



Selskaber

Menu

Om Café KiK

Velkommen til Hillerøds hyggeligste selskabslokale, med den mest fantastiske udsigt til Slotssøen og Frederiksborg Slot!

Skal du holde selskaber eller arrangementer i dejlige omgivelser er Cafe KiK stedet med Hillerøds smukkeste udsigt til Slotssøen og Frederiksborg Slot. Hos os kan i få jeres eget lokale med egen bar og bedste udsigt i byen. Vi kan klare næsten alt også hvis der er nogle menuer/buffeter i har i tankerne som ikke er beskrevet her.



Generelle vilkår og betingelser for selskaber

1

- Selskabsmenuer kun mod forudbestilling.
- Hvis nogle af menuerne og drikkepakkerne ikke opfylder jeres ønsker, er i velkommen til at kontakte os, så vi i fællesskab kan finde en pakke, der opfylder jeres behov.

2

- Priser - lokaleleje med egen bar og bedste udsigt i byen
- Mandag til torsdag 1250kr inkl. tjenere, opdækning, service, afrydning og rengøring.
- Fredag til søndag samt helligdage 2500kr inkl. tjenere, opdækning, service, afrydning og rengøring.
- Prisen er gældende for 6 timers leje fra ankomst/start af arrangement. Man skal dog være min 40 personer for at kunne booke eget lokalet.
- Ekstratimer pr. påbegyndt time 750kr
- Vi tilbyder også leje af professionel trådløs av-udstyr (projektor & lærrede) 350kr, whiteboard 150 kr, højttaler med mikrofon 150kr

Hvis man er et selskab under 40 personer har vi mulighed for og afskærme jer fra andre gæster ved at sætte skillevægge/reoler op som afskærmning, så er der selvfølgelig ikke lokale leje.

3

- Vær opmærksom på, at vi kræver et depositum på 6 000 DKK. Hvis man annullerer selskabet 3 måneder før ankomst, får man 3 000 DKK tilbage af depositum, og hvis man annullerer selskabet under 3 måned før ankomst beholder vi jeres depositum.
- Forudbetaling skal ske inden for 5 arbejdsdage efter reservationen er lavet til konto:
REG.NR. 6512 KONTONR. 3062687729
- Send bekræftelse af overførsel til hillerod@cafekik.dk
- At ændringer i menuen kan accepteres op til 2 uger før jeres selskab.
- At ændringer i antallet af personer er 2 uger før jeres selskab. Efter den tid vil deltager antallet være bindende.



BASIC

FORRET

- Røget laksetatar og peberrodsmousse (v)
- Grillede Grøntsager - pesto og pecorino ost (v)
- Cæsarsalat med kylling
- Bruschetta - tomat, parmesan og basilikum (v)
- Karamelliseret aubergine - Grøn hummus, peanuts i karamel, granatæble, krydderurter, chili
- Fransk løgsuppe - løg, hvidvin, timian, revet italiensk ost, ostekiks på toppen

HOVEDRET

- Grillet kyllingebryst - belgisk pommes frites, blandet salat med vinaigrette og bearnaise dip
- Grillet svinemørbrad - ovnbagte kartofler, grøntsager og valgfri sauce - svampesauce eller bearnaisesauce
- Pasta rejer - pasta penne, limestegte tigerrejer, chili, grøntsager, kokosmælk og hummerfløde (v)
- Smørstegt Blomkål - blomkål pure, blomkål cous-cous raps, græskarkerner
- Galician Style Octopus- blæksprutte, kartofler, fennikelsalat, olivenolie, paprika
- Karamelliseret Svinebryst - langsomt simret svinkød i karamelsauce, asiatiske krydderier, ramen æg, urter, ris.

