



**Velkommen på  
Langelinie Pavillon**



## Velkommen på Langelinie Pavillonen

Vi har hermed fornøjelsen at fremsende vores præsentation af, hvad Langelinie Pavillonen kan byde på. De får mulighed for at vælge, på hvilken måde vi kan danne rammen om Deres kommende arrangement.

Det internationale toneangivende livsstilsmagasin Wallpaper har i sit forårsnummer 2004 omtalt Langelinie Pavillonen som Københavns absolutte perle. Kombinationen af Pavillonens unikke beliggenhed med udsigt over Københavns Havn, dens elegante arkitektur og noget af det bedste, som dansk design kan byde på, gør stedet til noget helt særligt:

Citat:

"Langelinie Pavillonen is one of the most spectacular spots in the city. Make sure you book a table at the front for the full effect. It's a popular venue for fashion or media parties."

De smukke omgivelser, udsigten fra panoramavinduerne over havnen, og det udsøgte design fra Arne Jacobsens møbler, Poul Henningsens lamper til Verner Pantons indretning gør Langelinie Pavillonen til et unikt sted at afholde eksempelvis frokostselskaber, receptioner, konferencer, generalforsamlinger og selskaber med op til ca. 800 spisende gæster.

Vi har altid lagt stor vægt på kvalitet i såvel indkøb som forarbejdning af råvarer god og professionel betjening for derigennem at kunne tilbyde kulinariske oplevelser udover det sædvanlige. Kvalitet koster penge, men vi ved, at De og Deres gæster ønsker at kunne se frem til et vellykket og festligt arrangement, der bag efter er værd at mindes som dejlige timer på Langelinie Pavillonen.

Siden åbningen i 1958 har Langelinie Pavillonen kun haft fem forskellige ejere – hvilket er lidt af et særsyn i restaurationsbranchen.

Den første ejer var direktør Kai Jørgensen, der åbnede Langelinie Pavillonen i 1958 og formåede at gøre stedet til en anset forretning i 20 år. I 1979 solgte han til restauratørerne Ole B. Nielsen og Benno Lauridsen, der havde Pavillonen indtil 1994. Derefter overtog Michael Laudrup for en kort periode, indtil Kirsten Kruse, Torben Jensen og Pille Privat i 1996 videreførte driften frem til 2003.

I 2003 overtog Peter og Jesper Nicolaisen den smukke pavillon. De er tidligere kendte fra forretninger som Odd Fellow Palæet, Restaurant Bellahøj, Søvavillonen og flere andre restauranter.

Vi håber, at denne præsentation af Langelinie Pavillonen kan være til inspiration, når De skal afholde deres næste selskabsarrangement. Vi står til rådighed for yderligere oplysninger.

### Lokalebestilling og information på:

Telefon: 33 12 12 14

Telefax: 33 14 15 02

Mail: [mail@langelinie.dk](mailto:mail@langelinie.dk)

Hjemmeside: [www.langelinie.dk](http://www.langelinie.dk)

Med venlig hilsen  
Peter og Jesper Nicolaisen



## Arrangementer:

### Det lille Havfrue-arrangement:

Kan benyttes både til frokost og til aften.

Ved minimum 20 kuverter kan vi tilbyde følgende arrangement for **kr. 715,-**

**Pr. kuvert**

#### I prisen er følgende inkluderet:

Langelinie Pavillonens velkomstdrink.

3-retters festmenu.

Fri hvidvin, rødvin og dessertvin samt isvand til maden.

Kaffe/te serveret ved bordet.

Endvidere blomster og levende lys.

Arrangementet kan udvides med fri bar med øl, vin og vand

til en ekstra pris på **kr. 80,-** pr. person pr. time.

Ønskes der også spiritus er prisen **kr. 115,-** pr. person pr. time.

(Minimum pris er dog **kr. 2500,-** pr. time)

### Det store Havfrue arrangement (7 timer):

Ved minimum 20 kuverter kan vi tilbyde følgende arrangement for **kr. 985,-**

**Pr. Kuvert**

#### I prisen er følgende inkluderet:

Velkomstdrink.

