

G A S T R O M É



Søren Jakobsen

William Jørgensen

GASTROMÉ `The Garden` .....	3
Maden.....	4
Vinen / Alkohol frit .....	5
Huset .....	6
Arrangementer.....	7
Erhverv, møder og teambuilding.....	10



2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 og 2022

# BAG OM GASTROMÉ

Gastromé er resultatet af køkkenchef William Jørgensen og restaurantchef Søren Jakobsens drøm om at skabe en unik restaurant, hvor gæsten glemmer tid og sted, læner sig tilbage og nyder gastronomien, samt livet, omringet af mennesker med noget på hjerte.

Gastronomien på Gastromé er klassisk med dyb inspiration fra det nordiske køkken og franske traditioner tilført sæsonernes lokale råvarer fra bl.a. Gastromés eget mini-landbrug 'The Garden'.

Søren Jakobsen og William Jørgensen startede deres samarbejde, da de mødtes på kokkeskolen i Silkeborg for mere end 20 år siden, og de har fulgtes ad lige siden. I 2014 blev Gastromé født i Rosensgade i Aarhus, og kun fem måneder senere fik restauranten sin Michelinstjerne, som siden er blevet genvundet alle årene.

William Jørgensen er dirigenten i køkkenet, hvor menuerne udvikles med en usædvanlig grundighed, der kan smages og huskes.

Søren Jakobsen er, sammen med det fagligt dygtige personale, garant for, at gæstens oplevelse undervejs er behagelig, afslappet og lærerig. Ikke for meget snak – ikke for lidt snak, men simpelthen bare nærvær og godt selskab.

Holdet på Gastromé er kernen, og det er sammensat af de bedste mennesker med de bedste kompetencer og en stærk passion for at give gæsterne den ypperligste oplevelse inden for gastronomi og værtskab.

Velkommen til Gastromé  
Søren & William





”

*Hvis du har en dårlig dag, så kommer du herud og luger noget ukrudt, planter nogle grøntsager og kigger til dyrene. Så er du bare glad, når du tager herfra igen.*

ROSA, KOFOEDS SKOLE

*Bare det med at komme ud og være og se, at den der lille bønne vokser, og ender på en Michelin restaurant – det er ret sejt.*

LARS, KOFOEDS SKOLE

## GASTROMÉ ´THE GARDEN´

Gastromé er også ´The Garden´ – vores eget mini-landbrug. Her dyrker vi urter, rodfrugter, bær, æbler og honning, og vi holder høns m.m., alt sammen produceret til brug i vores retter i restauranten.

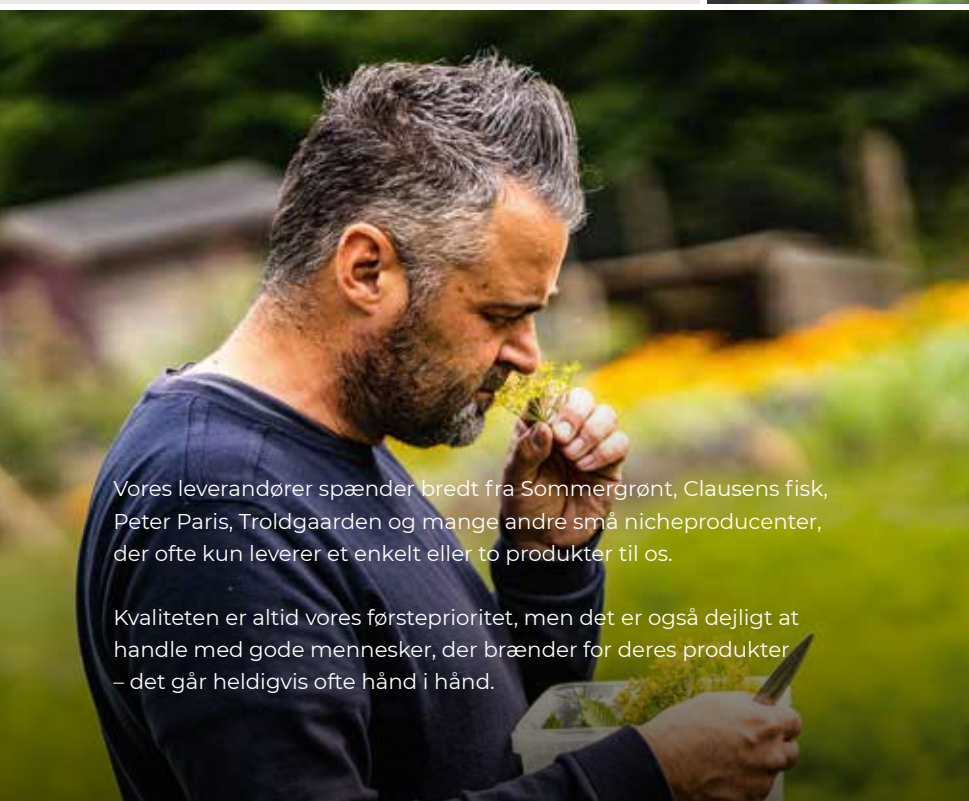
´The Garden´ drives i tæt samarbejde med Kofoeds Skole og Aarhus Kommunes udsatte mennesker, som, gennem arbejdet med dyrkning og pleje af havens afgrøder, også selv gror og bliver stærkere.

