

Stora sällskap

Alla våra ytor och deras kapacitet.

Främre matsal: Tar ett sittande sällskap på cirka 55 personer.

Mellanrummet/paraplyrummet: Upp till 25 personer.

Chambre: Upp till 18 personer.

Bakre matsal: Upp till 70 personer.

Matbaren: Sittande middag 18 personer totalt, stående mingel ca 40 personer. Går att abonnera heldag, halvkväll och helkväll.

Baijiu- och tebaren: Kinesiska dryckesprovningar med té eller baijiu, en perfekt aktivitet att ha under kvällen.





Främre Matsal

Längst fram på Surfers.

I den främre matsalen hittar ni också vår cocktailbar. Här kan ni mitt i en härlig atmosfär ha ert event. Här kan vi ta stora sällskap, upp till cirka 55 personer.



Mellan den främre och bakre matsalen.

Mellan våra matsalar finns det ett rum vars tak är klätt av färgglada paraplyer, där ni som större sällskap kan sitta – med sorlet av Surfers fortfarande närvarande. Där kan ni, även om ni är många, sitta tillsammans och njuta av allt vi har att erbjuda.



Paraplyrummet



Chambre Séparée

Vackert privat.

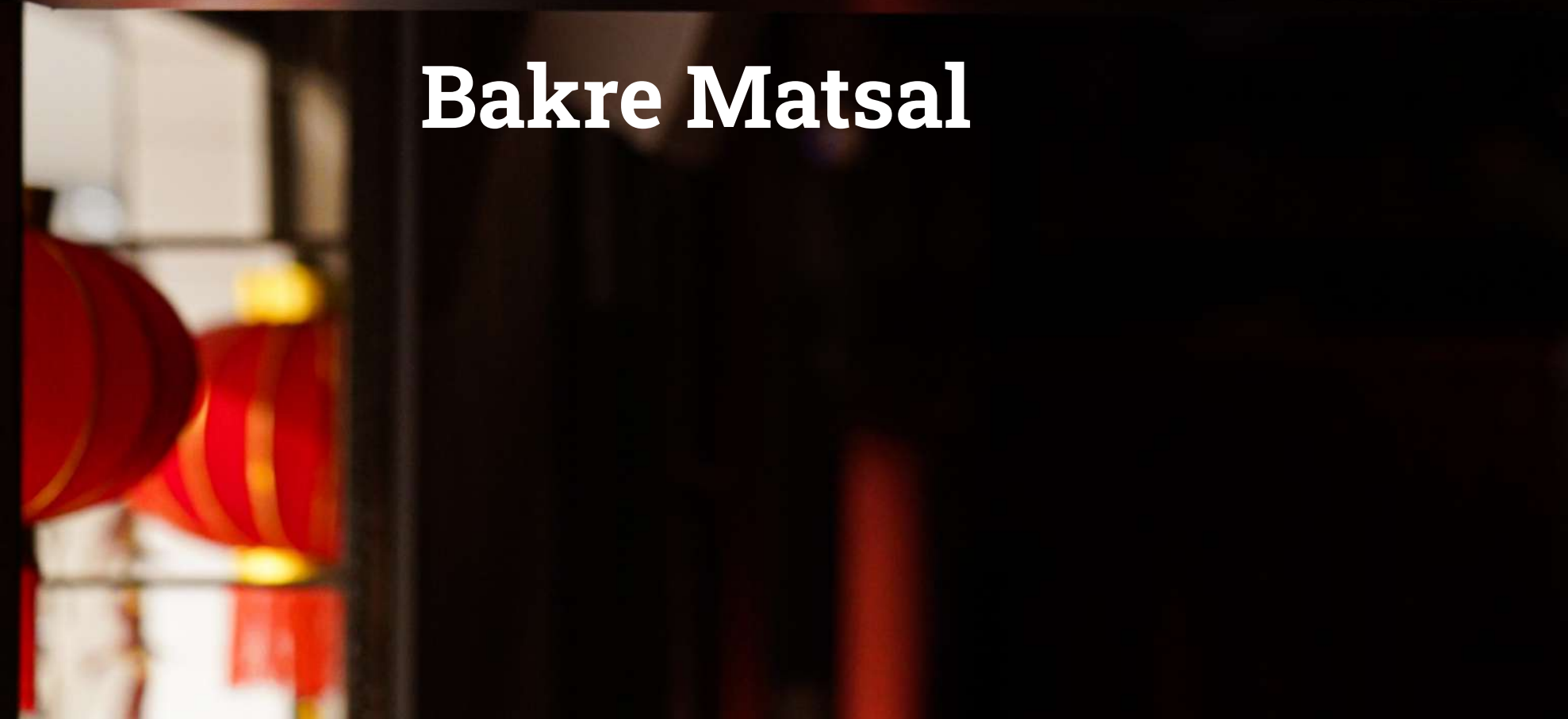
Det här rummet passar perfekt för firandet, festen eller företagsmiddagen. För er som är mellan 14-18 personer och vill sitta avskilt är vår chambre ett utmärkt val.

