



Møder i

Bella Center

Optimal service fra start til slut



Individuelle løsninger til individuelle krav

Bella Center råder over et stort antal fleksible lokaler og auditorier, som alle er udstyret med trådløst internet. Vælger du at afholde et arrangement i Bella Center, er der noget at se frem til. Først og fremmest vil du blive mødt af et ungt, dynamisk og erfarent team af engagerede medarbejdere, som alle sætter en ære i at yde dig og dine gæster en optimal service - fra start til slut.

På konferencensiden vil du blive præsenteret for et topmoderne konferencecenter med alt i av-udstyr – herunder lys, lyd og sceneteknik i topklasse. Samtidig er vores dedikerede teknikere specialister i at designe individuelle løsninger, så de præcist kan tilpasses din konference eller event.

For Bella Center er det vigtigt, at alle kan få opfyldt deres forventninger om et effektivt og professionelt arrangement. Du kan derfor altid være sikker på, at alle vores faciliteter er i orden. Helt ned til mindste detalje.

At your service

Fem konferencepakker med gastronomien i orden

Det er ikke alene faciliteterne, servicen og teknikken, som gør et arrangement til en succes. Selve forplejningen spiller også en stor rolle. I Bella Center kan vi derfor – i forbindelse med vores 5 konferencepakker* - tilbyde tre velsmagende og fleksible temamenuer, som alle er kreeret af vores dygtige kokke. Du bestemmer selv, om der skal lægges vægt på det sunde, det mere eksotiske, det klassiske eller en kombination af det hele.

Temaerne, som vi kalder Sundt & lækkert, Gastronomisk rejse og Klassisk Kræs, har en ting til fælles: De kan alle kombineres med den valgte konferencepakke og naturligvis nydes i vores moderne og appetitlige omgivelser.

Kort sagt: Bella Center både kan og vil meget mere. Og vi glæder os allerede til at byde dig og dine gæster velkommen til en gennemført og ikke mindst velsmagende oplevelse i et af Europas mest moderne og indbydende konference- og eventcentre.

*Se bagsiden.





Vælg frit mellem tre spændende temamenuer

Sundt & lækkert - Menu 1

I menuen "Sundt & lækkert" sparer vi på fedt og sukker - men det er også det eneste, vi sparer på. Her er ekstra meget salat og grønt, dejlig frugt, lyst kød og fisk. Kagen får du stadig, men i den "lette" udgave. Og så byder menuen på dejligt groft brød og et stort udvalg af økologiske varer.

Smag f.eks.: Orangestegt kalkunbryst med krydderurtekartofler, fransk bøttesalat med yoghurt-dijon-dressing og lune tærter med tomat og artiskok.

Gastronomisk rejse - Menu 2

Vælger du menuen "Gastronomisk rejse" vil du opleve en del af verdenskokkenet. Her har vores kreative kokke nemlig hentet inspiration fra alle verdenshjørner og det betyder, at den mere krydrede mad har fundet vej.

Prøv f.eks.: Orientalisk kylling stegt med kaffe, abrikos og kanel, thailandsk fiskegyde med citrongræs og limeblade og sydamerikansk frugtsalat. Spændende retter, som med garanti vil pirre smagsløgene hos dine gæster.

Til morgenkaffen serveres amerikanske bagels mens eftermiddagspausen byder på frisklavede smoothies.

Klassisk kræs - Menu 3

Med menuen "Klassisk kræs" byder du dine gæster på et stort udvalg af lækre retter med afsæt i de klassiske, danske frokosttraditioner.

Her er der noget for enhver smag, f.eks.: Wienerbrød til morgenkaffen, røget- og gravad laks, mørbradbøffer og ost til frokosten samt en dejlig tærte til eftermiddagspausen. Det er dansk, det er dejligt og vi kræser for detaljerne.

Har du særlige ønsker?

Hvis du har særlige ønsker til forplejning eller måske godt kunne tænke dig, at vi kombinerede konferencepakker og/eller menuer på en anden måde, så kan det naturligvis også lade sig gøre.

Bella Center arrangerer dagligt konferencer og events for helt op til 20.000 gæster, så vores erfaringer er omfattende og mulighederne mange. Lige meget hvilken type eller størrelse arrangement, du ønsker at afholde, så tag en snak med os og hør, hvad vi har at tilbyde.

Konferencepakker

Konferencepakke 1

Heldagsmøde kl. 8.00 - 17.00

Forplejning (fra buffet)

- Formiddagskaffe/te og rundstykker, serveret med ost og marmelade
- Temamenu efter eget valg incl. 1 øl/vand/glas vin og kaffe
- Eftermiddagskaffe/te med hjemmebagt kage
- Isvand under mødet
- Frugtkurv under mødet

Konferencepakke 2

Heldagsmøde med stående sandwichfrokost kl. 8.00 -17.00

Forplejning (fra buffet)

- Formiddagskaffe/te og croissant
- Frokost efter valgt temamenu incl. 1 øl/vand/glas vin
- Eftermiddagskaffe/te med hjemmebagt kage
- Isvand under mødet

Konferencepakke 3

Formiddagsmøde med frokost kl. 8.00 - 13.00

Forplejning (fra buffet)

- Formiddagskaffe/te og rundstykker, serveret med ost og marmelade
- Temamenu efter eget valg incl. 1 øl/vand/glas vin og kaffe
- Isvand under mødet
- Frugtkurv under mødet

Konferencepakke 4

Eftermiddagsmøde med middag kl. 14.00 - 23.00

Forplejning (fra buffet)

- Eftermiddagskaffe/ te med hjemmebagt kage
- Isvand under mødet
- Frugtkurv under mødet
- Temamenu efter eget valg incl. 1 øl/vand/glas vin
- Kaffe og småkager

Konferencepakke 5

Heldagsmøde med middag kl. 08.00 - 19.00

Forplejning (fra buffet)

- Formiddagskaffe/te og rundstykker, serveret med ost og marmelade
- Temamenu efter eget valg incl. 1 øl/vand/glas vin og kaffe
- Eftermiddagskaffe/ te med hjemmebagt kage
- Isvand under mødet
- Frugtkurv under mødet
- Temamenu efter eget valg incl. 1 øl/vand/glas vin og kaffe
- Kaffe og småkager

OBS! I forbindelse med Konferencepakke 2, serveres temamenuerne som lækre og friske sandwich med groft brød og masser af salat.



Mødelokale, minimum antal & faciliteter

Vores mødelokaler er plenumlokaler i skolestue-, firkant- eller teateropstilling – evt. med stof- og gulvtæppebeklædt scene (A-hallerne).

Standardudstyr

Alle lokaler og pauseområder er dækket af fri trådløs internetadgang.

Anden opbygning, udsmykning, teknik samt teknikertimer afregnes efter prisliste.

For at kunne gøre brug af konferencepakkerne 1-5 (se nedenfor) kræves følgende minimum antal:

| | |
|---------------------|--------------------|
| Mødelokaler 1. sal: | Min. 15 personer. |
| Auditorium | |
| 10,11,12 eller 15: | Min. 100 personer. |
| Hal A1, A2, A3 | |
| eller A2/3: | Min. 300 personer. |
| Hal A: | Min. 800 personer. |

Plenumlokale, sted for pause, servering og frokostområder fastsættes af Bella Center.

Ændringer i eventuelt aftalte faciliteter varsles senest 10 dage før arrangementet. Væsentlige ændringer i antal kan medføre ændret valg af plenumlokale.