Vores mini-landbrug er vores bud på, hvordan vi som restaurant kan tage et socialt ansvar. The Garden handler nemlig ikke kun om råvarerne, men også om at tilbyde ro og mening for socialt udsatte borgere i Århus.

# MADEN

Maden på Gastromé skabes i en kombination af passionerede kokke og en lang række uvurderlige leverandører og producenter. Udgangspunktet er velsmag, kreativitet og lokale råvarer.

Vi tilbyder både en Frokost Menu, der giver indblik i vores smags-univers, og en Aften Menu, der tager gæsten igennem atten dynamiske serveringer.



Vores leverandører spænder bredt fra Sommergrønt, Clausens fisk, Peter Paris, Troldegaarden og mange andre små nicheproducenter, der ofte kun leverer et enkelt eller to produkter til os.

Kvaliteten er altid vores førsteprioritet, men det er også dejligt at handle med gode mennesker, der brænder for deres produkter – det går heldigvis ofte hånd i hånd.

## MENU FROKOST

Tre udvalgte snacks  
To salte serveringer  
En sød servering

–

## MENU AFTEN

Seks udvalgte snacks  
Seks salte serveringer  
Seks søde serveringer

# VINEN

På Gastromé arbejdes der dagligt på det næste vinmatch. Ny sæson betyder nye retter og derfor også nye vine. Vores proces er næsten altid, at de nye retter udvikles, og derefter arbejder vores sommelierer med at finde vinen. Vi bliver oftest så begejstrede for et lige-ved-og-næsten match, at vi justerer retten yderligere ind efter vinen for at ramme den helt præcist.

Vores vinmenuer er opdelt i Vinmenu I og Vinmenu II. På Vinmenu I er matchet mellem maden og vinen det centrale. Vi kommer omkring både klassisk – samt naturligt producerede vine fra både velkendte og mindre kendte, men spændende og lovende, vinområder og bønder.

På Vinmenu II bevæger vi os inden for mere velkendte vinområder og appellationer, og fra gårde og producenter, hvor navnet taler mere for sig selv. Vi tager den klassiske tilgang, med en harmonisk og progressiv kombination mellem mad og vin.

# ALKOHOLFRICT

På Gastromé tilbyder vi også en alkoholfri menu, der ligesom vinmenuerne er nøje afstemt med maden.

I samarbejde med A Verre i København, har vi udvalgt en række alkoholfrie produkter, der tilpasses specifikt til menuen. Det er ikke juice, det er ikke saft, det er nørderi fra øverste hylde. I en reaktor, producerer A Verre botaniske drikke, der med deres syre, tørhed og fugtighed åbner op for spændende muligheder i matchet med vores menu.

Med vores gamle ven Jacob Kochemba, som har udviklet og produceret de alkoholfrie mousserende Tea's, dækker vi det festlige behov ved velkomsten med hans Blå & Pink Sparkling Tea.

Cappa Vin leverer Forsters økologiske druemost til menuen. En aromatisk druemost med flot syre, der rammer de sødere serveringer perfekt.



## VINMENU I

Fokus på det perfekte match

## VINMENU II

Fokus på klassiske vine  
matchet med maden

Begge vinmenuer kan vælges  
til frokost og aften.

# HUSET

Kom med på en tur rundt i villaen og opdag de mange muligheder, huset byder på.