Matsal med stimmighet.

Den bakre matsalen är vårt största tillgängliga utrymme. Här finns det plats för många, och ytan kommer med tillhörande altare tillägnat Kinas matgud Guan Yu.



KINA-VAROR



Bakre Matsal





Matbaren

Kung i baren på Surfers.

Om ni är ett större gäng som vill njuta av Surfers och livet i en privat miljö så finns Matbaren till ert förfogande. Där kan ni som är mellan 15 till 40 personer ha ett eget rum och framförallt en egen bar med egen bartender, hela kvällen, med resten av huset och Surfers nära till hands.

Ni kan inkludera öppen bar i er förfrågan så lova vi att det kommer bli en kväll att minnas. Vi har även dryckespaket och en satt meny för middag. Kontakta oss för mer information, för vem vill inte vara kung i baren?



En rusig resa i Kina.

Mellan den bakre salen och matbaren hittar du vårt Baijiu- och térum. Ett rum tillägnat Kinas traditioner och ceremonier som lärs ut av ingen mindre än kina-experten och baijiu-importören Ludvig Sääf. Ludvig har bott i Kina i många år och har en masterutbildning i Kinas kulinariska vetenskap.

Han är energisk, full av kunskap och energi och vi kan nästan lova att ni kommer få en gastronomisk och betydelsefull stund ni tar med er länge. Våra té- och baijiuprovningar passar perfekt som aktivitet för lyfta företagets, familjens eller vännernas kväll.





Teceremoni

Teceremoni Kungfu-style

I baijiu- och térummet erbjuder vi er att uppleva en äkta te-ceremoni kungfu-style. Det är så här man upplever te i sin bästa form. Vid tebordet brygger vi snabbt, med mycket blad och många gånger på samma blad. Det finns en anledning till att te är världens mest druckna dryck efter vatten, vi kommer låta dig förstå varför.

Vi på Surfers är stolta att kunna servera de finaste teerna från Kinas bästa teodlingar. Från vita, till gröna, oolong, svart och Puer.

I ceremonin ingår det tre olika teer. Vår rekommendation är att vi brygger grönt, oolong och Puer te. Vid eventuella andra önskemål är det bara att kontakta oss.

Baijiu- och Shaoxingprovning

Har du hört talas om baijiu och Shaoxing? Inte?! Baijiu är världens mest sålda sprit och en omistlig del i Kinas matkultur. Shaoxing är en av världens äldsta alkoholhaltiga drycker och det ultimata komplementet till fisk, skaldjur och dumplings. Surfers är störst i Skandinavien på kinesisk alkohol och erbjuder en inblick i en helt ny värld av alkohol genom en provning ledd av Norra Europas främsta expert på kinesisk alkohol, Ludvig Sääf aka mr baijiu.

I provningen ingår två Shaoxing risvin, tre stilar av baijiu och en medicinal bitter samt snacks. Vill man prova fler sorter så går det naturligtvis att botanisera i vårt stora sortiment och köpa till centilitervis.





Kontakt

Boka event: sara.gudmundsson@stureplansgruppen.se

Press: erik.holmberg@stureplansgruppen.se

Generella frågor: kontakt@surfersstockholm.se

Telefonnummer: +46 8 211 03