen kombinere vore ideer til et vellykket arrangement.

***PRIS:**

- Pris pr. pers. for helaftens arrangement med Vinmenu 1 kr. 645,00
- Pris pr. pers. for helaftens arrangement med Vinmenu 2 kr. 745,00
- Pris pr. pers. for helaftens arrangement med Vinmenu 3 kr. 845,00

De finder mere info om vores vinmenuer på side 4

*I prisen er der inkluderet velkomstdrink, 3 retters italiensk menu, vine, vand, øl og sodavand under middagen (indtil desserten er serveret), friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager, hvide stofduge, lys, hvide stof servietter og enkel blomst. Alle priser er inkl. 25% moms. Regning sendes efterfølgende på e-mail i Pdf format medmindre andet aftales.

Priser er v/min. 20 pers. Evt. retter med tillæg er tillægget oplyst ved retten. Ved under 20 personer tillægges der 15% - dog minimum 15 personer

LISTE PRISER:

Ønsker De ikke en samlet pris kan De også afregne efter forbrug fra nedestående priser. Er der et tillæg ved den valgte ret eller vare tillægges dette prisen.

- 3 retters menu kr. 395,00 pr. pers.
- Velkomstdrink kr. 65,00 pr. pers.
- Husets vine kr. 275,00 pr. fl.
- Alm. sodavand kr. 33,00
- Alm. øl kr. 35,00
- Friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager kr. 45,00 pr. pers.

Arrangementets varighed er sat til senest kl. 2400 (eller 6 timer hvis frokost). Hvis der bestilles bar og/ eller natmad, er varighed til senest kl. 0200 (eller 8 timer hvis frokost). Efter kl. 0200 tidspunkt afregnes kr. 995,00 pr. påbegyndt time.

VELKOMSTRINK:

Vælg en lækker italiensk velkomstdrink, som en god start på et vellykket arrangement, vi forslår flg.

- Et glas tør mousserende økologisk Italiensk Spumante
- Et glas sød mousserende Asti Spumante + kr. 10,00 pr. pers.
- Spritz, den populære aperitif med Aperol likør og Prosecco + kr. 15,00 pr. pers.
- Italian GT - Italiensk Gin og Italiensk tonic + 15,00 kr. pr. pers.
- Snacks med oliven og salt ristede mandler + 25,00 pr. pers.

MENU:

Alle menuer er på 3 retter og serveres tallerkenanrettet. Ønsker De, at udvide til 4 retter og starte med en lækker Antipasto tallerken, med 5 små appetitvækkere, inspireret af årstidens råvarer, kan dette bestilles for tillæg på kr. 90,00 pr. pers.

Har De gæster med specielle behov såsom vegetar, diabetes m.m. tager vi naturligvis hensyn til dette, blot dette oplyses på forhånd.

Vi har fornøjelsen, at foreslå flg. menuer:

Forretter:

- Frisk ravioli fyldt med sølvbede og spinat vendt i sauce af lufttørret pancetta(italiensk bacon), italienske tomater og aubergine tilsmagt med frisk basilikum og høvlet parmesan
- Carpaccio af røget tun serveret med krydderurte dressing og sprøde salater
- Hjemmerøget laks med urter, citron og råmarinerede zucchini
- Årstidens risotto af ægte Carnaroliris mættet med parmigiano reggiano. Foråret kan eks. være med asparges og jomfruhummer, efteråret med svampe og trøffel - men kan tilpasses efter ønske og der kan forekomme et tillæg afhængig af hvilken type der ønskes.
- Tagliatelle (båndpasta) med jomfruhummer haler, persille og citron +45,00 pr. pers.
- Rustik fiskesuppe med urter serveret med dagens friske fisk, bagt jomfruhummer og grillet brød + 20,00
- Ravioli fyldt med svampe(i sæson) vendt i sauce med lufttørret pancetta(Italiensk bacon), svampe og frisk basilikum anrettet med høvlet parmesan

På bordet til forretten står der vores lækre koldthævede surdejsbrød samt verdens bedste jomfru-olivenolie fra Ligurien og middelhavssalt krydret med salvie, som De kan blande på Deres sidetallerken og bruge som brøddypper.

Hovedretter:

Til alle hovedretter serveres der dagens grønt fra torvet i Parma og små kartofler fra Vildmosen krydret med frisk rosmarin. Ønsker De vi skal byde hovedretten rundt 2. gang fra fad kan dette bestilles mod et tillæg på kr. 30,00 pr. pers.