## MØDELOKALER

På øverste etage, med skrå loftvægge, finder vi vores store mødelokale. Her har vi plads til 30-40 personer, og lokalet er udstyret med en projektor, AV-udstyr og højttalere.

Én etage længere nede, ligger vores lille mødelokale med plads til 12 personer, flipover tavle og whiteboard.

## SELSKABSLOKALET

I vores selskabslokale er der plads til op til 100 personer. Her er der eget køleskab (med øl og vand efter aftale), højttalere, der kan kobles op på gæstens egen telefon, og gårdhave i forlængelse af lokalet.



## CHEF'S TABLES

I forlængelse af vores åbne køkken, har vi vores to Chefs Tables med plads til 10-12 personer omkring hvert bord. Chefs Tables er en mulighed for de lidt større hold af gæster, der gerne vil have den intime restaurantoplevelse kombineret med et unikt indblik i kokkenes rolige arbejde.

## VINKÆLDER

I vores vinkælder er der plads til 10-12 stående personer. Temperaturen er 14-16 grader af hensyn til vinen, men lokalet egner sig perfekt til en smagning og et par snacks omringet af spændende flasker og gode historier.

# ARRANGEMENTER PÅ GASTROMÉ

På Gastromé kan du holde præcis det arrangement, du ønsker. Vi har et utal af muligheder i vores eksklusive rammer her i villaen. Send os en forespørgsel på den givne dato med gæsteantal og begivenhed, så sender vi dig et oplæg retur.

Her er eksempler på mulige løsninger ved afholdelse af selskaber.



## ARRANGEMENT

Mousserende velkomst  
og tre udvalgte snacks

Tre sæsonserveringer  
ledsaget af tre udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

1.700,-

-

## GOURMET ARRANGEMENT

Champagne og fine udvalgte snacks

Fire sæsonserveringer  
ledsaget af fire udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

2.000,-

-

## EKSKLUSIV ARRANGEMENT

Champagne og fem udvalgte snacks  
efterfulgt af signature  
østersservering og caviar

Seks sæsonserveringer  
ledsaget af seks udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

2.600,-

## BRYLLUP

Fra 20 til 100 personer.

*Pakkerne er eksempler på, hvordan et bryllup kan arrangeres.*



### BRYLLUP

Mousserende velkomst og tre udvalgte snacks  
Tre sæsonserveringer ledsaget af tre udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt  
Efterfølgende bar & fest

1.395,-

–

### GOURMET BRYLLUP

Reception før middagen  
Champagne og fire udvalgte snacks  
Fire sæsonserveringer ledsaget af fire udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt  
Efterfølgende bar & fest

1.695,-

–

### EKSKLUSIV BRYLLUP

Reception – evt. på stranden eller anden lokation  
Champagne og fem udvalgte snacks efterfulgt  
af signature østersservering og caviar  
Seks sæsonserveringer ledsaget af  
seks udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt. Efterfølgende bar & fest

2.295,-

## KONFIRMATION

Fra 20 til 100 personer.

*Pakkerne er eksempler på, hvordan en konfirmation kan arrangeres.*



### KONFIRMATION

Mousserende velkomst og tre udvalgte snacks  
Tre sæsonserveringer ledsaget af  
tre udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt

785,-

–

### GOURMET KONFIRMATION

Champagne og fire udvalgte snacks  
Fire sæsonserveringer ledsaget af  
fire udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt

1.290,-

–

### EKSKLUSIV KONFIRMATION

Champagne og fem udvalgte snacks  
efterfulgt af signature østersservering og caviar  
Fem sæsonserveringer ledsaget af  
fem udvalgte vine og vand  
Kaffe, te og sødt

1.990,-





## MAD UD AF HUSET

Vi praktiserer ikke at sende mad ud af huset i den klassiske forstand, men vi kommer gerne ud og laver en intim oplevelse i dit hjem.

Bestil vores menu eller få special arrangeret et setup, hvor en kok og tjener fra Gastromé kommer hjem til dig og skaber en helt unik aften.



## VINSMAGNING

Gå i vinkælderen med en af vores sommeliere.

Prøv for første gang at matche vine til mad. Smag tre slags mousserende vine fra Europa eller blindsmag vine og gæt land, drue og pris med os.

I vinens verden sætter kun fantasien grænser for oplevelsen...



