

SKAFFERIET

[ARRANGEMENTER I HUSET](#)[MAD UD AF HUSET](#)[DET SKER](#)[KONTAKT](#)[NYHEDSBREV](#)

Bryllupsmad er noget helt særligt

Vi synes det er en stor glæde at lave mad til bryllupper. Samarbejdet med brudeparret, menuplanlægning, at høre om drømme og tanker om den perfekte kærlighedsfejring – det er spændende, engagerende og inspirerende. Samtidig er det et stort ansvar, og vi oplever altid en vis ærefrygt i forbindelse med bryllupper – og det er egentlig dejligt stadig at kunne føle sådan, selvom vi har prøvet det massevis af gange.

Bryllupsmad i hele midtjylland

Vi har ikke en fast bryllupsmenu. Alle bryllupper er unikke – og vi laver

altid en særlig menu efter at have mødt parret og snakket om hvordan de ønsker at fejre deres bryllup. Det har givet os mange forskellige oplevelser, når vi har været i forsamlingshuse, festtelte, privat-adresser eller arbejdspladser i hele Midtjylland.

Sommer, efterår, vinter og forår

En god ting der altid spiller ind i bryllupsplanlægningen, er årstiden. Vi tager altid udgangspunkt i sæsonens friske råvarer, og bruger økologi og mange lokale råvarer – dels fordi miljø og bæredygtighed er vigtigt, og dels fordi vi bare gerne vil arbejde med de bedste råvarer og skabe en uforglemmelig festmiddag. Ganske ofte oplever vi at brudeparret har nogle ønsker i den forbindelse – at de har sjove idéer eller fælles oplevelser og minder, som gerne må afspejles i menuen. Vi elsker den slags bånd og bruger det som inspiration i udformningen af menuerne.

Priser og alternativer

Prisen for bryllupsmenuer starter ved 535 kr pr. kuvert og dertil kommer kokketimer, hvor både antallet af kokke og deres timer afhænger af omfanget af menuen, antal gæster

og forholdene på stedet. Prisen pr. kok er 695 kr pr. time og det regnes fra vi kører afsted fra Skafferiet og indtil vi er tilbage igen. Derfor er leverings- og transportomkostninger inkluderet i prisen – og det samme er det at vi medbringer pæne fade og skåle til delemads- og buffet-anretninger.

(Er forholdene på stedet ikke til at få vasket vores service op løbende, kan vi tage servicen beskidt med retur (og vaske det op til 300 kr pr. påbegyndt time) eller det kan afleveres rengjort til os i ugen efter arrangementet.)

Det er også muligt at vælge fra vores faste festmenu til brylluppet.

Det er en 3 retters (i udgangspunktet, for der kan også sagtens være flere retter, snacks, natmad mm.) menu, der skifter med sæsonerne og som er lige til at sammensætte. Herunder ses hvordan denne menu ser ud lige nu, det kan give en idé om stilen, omfanget og prisen, selvom selve menuen sandsynligvis er anderledes når brylluppet skal stå:

- **FESTMENU UD AF HUSET**

Et lidt utraditionelt alternativ til bryllupsmad er vores hjemmelavede små kolde retter i tapasstørrelsen:

- HAPSERIET

Kærlig hilsen fra et brudepar

På en smuk sensommerdag blev Ellen og Anders viet i Bregnet kirke på Djursland. Efter vielsen gik parret en romantisk tur som nygifte ved Kaløvig Slotsruin – for det var et bryllup inspireret af middelalderens æstetik og historie.

Vi var inviteret indenfor i deres drømme om en helt særlig fest, og lavede bryllupsmiddagen med både plads til historien, bedsteforældre og twists til moderne “foodies”.

"Skafferiet havde sammensat en lækker menu med mange delikate retter.

Der var virkelig mange detaljer for alle sanser, og det betyder bare meget for den samlede oplevelse, at retterne var så flot anrettet på særlige fade og med blomster på toppen.

Vi hører stadig kommentarer om den smukke og lækre mad!"

– Ellen og Anders



Your Content Goes Here, Your Content Goes Here

Vi har spurgt Ellen og Anders om, hvordan de oplevede brylluppet og samarbejdet med os, både før og under

selve festen. Læs om deres oplevelser her nedenfor.

TRYK HER OG LÆS MERE OM HVAD BRUDEPARRET
FORTÆLLER



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.

Telefonen i køkkenet er åben kl. 8–16 på hverdage for korte spørgsmål eller beskeder, som kontoret svarer på senest næste hverdag.

Du kan også sende os en mail eller benytte vores kontaktformular – vi bestræber os på at svare alle hverdage!