



## Gastronomi & Event

- mere end en madoplevelse

Hos **unisans** Gastronomi & Event sætter vi oplevelse, livsglæde og lidenskab i centrum. Ved at bruge sanserne bevidst, vil du få en oplevelse af nærvær, forandring og mening. Det handler om at skabe det unikke øjeblik - der hvor sansningen viser os verden mere intenst og giver os perspektiv på livet.

Hos os spiller maden altid en central rolle. Mad knytter bånd mellem mennesker, bygger forståelse og nedbryder barrierer. Det gode måltid gør man sig umage med. Både når man tilbereder det, og når man nyder det. I **unisans** Gastronomi & Event er det vigtigste ved et godt måltid, at maden smager godt, og at det præsenteres indbydende og fristende.

Vi arbejder ud fra princippet; enkelt, ærligt håndværk. Vi har fokus på sundhed, vi anvender kvalitetsråvarer, og vi sætter en ære i enkel anretning.

*"Vi ser os selv som rejsende i et foranderligt terræn af sanseoplevelser"*

gastronomi

EVENT

unisans

### Rammerne skal komplimentere madoplevelsen

I **unisans** Gastronomi & Event vil vi medvirke til, at det sublime måltid, gastronomien, får de nødvendige rammer og tilhørende fokus, som det fortjener. Vi har udvalgt fire lokaliteter, placeret i noget af Danmarks smukkeste natur til at imødekomme vores ambitioner for Gastronomi & Event. Konferencen, personaledagen, selskabet eller mødet er sikret god kvalitet og service, unikke rammer og skønne madoplevelser. Læs om Event & Helse hotellet, Restaurant Vestermølle, Firmacafé MADhouse og Det lille røgeri på de næste sider.

## Restaurant Vestermølle i Skanderborg



Vi har faciliteterne og fantastiske omgivelser - du skal bare invitere gæsterne.

Hvad enten du skal holde en fest, en konference eller et møde, er Restaurant Vestermølle en betagende ramme for arrangementet. Vi har smukke lokaler, have, sø, skov og mølle tæt på Skanderborg by.

### Konference og selskaber

Vi har to nye selskabs- og konferencelokaler med plads til hhv. 70 og 40 personer. I sommermånederne kan vores smukke riddersal ligeledes danne rammen med historie, kultur og søudsigt. Her er plads til 70 personer. Er alt andet booket åbner vi op i restauranten, der har plads til yderligere 50 personer.

Nøgleordene er kvalitet og oplevelser. Du bydes velkommen med bevidst madkultur, der nærer krop og sind og pirrer sanserne med både smag, syn, duft, lyd og konsistens.

### Picnic eller gastronomi-ud-af-huset

Lad Restaurant Vestermølle stå for den gastronomiske oplevelse til jeres næste arrangement. Vi hjælper også med at sammensætte en menu, der passer til anledning, antal og årstid.

**Kontakt:** Restaurant Vestermølle  
88 27 60 10 eller  
vestermoele@unisans.dk



## Event & Helse hotellet i Gjern



I det naturskønne Søhøjland ligger Gjern som verdens navle. Landskabet er med sine bakker, søer og frugtbare jorde et yndet besøgssted i det midtjyske.

På Event & Helse hotellet tilstræber vi at skabe en anderledes hoteloplevelse for vores gæster. I indretningen af hotellet har vi taget udgangspunkt i at give vores gæster en **unisans** sanseoplevelse. Alle elementerne i hotellet er således skabt med en klar idé om at opleve. Det kan være i tekstur, duft eller udseende, men også lyde i hotellet og de smagsindtryk, du får i restauranten, udgør en del af det samlede indtryk.

### Konference eller fest med eller uden overnatning

Skal du afholde større arrangementer har vi to store, nystandsatte konferencelokaler med plads til hhv. 150 og 50 personer. Vi har også to mindre mødelokaler.

Når du overnatter på Event og Helse hotellet, bor du på individuelt indrettede værelser, der udstråler en særlig varme, hygge og farve. Vi råder over ni enkelt- og dobbeltværelser med eller uden eget bad og toilet.

### Gastronomi-ud-af-huset

Vi leverer også gastronomi-ud-af-huset, hvad enten det drejer sig om bryllup, barnedåb, fødselsdag, jubilæer eller andre mærkedage.