3 retters festmenu.

Fri hvidvin, rødvin og dessertvin til maden.

Kaffe/te.

1 Petits fours.

1 Avec.

Fri bar med øl, vand og vin.

(Ønskes der også spiritus i baren er der et tillæg på **kr. 80,-** pr. Kuvert.)

Natmad.

Natmad serveres efter 6½ time og baren lukker 15 min. før sluttid.

Endvidere blomster og levende lys.

Arrangementet kan udvides udover de 7 timer, med fri bar med øl, vin og vand

til en ekstra pris på **kr. 80,-** pr. person pr. time.

Ønskes der også spiritus er prisen **kr. 115,-** pr. person pr. Time.

(Minimum pris er dog **kr. 2500,-** pr. time)

### Menu forslag:

Tynde skiver af rimede Norsk fjordlaks serveret med lille krydderurt salat og ørred rogn marinade.

Stegt Kalve tyksteg serveres m/ saute af svampe, spinat, bagte rødløg og soufflé af selleri og kartoffel samt kalve sauce med estragon.

Eller

Bornholmsk unghane bryst fyldt med svampe serveret med lun ærte salat, lille kartoffel tærte bagt med emmentaler og estragon sauce.

Citron fragilité anrettet med braiserede ananas og sirup af mørk rom.

Baguette med charcuteri af div. pølses.



## Julemenu:

Jule Frokost kl. 12-17

Julesild med nødder og appelsin.  
Stegte sild med æbler og løgkompot.  
Gravad laks med dilledressing.  
Ovnstegt andebryst med tranebærsauce, rødkål og stegte blommer i portvin samt pommes rissolées.  
Ris á l'amande serveret med kirsebær i cognac.

**kr. 325,-**

Udvidet med økologisk svinekam med laurbær og egen jus.

**Kr. 365,-**

## Julemenu:

Aften

Ovnbagt torskfilet, serveret med sennepssauce og porrefrikassé,  
eller  
pighvarfilet i egen consommé samt jordskok og friske krydderurter.

Ovnstegt andebryst med tranebærsauce, rødkål og stegte blommer i portvin samt pommes rissolées,  
eller  
stegt dyre medaillon med rødvin og karamelliseret vindruesaft, serveret med jordskok - og svampesaute, samt rosenwaldgratin. **(ekstra kr. 60,-)**

Salat af klementiner med granatæbler og anis med passionsfrugt og kokos iskage,  
eller  
kage af lys og mørk chokoladecreme serveret med appelsin coulis,  
eller  
Ris á l'amande serveret med kirsebær i cognac

**Kr. 475,-**

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød.

*Hvis de ikke finder den menu, de ønsker, tal da venligst med inspektøren og vi vil kunne efterkomme Deres ønsker.*

*Til f. eks. diabetikere og vegetarer tilbereder vi gerne specielle retter.*

*Ovenstående priser er pr. kuvert og gælder kun ved bestilling af minimum 20 kuverter.*

---

## Serverings afgift for medbragte varer:

**Pr. Person**

Kage

**Kr. 20,-**

Chokolade

**Kr. 15,-**

Snacks

**Kr. 15,-**

## Appetiser:

- Blinis med sikrom, creme fraiche og rødløg. **Kr. 35,-**
- Foie gras kanape med årstidens kompot. **Kr. 40,-**
- Gratineret gedeost på crostini med piment. **Kr. 30,-**
- Bressaola med trøffelolie og cornichoner. **Kr. 30,-**