- Langtidsstegt Dansk kalveinderlår med cremet sauce af frisk salvie
- "Arrosto"(betyder steg) af svinebryst stegt med hvidløg, hvidvin og friske krydderurter hertil egen sauce og syltede løg
- Braiseret lammeskank i egen sauce med urter og sprødt
- Velmodnet oksefilet af græsfodret kødkvæg serveret med egen sauce tilsmagt med friske krydderurter +kr. 30,00 pr. pers.
- Helstegt oksemørbrad af græsfodret kødkvæg bardedet med "lardo"(saltet speck fra Toscana) hertil kraftig sky med krydderurter + kr. 55,00 pr. pers.
- Krondyrfilet med rosmarin/svampesauce +65,00 pr. pers.
- Stegt andebryst serveret med rødvins "sugo" med oliven og esdragon

Ønsker De hovedretten som en buffet kan vi foreslå nedenstående retter. Tillæg + kr. 75,00 pr. pers. for hovedret som buffet.

- Dansk kalvesteg stegt med friske krydderurter serveret med egen sky
- Kylling stegt med rosmarin og hvidløg i krydret tomatsauce med oliven og capers
- Vildmosekartofler bagt med olivenolie og rosmarin
- Kold marineret pastasalat med basilikumspesto Tomatsalat med rucola, løg og oliven
- Mixed grøn salat med vinaigrette

Desserter:

- SanGiovannis mørke og rige chokoladecake toppet med mousse, serveret med hjemmelavet Italiensk is og frugt + kr. 25,00 pr. pers.
- Vanilje "semifreddo" (parfait) med solbærpuré og chokoladesauce
- Hjemmelavet islagkage efter køkkenets fantasi og årstidens indtryk +kr. 15,00 pr. pers.
- Panna Cotta med årstidens friske og marinerede bær serveret med hjemmelavet sorbet af skovbær + kr. 10,00 pr. pers.
- Tira-Mi-Su, italiensk kage med ladyfingers i mascarponecreme
- Citrontærte med brændt marengs og hjemmelavet italiensk vaniljeis + kr. 20,00

Ønsker De en Italiensk buffet i stedet for en serveret menu kan vi forslå denne lækre buffet. Tillæg for denne buffet er kr. 125,00 pr. pers.

BUFFET:

Kolde antipasti:

- Parmaskinke
- Ventricina (salami med tomat og chili)
- Coppa (lufttørret nakke)
- Mortadella (pølse fra Bologna med pistacienødder)
- Oliven
- Soltørret tomat
- Borretaneløg i balsamico
- Giadinera, (syltede grøntsager i eddike)
- Bresaola med rucola, pinjekerne og parmegiano
- Årstidens friske, men fyldige salat - (Kort sagt sæsonen og grønthandlerne i Parma bestemmer)
- Vitello tonnato - kold rosastegt kalvekød med tunsauce
- Insalata caprese- tomatsalat med ægte bøffelmozzarella og basilikum
- Røget tun med urtedressing, urter og crouton
- Surdejsbrød, jomfruolie, salvie salt

Lune retter:

- Dansk kalvesteg stegt med friske krydderurter serveret med egen sky
- Kylling stegt med rosmarin og hvidløg i krydret tomatsauce med oliven og capers
- Vildmosekartofler bagt med olivenolie og rosmarin
- Kold marineret pastasalat med basilikumspesto
- Tomatsalat med rucola, løg og oliven
- Mixed grøn salat med vinaigrette
- Rigatoni a' matriciana (pasta med tomat og pancetta)
- Tagliatelle (båndpasta) i en cremet sauce med kødboller og champignons

Efterretter:

- Tallegio rødkit ost og gorgonzola blåskimmelost med passende tilbehør
- Tiramisu
- Frugt fad med skåret frugt

BØRN:

Til børn under 12 år der spiser den samme menu afregnes der halv kuvertpris, inkl. drikkevarer
Børnemenue pasta med kødsauce samt lille isanretning kr. 195,00 pr. pers. inkl. drikkevarer
Børnemenue pizza med tomat, ost, skinke samt lille isanretning kr. 195,00 pr. pers. inkl. drikkevarer
Vi har et begrænset antal højstole, så er det et selskab med mange børn, eks. en konfirmation anbefaler vi, at der selv medbringes en højstol.

VINE & DRIKKE:

Som udgangs punkt serveres der 1 slags hvidvin, 1 slags rødvin samt 1 gl. dessertvin. Hvid- og rødvin serveres ad libitum. Alm. øl og sodavand serveres også ad libitum under middagen. Ved al libitum under middagen forståes indtil desserten er serveret. Der er koldt vand på bordet.