DESSERT

- Chokoladecake "Flydende Hjerte"- vaniljeis og friske bær
- Pandekager a'la Crêpe Suzette - appelsinsirup og vaniljeis
- Rabarbertærte - flødeskum og friske bær
- Æbletærte - crème fraiche og friske bær

NATMAD

- Hotdog, dagens suppe eller smørrebrødsfad med dyrlægens natmad, rullepølse og spegepølse

Forret - du kan vælge enten 1 pr. person eller vælge 3 forretter pr. person

375,-
*Inkl. Isvand
pr. person*

Lidt lækkert til kaffen
Prisvindende romkugler
& Kransekage
79,- pr person



Natmad
99,-
pr. person

STANDARD

FORRET

- Sprøde kartoffelpandekager - koldrøget laks, crème fraiche og laksekaviar (v)
- Stegte tiggerer - chili, hvidvin, hvidløg og brød (v)
- Oksecarpaccio - parmesan og trøffelolie
- Bruschetta - tomat, parmesan og basilikum (v)
- Salat - ristet andebryst og jordbærvinaigrette
- Moules frites - Muslinger, hvidvinssmørsauce, chili, løg, persille, skalotteløg, belgisk pommes frites, aioli

HOVEDRET

- Bagt laks - stegte friske grøntsager, hoisin sauce, ris
- Ravioli - spinat & ricotta, gorgonzola sauce, forårsløg
- Boef bourguignon - Gryderet i rødvinssauce m. langtidskogt oksekød, grøntsager, champignon, kartoffelmos
- Svinemørbrad - cremet svampesauce, ovnbagte kartofler og broccoli med mandelsmør
- Grillet 1. klasses oksemørbrad, Kornfødret - Uruguay (+49kr) - ovnbagte kartofler, grøntsager og valgfri sauce - svampesauce eller bearnaisesauce
- Pasta kylling - pasta farfalle, kylling, spinat, pinjekerner, soltørrede tomater, grøn pesto og parmesan
- Kalveculotte - årstidens grønt, bearnaisesauce og stegte kartofler
- Angusculotte - årstidens grønt, svampesauce og ovnbagte kartofler
- Spidsbryst - grønne bønner, svampesauce og flødekartofler

DESSERT

- Crème Brûlée - friske bær og vaniljeis
- Chokoladecake "flydende hjerte" - vaniljeis og friske bær
- Belgisk vaffel - vaniljeis, friske bær og chokoladesauce
- Rabarbertærte - friske bær og flødeskum
- Vaniljeis med bailey's - friske bær

NATMAD

- Hotdog, dagens suppe eller smørrebrødsfad med dyrlægens natmad, rullepølse og spegepølse

Forret - du kan vælge enten 1 pr. person eller vælge 3 forretter pr. person

399,-
*Inkl. Isvand
pr. person*

Lidt lækkert til kaffen
Prisvindende romkugler
& Kransekage
79,- pr person



Natmad
99,-
pr. person

PREMIUM

FORRET

- Vitello tonnato
- Grønne asparges - hollandaise sauce, purløgmayo, hvidløg, italiensk ost
- Fisk & skaldyrssuppe - laks, skaldyr, moules, grøntsager, crème fraiche
- Rejecocktail - avocado og grissini (v)
- Varmrøget laks - tartarsauce, vagtelæg og syltede agurker (v)
- Grillede kammuslinger - citron, smørsauce og jordskokkemousse (v)
- Premium Tatar af Oksemørbrad - 1. Klasses tatar af oksemørbrad, sennep, løg, cornishoner, æggeblomme, trøffelmayo, ristet brød
- Thai beef Salat - romainesalat, glasnudler, flatsteak, koriander, hvidløg, mango og frisk chili

HOVEDRET

- Grillet 1. klasses oksemørbrad (Kornfodret - Uruguay) - Pommes Anna, årstidens grøntsager og valgfri sauce - svampesauce eller bearnaisesauce
- Grillet 1. klasses ribeye (Kornfodret - Uruguay) - blandet salat, belgisk pommes frites og valgfri sauce - svampesauce eller bearnaisesauce
- Bagt Sandart - porre mousse, grøn asparges og bearnaisesauce (v)
- Bagt Laks med Ratatouille, friske urter (v)
- Bagt Laks med kartoffel broccoli gratin, grønne grøntsager, citron hollandaise sauce
- Pasta Oxe - pastapenne, oksemørbrad, trøffelolie, portobellosauce og parmesan
- Risotto - svampe, asparges og parmesan (v)