## Forretter:

- Terrin af røget laks grønne linser fra Pyh-porre, hertil oliven tapanade og tomat coulies. **Kr. 140,-**
- Stegte kammuslinger serveret i frikasse af årstidens grøntsager toppet med krydderurt salat **Dags pris**
- Foie gras terrin serveret med mango, ingefær og lime, hertil brioche brød. **Kr. 155,-**
- Torske carpaccio anrettet med bagt peber, courgetter, rødløg og tomat concassé samt lille salat af spæd spinat. **Kr. 135,-**
- Sprødstegt sandart serveret med spinat og sauce nage. (varm) **Kr. 175,-**
- Jomfruhummer bisqué anrettet med jomfruhummer og sesam tuill. (Varm) **Kr. 155,-**
- Tynde skiver af rimede Norsk fjordlaks serveret med lille krydderurt salat og ørred rogn marinade. **Kr. 125,-**
- Ovnbagt hellefisk anrettet med grøntsager syltede i honning, hvid balsamisk eddike og oliven olie hertil salat af rucicola **Kr. 160,-**
- Let røget flynder bagt med citron / timian, serveret med Jordskok confité og creme suppe hertil rugbrøds tuill (varm) **Kr. 170,-**
- Terrin af hønsekød sæsongrønt og krydderurter anrettet med avocado creme samt lille krydderurt salat. **Kr. 125,-**
- Carpaccio af oksekød marineret med citron olie hertil parmesan chips og lille salat.. **Kr. 145,-**
- Perlehøne timbale fyldt med spinat anrettet med oliven tapanade og tomat confité. **Kr. 140,-**
- Vegetar forret:**
- Tynde skiver af rødbede marineret i citron olie hertil lille salat med pinjekerner og balsamisk eddike. **Kr. 125,-**
- Grøntsags terrin af sæson grøntsager anrettet med tomat coulies og spæde salater toppet med sesam tuill. **Kr. 125,-**

## Hovedretter:

- Stegt Kalve tyksteg serveres m/ saute af svampe, spinat, bagte rødløg og soufflé af selleri og kartoffel samt kalve sauce med estragon. **Kr. 235,-**
- Bornholmsk unghane bryst fyldt med svampe serveret med lun ærte salat, lille kartoffel tærte bagt med emmentaler og estragon sauce. **Kr. 235,-**
- Perlehøne bryst bagt med jomfruhummer hertil soufflé af blomkål og mandler samt saute af forårsløg, hertil kartoffel røsti og hummer Hollandaise sauce. **Kr. 265,-**
- Lamme culotte stegt med citron crust hertil saute af courgetter tomat concassé aubergine og kartoffel gratin bagt med ost samt lamme sky. **Kr. 255,-**
- Lamme mørbrad bagt i sprød dej med spinat hertil langtidsbagte grøntsager, hvidløgs stegte kartofler og citron/honning sauce. **Kr. 290,-**
- Helstegt oksefilet serveret med hvidløgs bønner, bagte løg, flødebagte kartofler og klassisk rødvin sauce. **Kr. 285,-**
- Beuf af Argentinsk okse filet serveret med saute af kål, bacon, perleløg og krydderurter hertil kartoffel krokerter og pebersauce. **Kr. 285,-**
- Tournedos Rossini med stegt foie gras på crouton, serveret med saute af svampe og grøntsager efter sæson hertil Pommes Anna og trøffel sauce **Kr. 340,-**
- Skiver af kronhjort filet og confite af skank anrettet med bagte rødbeder, rosenkål med citron og kartoffel/selleri pure hertil trøffel sauce. **Kr. 335,-**
- Rosa stegt andebryst serveret med jordskokker tranebær og svampe hertil sprødstegt kartoffel og foie gras sauce **Kr. 255,-**
- Ovnbagt Hellefisk med courgetter anrettet med saute af spinat og svampe hertil tomat fondue med karse samt grillede polenta. **Kr. 265,-**
- Vegetar hovedret:**
- Tårn af solmodne grøntsager fra Toscana hertil lun salat af grønne linser med krydderurter og grøntsags chips. **Kr. 235,-**
- Gratin af blomkål anrettet med al dente grøntsager og urte sauce hertil grillede polenta. **Kr. 235,-**