**Kontakt:** Event & Helse hotellet  
86 87 54 55 eller  
hotellet@unisans.dk

## Det lille røgeri i Voervadsbro



Det lille røgeri er en gastronomisk lille perle med butik og restaurant beliggende i pragtfulde, naturskønne omgivelser ved Gudenåen og det storslåede udsigtspunkt Sukkertoppen. Vi er kendt for vores fiskespecialiteter, der er røget i egen rygeovn – friske, lækre og fulde af smag. Vi lover altid friske råvarer, og lader os lede af årstidens grøntsager og frugter. For os handler kvalitet om at imødekomme og helst overgå vores kunders forventninger.

I vores butik har I blandt andet mulighed for at købe mange af de fiskeprodukter, vi tilbyder i restauranten.

**Selskaber og gastronomi-ud-af-huset**  
Ønsker I en intim restaurantoplevelse til jeres næste selskab, udgør Det lille røgeri den ideelle ramme. Vi har plads til 40 personer i den lille charmerende restaurant i de smukke omgivelser.

Ved større selskaber kan vi tilbyde smukke selskabslokaler med plads til cirka 70 personer.

Hos Det lille røgeri tilbyder vi også gastronomi ud-af-huset. Vi pakker picnicurven til en herlig sommerudflugt eller leverer maden til selskaber og receptioner for både private og virksomheder.

**Kontakt:** Det lille røgeri  
75 78 28 85 eller  
[detlilleroegeri@unisans.dk](mailto:detlilleroegeri@unisans.dk)

## Firmacafé Madhouse i Middelfart



Vi byder indenfor i faciliteter, der bevæger sig i balancen mellem gal og genial. I det tidligere statspsykiatriske hospital fra 1888 i Middelfart kombineres fortid og fremtid igennem design, arkitektur og indretning. Dette miljø danner den ideelle ramme for teambuilding og selskaber.

God madkultur er altid i fokus, når Firmacafé MADhouse tilbyder sanselig og velsmagende mad. Caféen udgør fundamentet med farver, så det svimler og lækkerier, der nærer. Til daglig fungerer caféen som gastronomisk samlingspunkt for husets virksomheder.

**Gastronomi-ud-af-huset**  
Caféen kan rumme selskaber på op til 60 personer. Ved større selskaber er der mulighed for at udvide med udendørsarealer og telt.

**Få den kendte MADhouse-buffet som frokostordning**  
Kom ned og oplev den farverige buffet i

MADhouse og få en snak med kokken om mulighederne for at tilpasse en frokostordning til jeres behov.

**Samarbejde gennem teamcooking**  
Firmacafé MADhouse er kendt for vores teamcooking-arrangementer, der styrker virksomhedens sammenhold ved at nedbryde grænser og barrierer. Spændende udfordringer giver jer tid til at tænke over samarbejde på en anderledes måde, alt i mens I tilbereder en dejlig middag med tid til nydelse, refleksion og store smagsoplevelser.

**Kontakt:** Firmacafé MADhouse  
30 38 18 46 eller  
[madhouse@unisans.dk](mailto:madhouse@unisans.dk)



## Eventmageri

- mere end en teaterforestilling

Hos **unisans** Gastronomi & Event handler en event om at opleve ét eller flere unikke øjeblikke sammen, som styrker sammenhold og fællesskabsfølelse. Vi arrangerer events af enhver slags, til firmaarrangementet, konferencen, brylluppet eller familiefesten.

## unisans

Gastronomi & Event er:

- Mad der pirrer
- Konferencer med plads til store armbevægelser
- Sanselige indtryk
- Kvalitetsbevidsthed
- Skønne faciliteter i positive omgivelser
- Gastronomi ud-af-huset
- Unikke perler i landskabet
- Oplevelser til hverdag og fest
- Individuelt indrettede lokaler
- Alt andet end standard-arrangementer
- Fleksibel og farvestrålende frokostordning

tlf 70 24 16 20 / [www.unisans.dk](http://www.unisans.dk)

## Find os



**Event & Helse hotellet**  
Gjern

**Det lille røgeri**  
Voervadsbro

**Restaurant Vestermølle**  
Skanderborg

**Firmacafé Madhouse**  
Middelfart

Med **unisans** partnerskab får du dit arrangement serveret på et sølvfad

Hvad enten du har brug for et 1:1 møde, et firmarrangement eller noget helt tredje, så kontakt **unisans**. **unisans** er stiftere af et partnerskab, der er en alliance af en række kompetente og innovative virksomheder, der alle har virksomheder og organisationer som primære målgruppe. Det betyder, at vi kan løse både små og store opgaver. **unisans** er garanteret for kvalitet og konkurrencedygtige priser. Vores mål er at gøre det nemmere for dig og din virksomhed at sammensætte et komplet program ud fra jeres individuelle ønsker. For jer er det ressourceoptimering, for os er det en passion.