DESSERT

- Marengs Dessert - hvid chokolademousse, Bailey's, chokoladestykker og friske bær
- Chokoladecake "Flydende Hjerte" - vaniljeis og friske bær
- Crème Brûlée - friske bær og vaniljeis
- Belgisk vaffel - vaniljeis, friske bær og chokoladesauce
- Oste Tallerken - Gl. knas Unika-ost,, tomme de savoie, gorgonzola, kvæde, rødlig marmelade, vindruer, oliven, rugbrødsnack, havsalt knæk
- Friske jordbær med vaniljeis (kun fra 1 maj til 31 august)

NATMAD

- Hotdog, dagens suppe eller smørrebrødsfad med dyrlægens natmad, rullepølse og spegepølse

Forret - du kan vælge enten 1 pr. person eller vælge 3 forretter pr person

449,-
Inkl. isvand
pr. person

Lidt lækkert til kaffen
Prisvindende romkugler
& Kransekage
79,- pr person



Natmad
99,-
pr. person

DRIKKEPAKKER



249,-

2t pr. person

- Velkomstbobler
- Fri soda
- Fri fadøl
- Fri husetvin (Rød, Hvid, Rosé)
- Fri kaffe & te

299,-

3t pr. person

- Velkomstbobler
- Fri soda
- Fri fadøl
- Fri husetvin (Rød, Hvid, Rosé)
- Fri kaffe & te



**Husets sjusser &
5 valgfrie cocktails**

199,-

3 timer i samme
tidsrum som fri
øl, vin & vand

199,-/299,-

2 eller 3 timer i
forlængelse
af fri øl, vin & vand

**Tilbydes kun som tilkøb ved
køb af fri øl, vin & vand*

*Børn under 16 år,
der ikke drikker
alkohol
halv pris*

399,-

4t pr. person

499,-

5t pr. person

- Velkomstbobler
- Fri soda
- Fri fadøl
- Fri husetvin
- Fri kaffe & te
- En lille en til kaffen (cognac & baileys)
- En valgfri cocktail (skal bruges indenfor tidsrummet)

849,-

8t pr. person

Hel aftenarrangement

- Velkomstdrink - chips og nødder
- Fri soda
- Fri fadøl
- Fri husetvin
- Fri kaffe & te
- Fri cognac & baileys under kaffen
- Fri drinks (4 timer)
- Fri cocktails - vælg 4 af byens bedste cocktails (4 timer)

**Hvis ikke man ønsker drikkepakke til sit selskab er dette også muligt.*







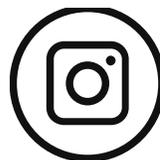
Café KiK

Torvet 4c, 3400 Hillerød

Mail: hillerod@cafekik.dk

Tlf.: 72 58 50 00

www.cafekik.dk



[cafekik_hillerod](https://www.instagram.com/cafekik_hillerod)



[Cafe KiK Hillerød](https://www.facebook.com/CafeKiKHillerod)



Event Menu

Om Café KiK

Welcome to Hillerød's nicest function room, with the most fantastic view of Slotssøen and Frederiksborg Castle!

If you want to hold parties or events in lovely surroundings, Cafe KiK is the place with Hillerød's most beautiful view of Slotssøen and Frederiksborg Castle. With us you can have your own room with your own bar and the best view in town. We can handle almost anything, even if you have some menus/buffets in mind that are not described here.



General terms and conditions for companies

1

- Event menus pre-order only.
- If any of the menus and drink packages doesn't meet your wishes, then you are welcome to contact us, so we can create a package that meets your needs.

2

- Prices - room rental with private bar and the best view in town.
- Monday to Thursday 1250,- incl. waiters, setting up, service, tidying up and cleaning.
- Friday to Sunday and public holidays 2500,- incl. waiters, setting up, service, tidying up and cleaning.
- The price is valid for 6 hours of hire from arrival/start of event. However, there must be a minimum of 40 people to be able to book a private room.
- Extra hours per starting hour 750,-
- We also offer rental of professional wireless AV equipment (projector & screen) 350 DKK, whiteboard 150 DKK, speaker with microphone 150 DKK. If you are a company of less than 40 people, we have the option of shielding you from other guests by putting up partitions/shelves as shielding, so of course there is no local rent.