## Granite/Ost:

Granite med ingefær og mango.	<b>Kr. 45,-</b>
Granite med Champagne.	<b>Kr. 45,-</b>
Granite med rødvin.	<b>Kr. 45,-</b>
Gratineret gedeost med valnød salat og æblekompot.	<b>Kr. 70,-</b>
Foume d'Auberg serveret med syltede perleløg og rugbrøds tuille.	<b>Kr. 85,-</b>
Lille Udvalg af gode europæiske oste.	<b>Kr. 95,-</b>

## Desserten:

Citron fragilité anrettet med braiserede ananas og sirup af mørk rom.	<b>Kr. 75,-</b>
Chokolade kage med mørk chokoladecreme serveret med appelsin gele og vanilje iscreme.	<b>Kr. 95,-</b>
Pocherede pære "Belle Helene"	<b>Kr. 95,-</b>
Melon suppe anrettet med melon Salat og basilikum is creme.	<b>Kr. 85,-</b>
Danske bær serveret med frisk rørt vanille is creme og honning tuill ( kun i sæsonen ).	<b>Kr. 115,-</b>
Rabarber fragilité serveret med rababer sorbet og bagte rabarber	<b>Kr. 95,-</b>
Jordbær mille feuille med vanilje creme og jordbær sorbet	<b>Kr. 105,-</b>
Let frossen chokolade mousse anrettet med vanilje bagt ananas og kakao tuill	<b>Kr. 95,-</b>
Mango mousse anrettet på lime mazarin hertil lime kogte græskarkerner og mango sorbet.	<b>Kr. 105,-</b>
Karamel kage med toffie fie hertil æble sorbet og konsederet mælk	<b>Kr. 95,-</b>
Kold kokos souffle serveret med citron sorbet og salat efter sæson.	<b>Kr. 95,-</b>

## Natmad:

Fransk charcuterie med oliven, cornichoner og brød.	<b>Kr. 95,-</b>
Fransk løgsuppe med ostebrød.	<b>Kr. 80,-</b>
Baguette med charcuteri af div. pølser.	<b>Kr. 75,-</b>
Kold braiseret skinke med fransk Kartoffelsalat.	<b>Kr. 80,-</b>
Dansk Pølse- og oste bord, 2 slags pølse og 2 slags ost, brød og smør.	<b>Kr. 95,-</b>

*Til alle forretter serveres brød.*

*Hvis de ikke finder den menu, de ønsker, tal da venligst med inspektøren og vi vil kunne efterkomme Deres ønsker.*

*Til f.eks. Diabetikere og vegetarer til-bereder vi gerne specielle retter.*

---

Lys og blomster	<b>Kr. 30,-</b>
-----------------	-----------------

*Ovenstående priser er pr. kuvert og gælder kun ved bestilling af minimum 20 kuverter.*



## Buffeter:

### Dansk frokost buffet:

Stegt sild, løg og porresild, sherrysild med capers og løg, koriander gravad laks med hovmestersauce og dild, røget laks med asparges og rogncreme, rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, citron og rejer, ribbensteg med rødkål, sprængt oksebryst med peberrodsmousse, ostebord med radiser og druer.

**Kr. 298,-**

Inkl. røget ål m/røræg og andebryst m/rødkål.

**Kr. 355,-**

### Carvery buffet:

#### Serveret:

Grovsenneps marineret laks med tomat salsa.

#### Fra buffet:

Helstegt oksefilet, grillet lammekølle m/timian, BBQ marineret Poulardbryst, serveret med sauce Parisenne og sennepssauce, diverse plukket salat, oliven, tomat, guacemole og Coleslaw, salsa af grillet piment og fennikel og hertil flødekartofler.

#### Serveret:

Chokolademousse serveret med grov hindbærkompot.

**Kr. 450,-**

### Middelhavs buffet:

Bresaola med citron og rucola, lufttørret Serrano med grillede marinerede svampe og melon, marineret mozzarella og langtidsbagte tomater med pesto, cannelloni med ricotta og spinat i tomat og urtesauce, bouillabaisse kogt risotto med blæksprutter og parmesan, sprød rødfisk på ovnristet ratatouille med hvidløg, rødvinbraiseret lam med syltet kål med nelliker, i egen jus, franske, italienske og spanske oste, tiramisu.