## MØD OS PÅ SMUKFEST

Vi rykker hvert år ud af michelinrammerne og ind i bøgeskoven på årets Smukfest i Skanderborg. Formålet er at levere høj kvalitet i en afslappet festivals atmosfære.

Oplev Gastromé-teamet på gyngende grund med køkken i skoven kæmpe lysekroner i loftet og god musik som baggrundskulisse.

# ERHVERV MØDER OG TEAMBUILDING

Ønsker du en eksklusiv og anderledes dag med dine ansatte eller vigtige kunder, kan du i Gastromés unikke rammer afholde møder eller events.

Vores villa rummer to mødelokaler; ét på anden sal med plads til 30 personer og ét på første sal med plads til 12 personer. Lokalerne er indrettet i tidens ånd med moderne AV-udstyr. Derudover rummer villaen vores selskabslokale/konferencerum med tilhørende gårdhave og plads til 100 personer.

Vi skaber halv- eller heldagsarrangementer fuldt ud efter jeres ønsker. Her er en række eksempler på, hvordan det kunne arrangeres:



## LILLE MØDELOKALE

Fra 5 til 12 personer.

Book vores lille mødelokale med forplejning og efterfølgende frokost eller middag i restauranten.

*Eksempel på arrangement:*

Booking af mødelokale med morgenmad, kaffe, te og juice.

Efterfølgende Frokost Menu (To snacks og to sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (to glas)

Pris pr. person fra 850,-

Booking af mødelokale med kaffe, te og salte snacks. Efterfølgende Aften Menu (Tre snacks og tre sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (tre glas)

Pris pr. person fra 1.200,-

## STORE MØDELOKALE

Fra 12 til 30 personer.

Book vores store mødelokale med forplejning og efterfølgende frokost eller middag i restauranten.

*Eksempel på arrangement:*

Booking af mødelokale med morgenmad, kaffe, te og juice.

Efterfølgende Frokost (To snacks og to sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (to glas)

Pris pr. person fra 750,-

Booking af mødelokale med kaffe, te og salte snacks. Efterfølgende Aften Menu (Tre snacks og tre sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (tre glas)

Pris pr. person fra 1.100,-

## SELSKABSLOKALET / KONFERENCE

Fra 30 til 100 personer.

Hold jeres næste store konference i vores selskabslokale med moderne AV-udstyr og tilhørende gårdhave. Nyd en efterfølgende frokost eller middag.

### *Eksempel på arrangement:*

Booking af selskabslokale med kaffe, te, frugt og juice. Efterfølgende Frokost Menu (To snacks og to sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (to glas)

Pris pr. person fra 700,-

Booking af mødelokale med kaffe, te og salte snacks. Efterfølgende Aften Menu (Tre snacks og tre sæsonserveringer) og tilhørende vinmenu (tre glas)

Pris pr. person fra 1.000,-



## JULEFROKOST

November/December  
Fra 10 til 100 personer.

Vi skræddersyer jeres julefrokost, så den passer til netop jeres firma.

### *Eksempel på arrangement:*

Gastromé julecocktail og tre snacks  
Tre sæsonserveringer med tre udvalgte vine  
Kaffe/te og sødt

Pris pr. person fra 1.200,-

## FIRMAFEST

Fra 30 til 100 personer.

Forkæl jeres personale med en firmafest i unikke rammer.

### *Eksempel på arrangement:*

Mousserende velkomst og tre snacks  
Tre sæsonserveringer med tre udvalgte vine  
Kaffe/te og sødt  
Bar til kl. 02.00 inklusive øl/vand og vin

Pris pr. person fra 1.495,-

## VINSMAGNING

Fra 5 til 30 personer.

Med vores sommelier ved roret, skaber vi en eksklusiv oplevelse ind i vinens verden.

### *Eksempel på arrangement:*

Smagning af tre vine (af ønsket tema) med fortælling fra vores sommelier, samt tre udvalgte salte snacks

Pris pr. person fra 450,-

## KOKKESKOLE

Fra 5 til 20 personer.

Tag firmaet med på en anderledes teambuilding, og tilbring en dag i køkkenet med vores kompetente hold af kokke.

### *Eksempel på arrangement:*

3-5 timer i køkkenet med Gastromés team  
Tre sæsonserveringer og tre tilhørende vine

Pris pr. person fra 1.250,-