3

- Please note that we require a deposit of 6000,-. If you cancel the event within 3 months before arrival, you'll get the full deposit back, after the 3 months we will keep the deposit.
- Advance payment must be made within 5 working days after the reservation has been made to the account:
- **REGISTRATION NUMBER. 6512 ACCOUNT NO. 3062687729**
- Send confirmation of transfer to hillerod@cafekik.dk
- Changes to the menu can be accepted up to 2 weeks before your event.
- Changes in the number of people are 2 weeks before your company. After that time, the number of participants will be binding.



BASIC

STARTER

- Smoked salmon tartare and horseradish mousse (v)
- Grilled Vegetables - pesto and pecorino cheese (v)
- Caesar salad with chicken
- Bruschetta - tomato, parmesan and basil (v)
- Caramelized aubergine - Green hummus, peanuts in caramel, pomegranate, herbs, chili
- French onion soup - onion, white wine, thyme, grated Italian cheese, cheese crackers on top

MAIN COURSE

- Grilled chicken breast - Belgian fries, mixed salad with vinaigrette and béarnaise dip
- Grilled pork tenderloin - oven-baked potatoes, vegetables and optional sauce - mushroom sauce or béarnaise sauce
- Pasta prawns - pasta penne, lime-fried tiger prawns, chilli, vegetables, coconut milk and lobster cream (v)
- Roasted Cauliflower - cauliflower puree, cauliflower cous-cous raps, pumpkin seeds
- Galician Style Octopus- octopus, potatoes, fennel salad, olive oil, paprika
- Caramelized Pork Brisket - slow simmered pork in caramel sauce, Asian spices, ramen egg, herbs, rice.

DESSERT

- Chocolate cake "Liftende Hjerte" - vanilla ice cream and fresh berries
- Pancakes a'la Crêpe Suzette - orange syrup and vanilla ice cream
- Rhubarb tart - whipped cream and fresh berries
- Apple tart - crème fraiche and fresh berries

LATE NIGHT SNACK

- Hot dog, soup of the day or smørrebrød plate with the vet's dinner, sausage roll and cured sausage

Appetizer - you can either choose 1 per person or choose 3 starters per person

375,-
Incl. Ice water
Pr. person

A little delight with coffee
Award-winning rum balls
& wreath cake
79,- per person



Late night
snack
99,-
pr. person

STANDARD

STARTER

- Crispy potato pancakes - cold smoked salmon, crème fraiche and salmon caviar (v)
- Fried tiger prawns - chilli, white wine, garlic and bread (v)
- Beef carpaccio - parmesan and truffle oil
- Bruschetta - tomato, parmesan and basil (v)
- Salad - roasted duck breast and strawberry vinaigrette
- Moules frites - Mussels, white wine butter sauce, chilli, onion, parsley, shallot, Belgian fries, aioli

MAIN COURSE

- Baked salmon - fried fresh vegetables, hoisin sauce, rice
- Ravioli - spinach & ricotta, gorgonzola sauce, spring onions
- Boef bourguignon - Stew in red wine sauce with long-cooked beef, vegetables, mushrooms, mashed potatoes
- Pork tenderloin - creamy mushroom sauce, oven-baked potatoes and broccoli with almond butter
- Grilled first-class beef tenderloin, Grain-fed - Uruguay (+49kr) - oven-baked potatoes, vegetables and optional sauce - mushroom sauce or béarnaise sauce
- Pasta chicken - pasta farfalle, chicken, spinach, pine nuts, sun-dried tomatoes, green pesto and parmesan
- Veal culotte - seasonal vegetables, béarnaise sauce and fried potatoes
- Angusculotte - seasonal greens, mushroom sauce and oven-baked potatoes
- Brisket - green beans, mushroom sauce and creamed potatoes

DESSERT

- Crème Brûlée - fresh berries and vanilla ice cream
- Chocolate cake "liquid heart" - vanilla ice cream and fresh berries
- Belgian waffle - vanilla ice cream, fresh berries and chocolate sauce
- Rhubarb tart - fresh berries and whipped cream
- Vanilla ice cream with Bailey's - fresh berries

LATE NIGHT SNACK

- Hot dog, soup of the day or smørrebrød plate with the vet's dinner, sausage roll and cured sausage

Appetizer - you can either choose 1 per person or choose 3 starters per person

399,-
Incl. Ice water
Pr. person

A little delight with coffee Award-winning rum balls & wreath cake
79,- per person