**Kr. 460,-**

Lys og blomster.

**Kr. 30,-**

*Ovenstående priser er pr. kuvert og gælder kun ved bestilling af minimum 20 kuverter.*

## Receptionsbuffet:

Vi har plads til receptioner for 50 og op til 1.500 personer.

I vor penthouse lounge på 2. Sal har vi plads til 150 personer.

Drikkevarer betales efter forbrug eller med **kr. 80,-** pr. time pr. person for øl, vin og vand. Dog minimum **kr. 2500,-** pr. time.

Havfruens gambascocktail med crouton. **Kr. 35,-**

Blinis med sikrom, creme fraiche og rødløg. **Kr. 35,-**

Røget laks med dild og surbrød. **Kr. 30,-**

Lynstegt marineret tun på brød med frisk koriander creme. **Kr. 35,-**

Foie gras canape med kompot af kvæde. **Kr. 40,-**

Kalvetatar på ristet rugbrød med surt. **Kr. 30,-**

Soya eller ingefærmarineret kyllingespyd. **Kr. 30,-**

Lufttørret andebryst med peberrods-creme på crouton. **Kr. 35,-**

Bresaola med trøffelolie og cornichoner. **Kr. 30,-**

2 trekant sandwich med div. Fyld. **Kr. 30,-**

Diverse oste med garniture. **Kr. 45,-**

Skåret frugt. **Kr. 35,-**

Chokoladetrøfler. **Kr. 30,-**

Citrontærte med marengs. **Kr. 30,-**

Ananasroti på kokos bisquit. **Kr. 30,-**

Fondant af guanaje fra Valrhona med hindbær-kompot. **Kr. 30,-**  
*Minimum 5 enheder pr. Kuvert!*

Lys og blomster. **Kr. 30,-**

## 2 timers reception:

m/ bar og 5 kanapeer,  
Samt lys og blomster.  
Pr. kuvert **Kr. 298,-**

Ovenstående priser er pr. kuvert og gælder kun ved bestilling af minimum 20 kuverter.

## Brunch:

Ved minimum 25 kuverter kan vi tilbyde følgende arrangement.

**Velkomstdrink:** Mousserende vin

Franske croissanter.  
Udvalg af morgenbrød.  
Hjemmebagt rugbrød.  
Amerikanske pandekager m/ sirup.  
1 gl. appelsin juice.  
Røræg med sprød bacon.  
Marmelader.  
Sprød butterdej med røget laks og rogncreme.  
Cocktailpølser.  
Udvalg af pålæg.  
Hash brown.  
Udvalg af oste.  
Yoghurt med rabarber kompot og mysli.  
Frukt.  
Kaffe & te.

Brunch bordet tages ned efter ca. 1½ time, herefter 1 times bar m/ øl, vand og vin ad libitum.

Pr. Kuvert **Kr. 390,-**

Lys og blomster pr. Kuvert **Kr. 30,-**



## Drikkevarer:

### Vin menu 1:

Velkomstdrink: Kirr  
Husets hvidvin  
Husets rødvin  
Husets dessertvin

**Kr. 285,-**

### Vin menu 2:

Velkomstdrink: Mousserende vin  
Vina Tarapaca "La Isla", Chile  
Bellingham Pinotage, syd Africa  
Vina Tarapaca Late harvest

**kr. 350,-**

### Vin menu 3:

Velkomstdrink: Kirr royal  
Chablis Chateau de Maligny  
Baron de Boutisse – Saint Emilion Grand cru  
Chateau Rochard – Suaternes

**kr. 425,-**

### Vin menu 4:

Velkomstdrink: Champagne  
Saint-Aubin 1. cru "la Chanteniere"  
Pommard 1. cru "Le Clos des Boucherottes"  
Fabiano-Recioto della Valpolicella DOC Classico

