

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

HAPSERIET TIL FEST I HUSET

– GOURMET-MENUEN –

HAPSERIET ER SMUK OG VELSMAGENDE
ØKOLOGISK MAD, DER SKABER
RAMMEN
OM ET HYGGELIGT, FESTLIGT OG
VELLYKKET ARRANGEMENT

Forkæl dine gæster med en luksuriøs og
helstøbt gourmetoplevelse hos os i
Spisestuen – vores lyse lokaler med udsigt til
Lilleåen i Hadsten.

Menuen består af en række kolde hapsere,
som serveres smukt anrettet både som

portionsanretninger og delefade, der enten stilles på buffet eller serveres rundt ved bordene. Menuen egner sig særligt godt til både dags- og aftenarrangementer, hvor der ønskes en komplet og gennemført madoplevelse.

Gourmet-menuen spænder bredt og kan indeholde snacks, fisk, kød, **økologiske** grøntsager i sæson, ost, dessert samt sødt til kaffen.

Gourmet-menuen serveres som “surprise-menu”, hvor køkkenet sammensætter udvalget på dagen inden for denne menus rammer.

Der tages naturligvis hensyn til relevante allergier og særlige ønsker efter aftale.

- 3 snacks – husets overdådige
- 1 fisk/ skaldyr
- 1 fisk
- 1 charcuteri
- 1 kød
- 5 grønt
- Koldhævet og stenovnsbagt hvede-surdejsbrød
- Minirugbrød med malt og chia-frø
- Luftigt brunet smør med citronskal og branket valle
- 2 dips
- 1 ost
- 1 dessert
- 3 sødt til kaffen

– i alt 22 luksuriøse gourmet-hapsere!

Pris pr. kuvert: 695 kr.

EKSEMPEL PÅ HVORDAN GOURMET-HAPSERI-MENUEN KAN SE UD

DET MED SMÅT:

Menuen tilbydes i **Spisestuen i Sløjfen i Hødsten** og forudsætter en bestilling på minimum **20 personer**.

Menuen kan tilpasses vegansk, vegetarisk og relevante allergihensyn – både for enkelte gæster og for hele selskabet.

Vi tilbyder desuden **børnevenlig servering** bestående af frikadeller, gnavegrønt og -frugt samt pizzasnegl til **155 kr. pr. barn**.

(Som børnemenue inkl. en børnevenlig dessert: 195 kr)

Tilbuddet gælder for børn **under 12 år**. Alternativt kan børn få samme menu som de voksne – til **halv pris for halv portionsstørrelse**.

Prisen er inkl. moms og dækker lokale, opdækning, menu og anretning, isvand, servering, opvask og efterfølgende rengøring.

Kaffe/te samt øvrige drikkevarer og eventuelle tilvalg afregnes efter forbrug.

Maden anrettes delvist portionsanrettet og delvist som delefade, der enten stilles på buffet eller sendes rundt ved bordene.

Det **endelige antal kuverter** skal oplyses **senest 10 dage før arrangementet**, da råvarer herefter bestilles, og forberedelser påbegyndes. Et oplyst **cirka-antal betragtes som endeligt**, medmindre vi modtager rettelser inden for denne frist. Ligeledes lægges det højeste antal i et oplyst interval (fx 10–20 personer) til grund for indkøb, forberedelse og fakturering, såfremt vi ikke modtager et endeligt antal inden fristen.

Afbud **eller aflysning** senere end 10 dage før arrangementet faktureres med **50 %**.

Ved afbud eller aflysning **inden for 5 dage** faktureres **100 %**.

Faktura fremsendes efter arrangementet til betaling via bankoverførsel.

Vi modtager som udgangspunkt ikke kort eller kontanter.

Medmindre andet er aftalt, er arrangementet berammet til en varighed på **maksimalt 7 timer** fra

gæsternes ankomst.

Der tages forbehold for trykfejl,
mindre ændringer samt råvarer, der
ikke kan fremskaffes.

Det er **ikke tilladt at medbringe egen
mad eller drikke** i Spisestuen eller
øvrige lokaler i Sløjfen.

Kontoret træffes telefonisk mandag til fredag kl. 9–12 for bestillinger og spørgsmål.
Vi planlægger gerne menumøder og samtaler på hverdage uden for dette tidsrum efter
aftale, og mødetidspunkter afhænger af den enkelte uge.