Late night snack

99,-
pr. person

PREMIUM

STARTER

- Vitello tonnato
- Green asparagus - hollandaise sauce, chive mayo, garlic, Italian cheese
- Fish & shellfish soup - salmon, shellfish, moules, vegetables, crème fraîche
- Prawn cocktail - avocado and grissini (v)
- Hot smoked salmon - tartar sauce, quail eggs and pickled cucumbers (v)
- Grilled scallops - lemon, butter sauce and artichoke mousse (v)
- Premium Tartar of Beef Tenderloin - 1st Class Tartar of beef tenderloin, mustard, onion, gherkins, egg yolk, truffle mayo, toasted bread
- Thai beef Salad - romaine lettuce, glass noodles, flat steak, coriander, garlic, mango and fresh chilli

MAIN COURSE

- Grilled 1st grade beef tenderloin (Grain-fed - Uruguay) - French fries Anna, seasonal vegetables and optional sauce - mushroom sauce or béarnaise sauce
- Grilled 1st grade ribeye (Grain-fed - Uruguay) - mixed salad, Belgian fries and optional sauce - mushroom sauce or béarnaise sauce
- Baked pike perch - leek mousse, green asparagus and béarnaise sauce (v)
- Baked Salmon with Ratatouille, fresh herbs (v)
- Baked salmon with potato-broccoli gratin, green vegetables, lemon hollandaise sauce
- Pasta Oxe - pasta penne, beef tenderloin, truffle oil, portobello sauce and pamesan
- Risotto - mushrooms, asparagus and pamesan (v)

DESSERT

- Meringue Dessert - white chocolate mousse, Bailey's, chocolate pieces and fresh berries
- Chocolate cake "Liftende Hjerte" - vanilla ice cream and fresh berries
- Crème Brûlée - fresh berries and vanilla ice cream
- Belgian waffle - vanilla ice cream, fresh berries and chocolate sauce
- Cheese Plate - Gl. crunchy unika cheese, tomme de savoie, gorgonzola, quince, red onion jam, grapes, olives, rye bread snack, sea salt crack
- Fresh strawberries with vanilla ice cream (only from 1 May to 31 August)

LATE NIGHT SNACK

- Hot dog, soup of the day or smørrebrød plate with the vet's dinner, sausage roll and cured sausage

Appetizer - you can either choose 1 per person or choose 3 starters per person

449,-
*Incl. Ice water
Pr. person*

A little delight with coffee Award-winning rum balls & wreath cake
79,- per person



Late night snack
99,-
pr. person

BEVERAGE PACKAGES



249,-
2t pr. person

- Welcome bubbles
- Free soda
- Free coffee & tea
- Free draft beers
- Free house wine (Red, White, Rosé)

299,-
3t pr. person

- Welcome bubbles
- Free soda
- Free coffee & tea
- Free draft beers
- Free house wine (Red, White, Rosé)

The hustle and bustle of the house & 5 cocktails of your choice

199,- 3 hours in the same time period as free beer, wine & water

199,-/299,- 2 or 3 hours in extension of free beer, wine & water

** Only offered as an add-on with the purchase of free beer, wine & water*



- Welcome bubbles
- Free soda
- Free coffee & tea
- Free draft beer
- Free house wine
- A small one for the coffee (cognac & baileys)
- A cocktail of your choice (must be used within the time frame)

399,-
4t pr. person

499,-
5t pr. person

Children under 16 years of age, who do not drink alcohol half price

849,-
8t pr. person

- Welcome drink - chips and nuts
- Free soda
- Free coffee & tea
- Free draft beer
- Free wine
- Free drinks (4 hours)
- Free cocktails - choose 4 of the city's best cocktails (4 hours)
- Free cognac & baileys with the coffee

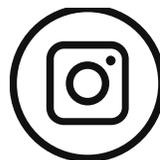
** You can also choose not to have a drinking package for your event*







Café KiK
Torvet 4c, 3400 Hillerød
Mail: hillerod@cafekik.dk
Tlf.: 72 58 50 00
www.cafekik.dk



[cafekik_hillerod](https://www.instagram.com/cafekik_hillerod)



[Cafe KiK Hillerød](https://www.facebook.com/CafeKiKHillerod)