**Kr. 615,-**

*Vin menuerne er baseret på 3 retter*

*Anden vinmenu kan sammensættes efter ønske, se venligst vores vinkort.*

## Eksempel på øvrige drikkevarer:

Pilsner, flaske	<b>Kr. 35,-</b>
Fadøl lille.	<b>Kr. 30,-</b>
Fadøl stor.	<b>Kr. 50,-</b>
Softdrinks.	<b>Kr. 30,-</b>
Kildevand 50 cl.	<b>Kr. 30,-</b>
Kaffe/te.	<b>Kr. 35,-</b>
Petit Fours. Stk.	<b>Kr. 20,-</b>
Cognac v.s.	<b>Kr. 45,-</b>
Cognac v.s.o.p.	<b>Kr. 55,-</b>
Likør.	<b>Kr. 45,-</b>
Alm. spiritus.	<b>Kr. 35,-</b>



## Møder, Konferencer og udstillinger:

*Langelinie Pavillonen har perfekte rammer til afholdelse af møder, kurser og konferencer. Der er foldevægge, som betyder, at vi kan designe lokalerne til det enkelte møde.*

*Ved større konferencer kan man få hele Langelinie Pavillonen for sig selv.*

*Udstillinger, vinsmagninger mv, arrangeres let i de meget funktionalistiske lokaler. Kontakt os for yderligere oplysninger.*

*Vores penthouse lokaler på 2. sal er helt unikke for afholdelse af møde for op til ca. 30 personer.*

*Her er selvstændige toiletter og garderobe. 3 store lokaler med bar og stor balkon ud over Københavns Havn.*

*Konferencen eller mødet kan afrundes med drinks eller med gallamiddag i vore selskabslokaler.*

*Den centrale beliggenhed, parkeringspladser rundt om huset, panorama-udsigten over vandet og dansk design fra 60'erne har medvirket til at Langelinie Pavillonen er optaget på Wonderful Copenhagens liste over utraditionelle møde- og konference steder i Danmark.*

### Lokalebestilling og information på:

Telefon: 33 12 12 14

Telefax: 33 14 15 02

Mail: [mail@langelinie.dk](mailto:mail@langelinie.dk)

Hjemmeside: [www.langelinie.dk](http://www.langelinie.dk)

Med venlig hilsen  
Perte og Jesper Nicolaisen





## Møder, Konferencer:

### Møder & Konferencer:

Møder og konferencer for op til 600 deltagere.

Min. 20 personer.

Hvis der er mindre end 20 personer til mødet, skal der betales **Kr. 200,-** pr. manglende person.

Der er isvand hele dagen inkluderet i alle mødepakker

Ønskes kildvand, kan dette inkluderes for **Kr. 40,-** pr. Person

Alle møde priser er inkl. lokale, projektor og flipover.

### Priser på av udstyr:

Pc	<b>Kr. 1000,-</b>
Mikrofon anlæg inkl. 1 mikrofon.	<b>Kr. 1500,-</b>
Trådløs mikrofon / clips mikrofon.	<b>Kr. 500,-</b>
Scene opbygning pr. m2.	<b>Kr. 250,-</b>
Trådløst internet.	<b>Gratis</b>

Av udstyr skal bestilles 3 dage før mødet afholdes.

Ønskes andet AV udstyr kan dette bestilles og betales efter regning.

### Heldagsmøde/Konference:

(kl. 09.00 - 17.00)

Kaffe/te, croissant, juice og frugt.

Frokostbuffet med 1 vand eller øl.

Eftermiddagskaffe/te med kage.

Der er fri kaffe og isvand gennem hele arrangementet, serveres fra buffet.

Inkl. lokale, projektor og flip over.

**Pris kr. 590,-**

pr. person med bordopstilling.

