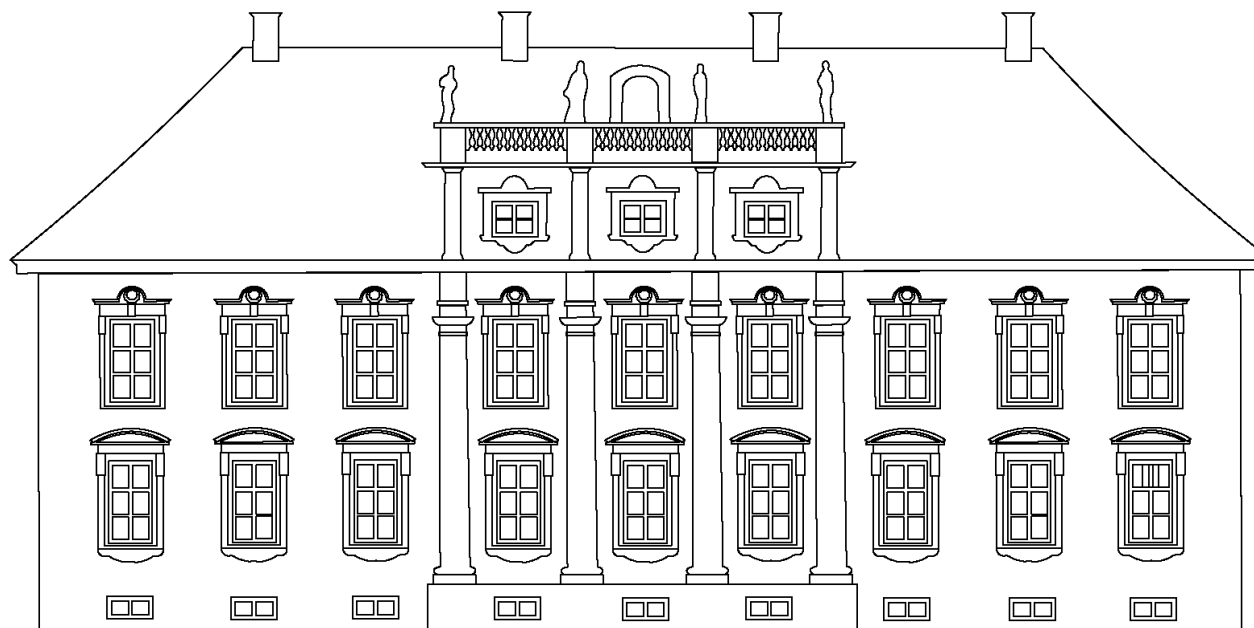


Velgørenhedsevent i Moltkes Palæ

Februar 2026





Hold jeres velgørenhedsevent i Moltkes Palæ

Evenues har i samarbejde med OnlineFundraising skabt et tiltag, der skal danne ramme om årlige velgørenhedsevent i Moltkes Palæ. Tiltaget er et hjerteprojekt for teamet i Evenues, der ønsker at gøre en forskel og støtte dem, der har allermest brug for hjælp.

Hvem er Evenues?

Evenues er en virksomhed med venues i København og Odense. Vi brænder for at skabe events, hvor vores gæster får den fulde oplevelse med højt serviceniveau, gastronomiske serveringer og ekstraordinære cocktails.

Vores mission er at samle mennesker på venues, der gør indtryk og sætter aftryk. Vi ønsker at skabe en tradition, hvor Evenues – ansatte og ejerskabet – giver tilbage og giver missionen et konkret output.

Vi åbner Moltkes Palæ op for jer og jeres gæster, så vi sammen kan skabe et meningsfuldt koncept i palæets historiske rammer

Moltkes Palæ er en skjult perle i hjertet af København. Palæet blev opført i 1702. De historiske rammer har tidligere været hjem for grever, adelsmænd, en enkedronning, en statsminister og andet finere borgerskab.

Siden 1930 har palæet været ejet af Håndværkerforeningen København, og det er dermed hjemsted for godt håndværk. I dag forpagter Evenues palæet og skaber dagligt liv i hele huset med fester, konferencer og meget andet.





Gastronomi

Vores køkkenhold gør sig ekstra umage for at levere moderne gastronomi af højeste kvalitet. De brænder for at skabe moderne menuer med eksklusive smage baseret på traditioner i det gode håndværk og den faglige stolthed. Maden, vi serverer, og vores rammer kalder vi gerne symbiotiske.

Vi stræber efter at sammensætte vores menuer med udgangspunkt i sæsonen, hvor friske og unikke råvarer er omdrejningspunktet. Vi tilbyder gastronomi med bund og inspiration fra det klassiske, franske nouvelle cuisine og det moderne, nordiske køkken – ofte med et strejf fra verdenskokkenet.

Bæredygtighed

Moltkes Palæ er miljøcertificeret hos **Green Key**. I Moltkes Palæ har vi implementeret en række bæredygtighedstiltag med fokus på miljø og klima. Som Green Key certificeret kan vores gæster være sikre på, at Moltkes Palæ opfylder en række krav til bl.a. økologi, miljømærkede produkter, håndtering af affald, madspild m.m.