Ønsker De specielle vine til Deres selskab, fremsender vi gerne forslag fra vort sortiment, som omfatter mere end 400 forskellige italienske vine.

Vinmenu 1

- Husets gode italienske vine, nøje udvalgt til SanGiovanni

Vinmenu 2

- Hvidvin: Chardonnay fra vinhuset Alpha Zeta i den nordlige Veneto region
- Rødvin: Garofoli Conero "Piancarda", fra mellemitalienske Marche region
- Dessertvin: Florio AmbaR - sød vin fra Sicilien på tørrede Moscato druer

Vinmenu 3

- Hvidvin: De Vite J. Hofstätter - hvidvin fra Sydtyrol på et blend af 4 lokale druesorter
- Rødvin: Chianti Classico Vigna Montornello Gran Selezione fra vinhuset Bibbiano i Toscana
- Dessertvin: Moscato di Pantelleria - lavet på øen Pantelleria syd for Sicilien på tørrede Moscato druer

Vælges en 4 retters menu, serveres samme hvidvin til de 2 første retter

KAFFE & AVEC:

- Vi serverer friskbrygget kaffe "Giovannis blanding" / te "Dragonfly" med toskanske mandelkager
Der må gerne selv medbringes noget sødt til kaffen (kranskekage, chokolader etc.)
- Skal der stilles tallerkner og gaffel frem til en kage der selv er medbragt koster dette kr. 15,00 pr. pers.

Ønsker De, at vi skal byde Deres gæster en avec til kaffen kan vi tilbyde flg.:

- Italiensk brandy, Baileys, Aurum orangelikør, Sambuca, Limoncello og Grappa.
- Alle avec á kr. 45,00 pr. 2 cl. og De afregner kun for det vi udskænker
- Specielle ønsker til avec imødekommes gerne

BAR:

Vi anbefaler De afregner baren efter forbrug. Vi kan også lave en samlet pris med bar inkluderet. Herunder er liste priser.

- Alm. øl 33 cl. kr. 35,00
- Alm. sodavand kr. 33,00
- Alm. spiritus såsom Rom, Gin, Vodka kr. 25,00 pr. 2 cl. , afregnes efter forbrug
- Vine fra kr. 275,00 pr. fl.
- Cocktail bar med bartender kan også arrangeres
- Specielle ønsker til bar arrangement imødekommes gerne (eks. special Gin, Rom og Tonics)

NATMAD:

Herunder kan De vælge Deres natmad. Denne serveres typisk kl. 0100, men det tilpasser vi naturligvis Deres ønsker.

- Hjemmelavet og rygende varm grøntsagssuppe med friske grøntsager fra Torvet i Parma og hjemmebagt brød á kr. 85,00 pr. pers.
- Pizzabuffet af lækre pizze fra vores Trattoria & Pizzeria á kr. 95,00 pr. pers.
- Lækre italienske sandwich med forskellige typer fyld, bla parmaskinke, salami samt salat og pesto kr. 85,00 pr. pers.
- Italiensk pølsebord med 5 slags italienske pølser og skinker samt 5 slags tilbehør og hjemmebagt brød á kr. 90,00 pr. pers. (+ 2 x oste kr. 30,00 ekstra pr. pers.)

PRØVEMIDDAG:

Ønsker De, efter at Deres selskab er bestilt og bekræftet, at prøvespise middagen gives der 50% rabat af den aftalte kuvertpris på en prøvemiddag. Prøvemiddag skal bestilles minimum en uge i forvejen og kan nydes mandag-torsdag til max. 6 personer i vores Trattoria. (den valgte menu, vine & kaffe)

TALER & UNDERHOLDNING:

Vi anbefaler til hver en tid, at der er udnævnt en Toastmaster til at styre sange, taler og indslag. Er der ikke en Toastmaster beder vi Dem venligst gøre Deres gæster opmærksom på, at af hensyn til køkkenet bedes alle taler, indslag m.m. oplyst til tjeneren.

PROJEKTOR & LÆRRED:

Vi har både transportabelt lærred og projektor, som kan lejes hvis der er brug for det. Det koster 195,00 for lærred og kr. 295,00 projektor.

MUSIK:

Der er integreret musikanlæg i vore lokaler BEMÆRK - der er en MAX volumen vores anlæg kan spille og ønsker De at spille "diskoteks højt" rækker vores anlæg ikke, der anbefaler vi en DJ. De kan tilkoble Deres smartphone eller tablet via bluetooth til vores anlæg så kan De selv styre musikken fra Deres plads. Bluetooth tilkobling er ikke mulig i La Cantina der skal bruges USB eller De kan logge på Deres musikkonto fra vores PC i disse lokaler. Vi anbefaler, at De kommer ind et par dage før og afprøver Deres udstyr til vores musikanlæg. Ønsker De levende musik eller jukeboks er dette også muligt. Bospising af musikere, 1 ret á kr. 175,00 pr. pers. + drikkevarer. Levende musik senest til kl. 0200.