### Halvdagsmøde/Konference:

(Kl. 9.00 - 14.00) eller (kl. 12.00 - 17.00)

**Formiddag:** Kaffe/te, croissant, juice og frugt.

**Eftermiddag:** kaffe/te kage og frugt.

Frokostbuffet med 1 vand eller øl.

Der er fri kaffe og isvand gennem hele arrangementet, serveres fra buffet.

Inkl. lokale, projektor og flip over.

**Pris kr. 485,-**

pr. person med bordopstilling.

**Uden frokost:**

**Pris kr. 315,-**

pr. person med bordopstilling.

### Heldagsmøde/Konference med aftenmenu:

(kl. 09.00 - 20.00)

Formiddagskaffe/te og croissant samt juice og frugt.

Frokostbuffet med 1 vand eller øl.

Eftermiddagskaffe/te samt kage.

2 retters aftenmenu med 1 øl/vand eller 1 glas vin samt kaffe/te.

Der er fri kaffe og isvand gennem hele arrangementet, serveres fra buffet.

Inkl. lokale, projektor og flip over.

**Pris kr. 925,-**

pr. person med bordopstilling.



## Praktiske oplysninger, når De holder selskab

### Betingelser for afholdelse af selskaber på Langelinie Pavillonen:

Indtil 60 dage før arrangementet kan lokaler afbestilles. Endeligt og bindende antal senest 3 dage før festen.

### Ved senere afbestilling:

Mellem 30-60 dage betales 25 % af bestilte antal kuverter.

Mellem 3-30 dage betales 50 % af bestilte antal kuverter.

Senere end 3 dage betales 100 %.

Der kan dog altid reduceres med 10 % indtil 3. dag før arrangementet.

### Betaling:

Alle priser er netto kontant. Såfremt det aftales, at regningen skal eftersendes påføres et faktureringsgebyr på **kr. 25,-**

Som betaling modtages kontanter, og check.

Alle bestillinger vil blive skriftligt bekræftet af os.

### Parkering:

60 parkeringspladser lige rundt om Langelinie Pavillonen er fri til vore gæsters rådighed. (dog nogle med 3 timer parkering)

### Priser:

Alle priser i selskabsmaterialet er inkl. moms og betjening.

### Bestilling af selskab:

Selskabsarrangementer arrangeres for minimum 20 couverter. Lørdag dog minimum 25 couverter.

### Fotograf:

Vi bestiller gerne en fotograf til at tage billeder under festen.

### Musik:

Vi kan skaffe alt fra 1 musiker til orkester og evt. solist som giver et festlig indslag. Spørg om prisen. De er også velkommen til selv at medbringe musik.

### Åbningstider:

For selskaber med forudbestilling altid.

Ring for fremvisning af lokaler.

### Lokalebestilling og information på:

Telefon: 33 12 12 14

Telefax: 33 14 15 02

Mail: [mail@langelinie.dk](mailto:mail@langelinie.dk)

Hjemmeside: [www.langelinie.dk](http://www.langelinie.dk)

Langelinie Pavillonen forbeholder sig ret til at opkræve depositum, hvis et andet selskab ønsker samme lokaler.

Depositum udgør 25 % af forventet omsætning.

Skader på Langelinie Pavillonen's møbler eller interiør skal udbedres af Langelinie Pavillonen's håndværkere for kundes regning.

