

INDIA'S – Modern indisk matlagning

India's är ny på Birger Jarlsgatan – men tanken bakom har vuxit i många år. Här möts traditionella indiska tekniker med en modern skärpa, i en miljö inspirerad av Londons levande restaurangscen. Jonas Svensson står bakom konceptet, med ambitionen att tolka "Modern Indian Cuisine" på sitt sätt – personligt, precist och med hantverket i behåll.

Restaurangen är också en hyllning till Elite Hotels grundare, Bicky Chakraborty, vars idé om en ny sorts indisk restaurang nu blivit verklighet. I köket glöder tandoorin, i baren blandas cocktails med karaktär – och bland rätterna ryms både rörelse, dofter och samtal.

Upplevelsen skräddarsys inför varje event – oavsett om du söker en intim middag, en minnesvärd företagsmiddag eller ett avslappnat mingel. Restaurangen erbjuder allt från privata chambre séparées och eleganta konferensrum till ett exklusivt chef's table för en nära och personlig matupplevelse.

För en extra dimension, lär er skapa välsmakande cocktails i en interaktiv kurs ledd av skickliga bartenders. Missa inte heller de fantastiska söta skapelserna av INDIA'S egen konditor.

Förslag på upplägg:

17.30-18.30 Fördrink + mingel

18.30 - 21.00 INDIA'S Express avsmakningsmeny med köksmästarens val.

INDIA'S

Cocktailkurs, premium spirits+ recept 495 kr /pp 6-40 st

INDIA'S Express avsmakningsmeny + fördrink fr. 890 kr/ pp 9-75 st

Lunch med abonnerad lokal fr. 395 kr pp 30- 110 st

Grand dessert- ett urval av konditorns favoriter för kvällen 205 kr/pp



MISS VOON –

En modern klassiker i ständig utveckling

Miss Voon har skapat en plats där asiatisk elegans möter nordiska råvaror – en restaurangupplevelse som blivit en modern klassiker sedan starten 2011. Här står alltid höga smaker, fräschör och råvarans kvalitet i fokus.

Maximera din upplevelse genom att lägga till något av tillvalen som tex sakeprovning eller cocktailkurs, överraska sällskapet genom att avsluta kvällen med att ta den "hemliga" vägen till det privata karaokerummet, GORMA på systerkrogen intill.

Förslag på upplägg:

17.30-18.30 Fördrink + mingel

18.30 - 21.00 Omakase avsmakningsmeny med köksmästarens val.

MISS VOON

Sakekurs/provning+ middag + dryckespaket 2195 kr /pp 15- 40 st

Cocktailkurs, premium spirits+ recept 495 kr /pp 15-40 st

Omakase avsmakningsmeny + fördrink 1070 kr 15-40 st

Lunch med abonnerad lokal 650 kr pp 30- 110 st

Möjlighet att avsluta med karaoke 125 kr/pp 10-25 st



MISS VOON

GOMA ASIATISK GASTROPUB

Goma är en asiatisk gastropub där Japansk streetfood möter barhäng. Drinkmenyn rör sig fritt mellan klassiker och nya favoriter, och serveringarna är både oväntade och roliga – utan att tumma på smak.

Utforska oändliga eventmöjligheter, med alternativ att abonnera hela lokalen för en intim och exklusiv känsla. Inled eventet med en inspirerande sakeprovning eller en interaktiv cocktailkurs, följt av en utsökt middag och en oförglömlig fest. För att fullända upplevelsen, ta ton i det privata karaokerummet GORMA, vars inredning, precis som Gomas, är skapad av det framstående design- och arkitekthuset Sandell Sandberg.

Förslag på upplägg:

17.30- 19.00 : Fördrink samt cocktailkurs

19.00 - 22.00 Mingelmiddag och dryck

22.00 - 01.00 karaoke + fest

GOMA asiatisk gastropub

Möjlighet att abonnera hela lokalen kvällstid

Karaoke 195 kr/pp 10-25

Cocktailkurs, premium spirits+ recept 495 kr/pp 20-80

Sakekurs /smakning + middag + 2 enheter dryck+ fest/karaoke + lokalen eller del av lokalen för er själva 1500 kr p/p 20-80



CATERING

Sedan 2011 har Miss Voon levererat enastående restaurangupplevelser och samtidigt förverkligat drömmar på bröllop, fester och event. Vår resa började dock långt tidigare, med allt från hemmamiddagar till större event både i Sverige och internationellt.

Med flera verksamheter och koncept, inklusive Goma och India's, erbjuder vi idag en bredd och kompetens som gör det möjligt att skapa unika upplevelser oavsett plats. Tillsammans med samarbetspartners som tex Elite Hotels, med över 40 hotell runt om i landet, har vi tillgång till fantastiska lokaler och boenden som kan förhöja varje tillställning.

Vårt team har erfarenhet och kunskap från event och tillställningar världen över och arbetar med målet att alltid överträffa förväntningarna. Oavsett om det handlar om kockar och servering till en privat middag, ett styrelsemöte eller en helhetslösning där vi tar hand om planering och genomförande, ser vi fram emot att skapa något unikt tillsammans med dig.

Låt oss göra din vision till verklighet – ingenting är omöjligt!

Kontakt: catering@missvoon.se