LOKALER:

Vi råder over 2 flotte lokaler, med indgang fra Vingårdsgade 25, "Sale Banchetti". Begge lokaler har sort italiensk granit på gulvene, lamper fra den italienske designer Tiziana og håndmalede engle i loftet. Derudover kan vores kælder La Cantina og vores Trattoria også bruges til selskaber.

De er meget velkommen til at komme ind forbi og se lokalerne, det er helt uforpligtende.

Il Campo (opkaldt efter Campo pladsen i byen Siena) har plads til ca. 45 pers. afhængig af opstilling. Kan også lægges sammen med Sala degli Angeli. Vi kan tilbyde både 6 pers. firkantede borde og runde borde til maks. 9 pers.

Sala degli Angeli (betyder Englesalen) er vores største lokale og kan rumme ca. 90 pers., men kan sammenlægges med Il Campo og rumme ca. 130 pers. Her kan der dækkes op med firkantede borde til 6 pers. og runde borde til maks. 9 pers.

Lokalebeskrivelse fortsættes på næste side..

LOKALER:

La Cantina, direkte indgang/nedgang i Vingårdsgade, 25

Vores unikke kælder, La Cantina kan også danne rammen om mere intime selskaber.

Vi har maksimalt plads til 45 personer i samme lokale i La Cantina. Vi har i alt 5 lokaler i kælderen, ROMA op til 16 personer, La Grotta op til 12 personer, Museum op til 8 personer, La Cantina restaurant op til 45 personer og Il Sotto op til 30 personer. Der kan ikke opdækkes ved runde borde i La Cantina, men udelukkende ved langborde, afhængig af lokalet. I La Cantina der der ikke musikanlæg i alle lokaler.

Bemærk, at der ved "Fest til fast pris" i La Cantina er et lokaletillæg på kr. 1500,00

OPDÆKNING M.M.:

Vi kan tilbyde både runde og firkantede borde efter Deres ønske. Runde borde er Ø160 og firkantede er 70*180. I La Cantina kan vi ikke tilbyde runde borde.

Udgangspunkt er hvide duge og servietter, men dette kan arrangeres efter ønske. I prisen er der inkluderet en enkelt blomst til bordet, evt. blomsterdekorationer afregnes separat eller leveres selv. Der må gerne selv leveres bordpynt og andre dekorationer til lokalet.

RESERVATION & AFBESTILLING:

Reservation:

De modtager en skriftlig bekræftelse på Deres reservation og en skriftlig bekræftelse på Deres bestilling når denne er aftalt. Bestillingen beder vi Dem om at læse igennem og bekræfte skriftligt eller evt. komme med rettelser.

Afbestilling og reduktion af antal:

Det endelige antal gæster bedes venligst oplyst senest 10 dage før selskabet. Er der afbud fra gæster kan disse meldes indtil 2 dage før selskabet, ellers afregnes fuld pris for tilmeldte antal gæster.

Ved afbestilling er det branchens generelle kotumer fastlagt af Forbrugerrådet der lægges til grund, se herunder.

§1

Den skriftlige bekræftelse bør indeholde nøjagtig oplysning om den aftalte menu og øvrige ydelser samt dato og tidsramme for arrangementet.

Desuden bør arrangementets samlede pris være nøje angivet, herunder f.eks. om vinmenu, vin ad libitum og fri bar er omfattet. Det samme gælder reservationsgebyrets størrelse og depositum. Hvis arrangementet strækker sig ud over almindelig lukketid (kl. 24) eller det aftalte tidsrum, kan virksomheden kræve særskilt betaling for de udgifter, der bliver påført herved.

§2

Afbestilling af et selskabsarrangement på;

12 personer og derover, skal rettidigt ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Under 12 personer skal rettidigt ske skriftligt senest to uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

§3

Selskabsarrangement - krav på godtgørelse.

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct.

Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 50 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangementet kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

§4

Hotellet eller restauranten m.v. kan ved forevisning af regning kræve, at gæsten ved rettidig afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, kontorartikler, apparatur og lignende.

§5

Ved manglende fremmøde (no show) har hotellet eller restauranten m.v. krav på fuld pris for hele arrangementet.

*Pris er gældende fra januar 2020
Forbehold for menu og prisændringer*