I 2021 fik Moltkes Palæ tildelt **Det Økologiske Spisemærke** i bronze, da 30 - 60 % af vores råvarer er økologiske. Vi samarbejder med lokale, danske leverandører.

Praktisk info

Her har vi sammensat et forslag til indhold til et middagsevent. Hvis I har en idé til et koncept, der kræver en mere stående receptionsservering, tilpasser vi det sammen. Husk blot at skrive det med i jeres koncept i ansøgningen til arrangementet.

Indhold:

- Leje af Moltkes Palæ en dag i februar
 - Adgang fra kl. 10.00 om formiddagen – kl. 01.00 efter event
 - Store Festsal & Salonerne
- Varighed: kl. 18.00 – 23.00
- Velkomstdrink og snacks
- 3-retters middag (eller stående receptionsmenu)
- Øl, vand, vin ad libitum under hele arrangementet
- After dinner cocktails & mocktails
- Servicepersonale
- Bemandet garderobe
- Pynt på bordene – sæsonens tørrede buket - stearinlys
- Projektledelse inden eventen i op til 8 timer

Teknik:

Profox er vores faste teknikleverandør til events i Moltkes Palæ. Profox vil gerne sponsorere teknikken og teknikere til afvikling af jeres arrangement.

Kapacitet:

1.sal

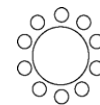
Store Festsal: 324 m2

Venezia: 51 m2

Dronninggaard Salon: 51 m2

Grønne Salon: 86 m2

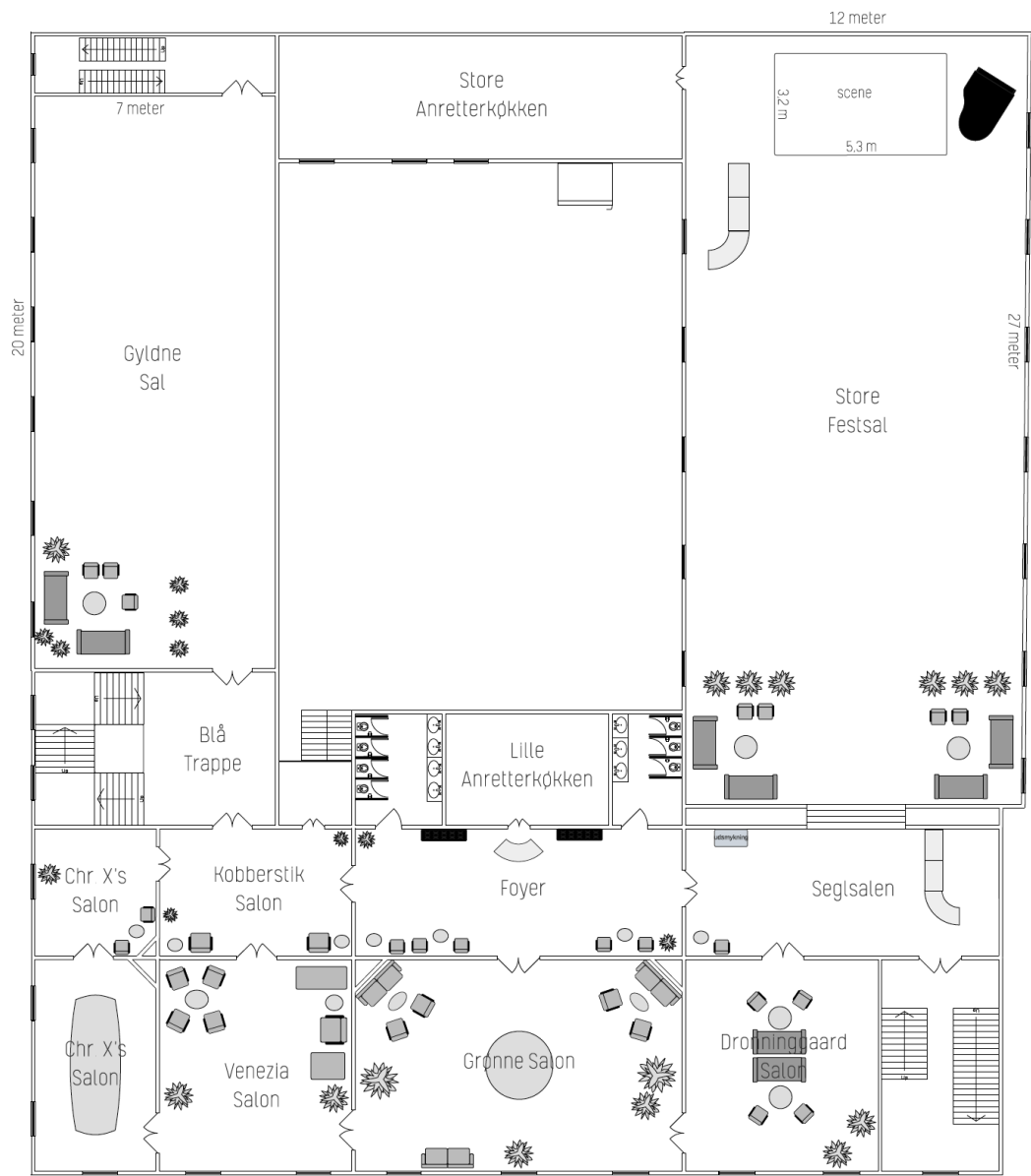
Christian X's Saloner: 50 m2



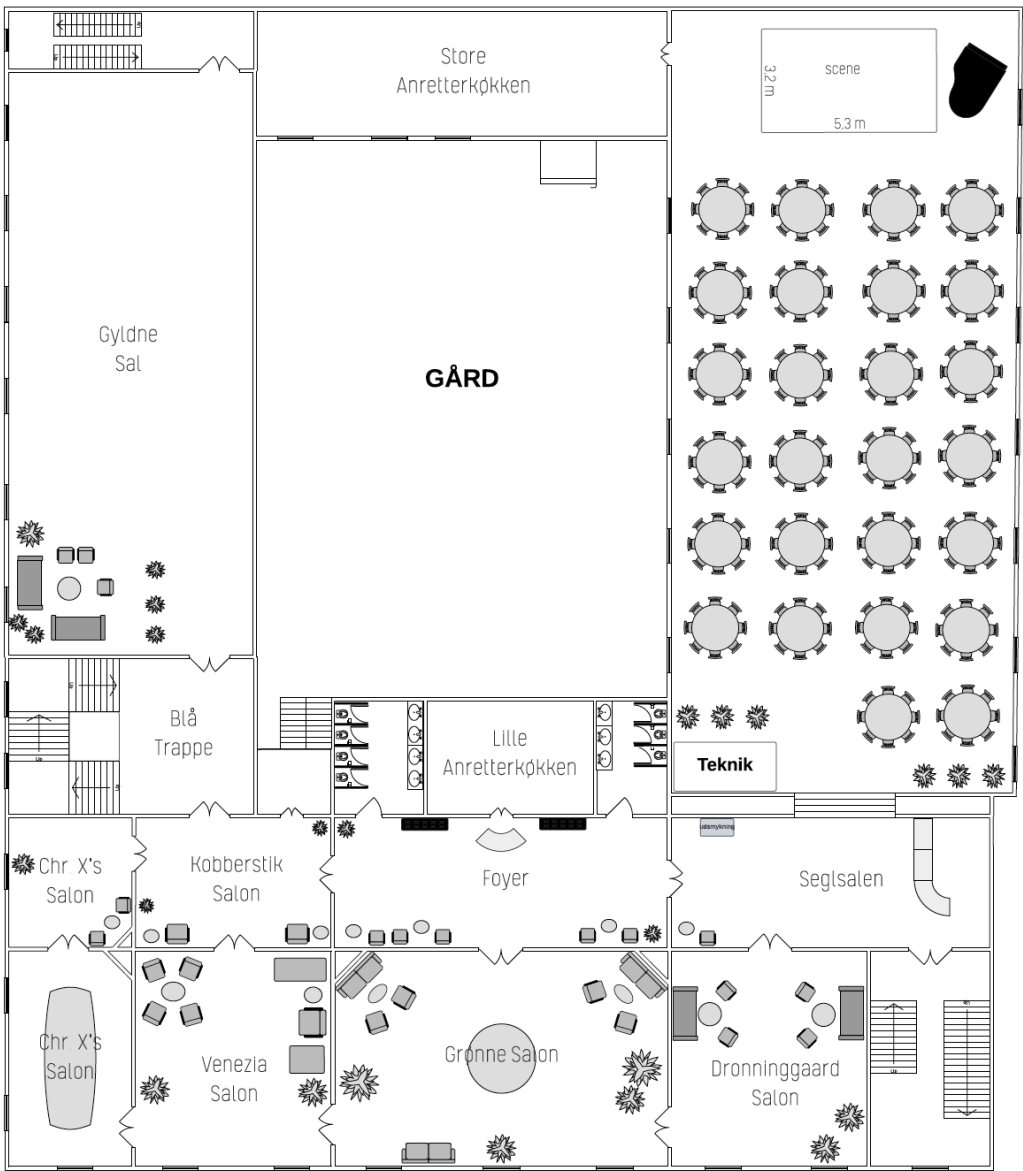
26 runde borde á 9 = 234 personer (m. scene)

OOOO 330 personer i biografopstilling (m. scene)

Plantegning



1. sal



1. sal med velkomst i salonerne og runde borde, scene og teknik i Store Festsal

Jeres koncept i vores rammer

Vi glæder os til at læse jeres motiverede ansøgninger og til at skabe et fantastisk event, der er tilpasset jeres koncept og idéer. Et arrangement, der sætter aftryk og gør en betydelig forskel.

Inspiration

Palæet kan tilpasses til jeres ønsker for velgørenhedseventet. Vi har samlet lidt inspiration til jer fra tidligere events. Se billederne [her](#).

Ansøgning

Ansøgningsfristen er d. 15. maj 2025.

Find flere informationer om ansøgningsprocessen [her](#).