### LANGELINIE PAVILLONEN

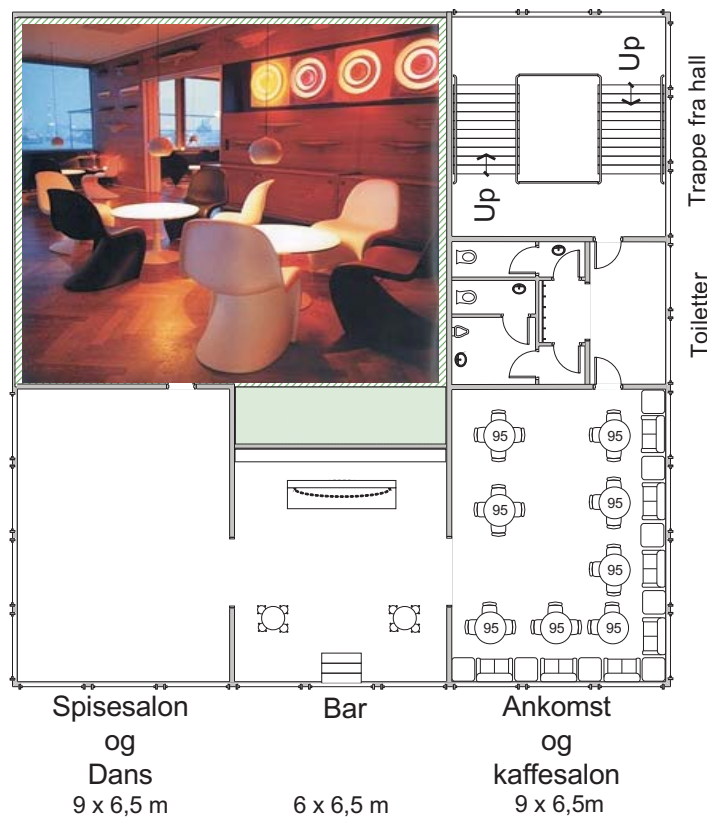
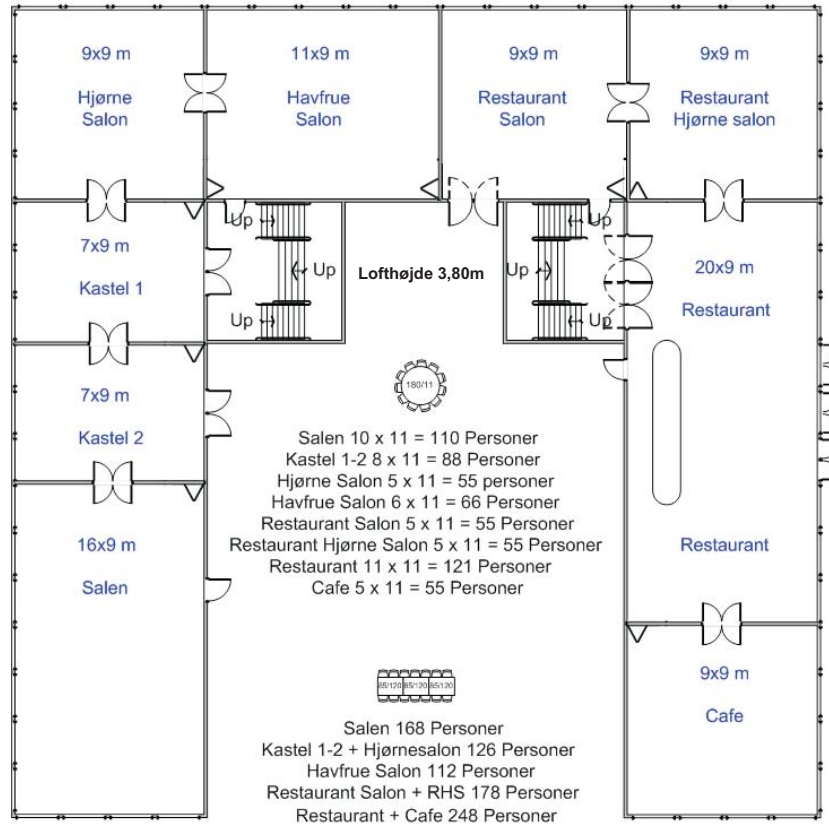
Langelinie 10

2100 København Ø





# Langelinie Pavillon





LEP

## **LANGELINIE PAVILLONEN**

Langelinie 10  
2100 København Ø  
Telefon: 33 12 12 14  
Telefax: 33 14 15 02  
Mail: [mail@langelinie.dk](mailto:mail@langelinie.dk)  
Hjemmeside: [www.langelinie.dk](http://www.langelinie.dk)