



KONFERENSLOKAL TOKYO

Mer än en konferenslokal – en helhetsupplevelse där möte, mat och gemenskap står i centrum.

I Tokyo får ni en flexibel och välutrustad konferenslokal med plats för upp till 108 personer. Och när det är dags att pausa mötet eller avsluta konferensdagen väntar nästa del av upplevelsen bara 10 meter bort. Pembert & Company driver restaurangen Lokal 12, som ligger precis mittemot Tokyo. Det gör det enkelt att kombinera konferensen med riktigt bra mat, dryck och sociala upplevelser – utan transporter eller långa förflyttningar.

Vill ni göra konferensdagen till något utöver det vanliga kan ni kombinera mötet med en Cook along eller annan matupplevelse på Lokal 12. Tillsammans lagar ni mat, umgås och skapar en dag som stärker teamet och blir något att minnas.

Oavsett om ni söker en klassisk konferensdag med mat och dryck eller vill skapa en komplett upplevelse från morgon till kväll, hjälper vi er att skräddarsy upplägget efter era önskemål.

Lokalhyra heldag/halvdag

12 000 kr/6 000 kr

Bio/skolsittning/öar/u-bord:

108/72/56/40

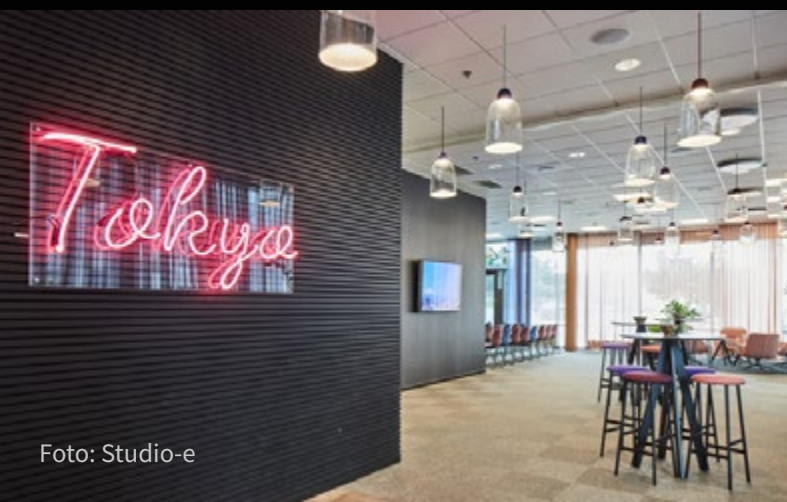


Foto: Studio-e



UPPLEV VÅR SPECIALITET

Vi är välkända för vår förmåga att sätta gastronomisk guldkant på evenemang.

Kliv in i vår restaurang för att uppleva spännande tillställningar som Cook along, vinprovning eller avslutande middag. Vi har många olika aktiviteter att välja mellan för en komplett upplevelse som ger er mer än bara en konferens.



MAT SOM LYFTER ER KONFERENS

När ni bokar konferens med catering av Lokal 12 är maten en självklar del av upplevelsen. Genomtänkt, vällagad och serverad på ett sätt som passar dagen.

- **Smidig servering som flyter på**
- **Flexibla val för egen prägel**
- **Minnesvärda smaker**



FÖRMIDDAG

- Registreringskaffe vid ankomst
- Kaffe & te
- Smörgås *eller* croissant med färskost och hemgjord marmelad
- Frukt, småkakor och smoothie *eller* juice



LUNCH

På vardagar serverar vi rätter där grillen står i centrum och nordiska råvaror möter smaker från världens alla hörn. Vi använder bara de bästa, färska råvarorna för att skapa rätter fulla av smak och näring. Det här är mat som garanterat imponerar – perfekt när du vill göra intryck på kollegor eller kunder.



EFTERMIDDAG

- Kaffe & te
- Fukt och småkakor
- Välj mellan klassiska söta favoriter:
Brownie, morotskaka eller äpplekaka
Muffins eller kanelbulle



MÅNGA VAL FÖR EGEN PRÄGEL

Det lilla extra

Vill ni komplettera med något?

- Frukt
- Godis eller chips
- Smoothies eller juice
- Småkakor
- Extra kaffe eller te
- Smörgås eller croissant
- Liten eller stor kaka
- Vegetarisk takeawaysallad

Fingerfood

Välj två, tre eller alla varianter

- Jordärtskocka, purjolökskräm, krasse och sylrig rödlök
- Gurka, färskostkräm och algrom
- Lagrad prästostbakelse
- Chipspåse

Dryck

- Dryckesbiljetter
- Läsk eller mineralvatten
- Dryckespaket
- Bar

Mingeltallrik

- Kyckling, citron och persilja
- Rostade rotfrukter med örtvinäggrett
- Variation på kål med rostade fröer
- Nordiska linser, bakad broccoli, senap och honung
- Lagrad ostpaj, picklad lök och tryffelemulsion
- Grönsallad med surdegsbröd och vispat smör
- Fermenterad svartpepparemulSION och örkräm

