

**Prisliste for leje af GL STRANDS lokaler (alle priser er inkl. moms)**

**Dagsarrangementer:**

Leje af <b>Festsalen</b> , Heldagsarrangement kl. 9-17	11.500 kr.
Leje af <b>Festsalen</b> , Halvdagsarrangement kl. 9-13 eller 13-17	6.800 kr.
Leje af <b>Montanasalen</b> , Heldagsarrangement kl. 9-17	4.500 kr.
Leje af <b>Montanasalen</b> , halvdagsarrangement kl. 9-13 eller 13-17	3.200 kr.
Tilkøb af ekstra time	1.200 kr.

**Aftenarrangementer:**

Leje af <b>Festsalen</b> til langt aftenarrangement kl. 17-24	15.000 kr.
Leje af <b>Festsalen</b> til kort aftenarrangement 17-21	8.000 kr.
Leje af <b>Montanasalen</b> til langt aftenarrangement kl. 17-24	5.500 kr.
Leje af <b>Montanasalen</b> til kort aftenarrangement kl. 17-21	3.500 kr.

Der er mulighed for forlængelse af lokalelejen frem til kl. 03. Kontakt os for yderligere information.

**Lejen inkluderer:** Adgang til aktuelle udstillinger, AV-udstyr, leje og opsætning af møbler samt almen rengøring. I forbindelse med leje af Festsalen er adgang til gårdhaven også inkluderet. I forbindelse med leje af lokaler til heldagsarrangement er der også adgang til to grupperum i kælderen.

Der er i øvrigt mulighed for at leje to mindre lokaler i vores kælderetage til møder og lignende: **Loungen** og **Biblioteket** med plads til henholdsvis 20 og 16 personer.

**Kontakt event manager Majken Christiansen på [mc@glstrand.dk](mailto:mc@glstrand.dk) eller 33 36 02 62 / 53 89 00 20 for mere information eller en "alt-inklusive" kuvertpris for dit arrangement.**

### Forplejning og personale:

Personale afregnes pr. time før/efter kl. 24.00 med 175/225 kr. (125 kr. i timen for opvasker)

Fuld forplejning i forbindelse med heldagsmøde m/u frokost 395/295 kr. pr. person

Forplejning i forbindelse med halvdagsmøde m/u frokost 345/265 kr. pr. person

#### *Fuld forplejning indebærer:*

Morgenmad – grovbolle eller croissant med smør, ost og marmelade samt juice, kaffe/the/frisk frugt/postevand i lokalet under hele mødet, frokost efter aftale inkl. et stk. vand eller øl og eftermiddagskage med udskåret frugt.

#### *Tilkøb til fuld forplejning:*

Powersnack for- eller eftermiddag (nødder, tørret frugt, mørk chokolade) 30 kr. pr. person

Et glas cremant og salte snacks som afslutning 85 kr. pr. person

Tre retters menuer starter ved (ekskl. kokketimer) 350 kr. pr. person

Buffeter starter ved (ekskl. kokketimer) 150 kr. pr. person

Husets vine (rød og hvid) pr. flaske 180 kr. (ønskes andre vine bestiller vi gerne hjem!)

Cremant *Chateau Le Raït*, pr. flaske 295 kr.

Øl/vand 25/20 kr.

Bar – øl, vin, vand, long drinks, shots mm. Efter aftale

Kaffe og the/kaffe, the og petit four/kaffe, the, petit four og avec 35/65/95 kr.

Servicegebyr i forbindelse med egen catering 1.500 kr.

Medbragt vin i forbindelse med middag 75 kr. pr. person (ved to vine eller derover)

Gebyr pr. medbragt flaske velkomstdrink/spiritus 100/200 kr.

Opdækning til middag pr. kuvert m/u blomster 50/65 kr. (inkluderer opdækningstimer, duge, service, servietter og lys)

**For en uddybende snak om dit arrangement, yderlige information om vores samarbejdspartnere inden for gastronomi og/eller et uforpligtende tilbud kontakt event manager Majken Christiansen på [mc@glstrand.dk](mailto:mc@glstrand.dk) eller 33 36 02 62 / 53 89 00 20.**