

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

HAPSERIET TIL FEST UD AF HUSET

– DEN OVERDÅDIGE MENU –

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

Ønsker du at forkæle dine gæster med en
ekstraordinær madoplevelse, der indbyder til
samtale og samvær omkring bordet, laver vi
gerne festmad med Hapseriet til jer.

Menuen består af **15 forskellige hapsere**,

som serveres løbende og på forskellig vis:
nogle kan spises direkte fra fadet, andre
serveres portionsanrettet i små skåle, mens
andre igen tages fra fadet over på tallerkenen.

Maden kommer på bordet i en naturlig strøm
af smagsoplevelser og er ikke opdelt i forret,
hovedret og dessert. **Den Overdådige Menu
er mættende og kan fungere som et fuldt
måltid.**

Menuen har fokus på det grønne, men
indeholder også både fisk og kød. Menuen
kan desuden tilpasses vegetarisk samt
relevante allergihensyn efter aftale.

**Den Overdådige Menu serveres som
“surprise-menu”,** hvor køkkenet
sammensætter de **15 hapsere** på dagen
inden for denne menus rammer.

- 2 snacks
- 1 fisk/ skaldyr
- 1 fisk
- 1 charcuteri
- 1 kød
- 4 grønt
- Koldhævet og stenovnsbagt hvede-
surdejsbrød
- Minirugbrød med malt og chia-frø
- 2 dips
- 1 dessert

– i alt 15 hapsere

Pris pr. kuvert: 465 kr. ved minimum 15
kuverter

Ekstra hapsere som f.eks. ost m.v. kan tilkøbes.

EKSEMPEL PÅ HVORDAN EN OVERDÅDIG HAPSERI-MENU KAN SE UD

DET MED SMÅT:

Alle hapse-menuer serveres som **"surprise-menu"**, hvor køkkenet sammensætter udvalget på dagen inden for den valgte menus rammer.

Alle priser er pr. kuvert, inkl. moms, og forudsætter en bestilling på minimum **15 kuverter** med samme hapse-menu til 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**.

Vi kan desuden hjælpe med anbefaling af vin samt formidling af musik, servering, blomsterdekoration og leje af service, telte m.m.

Du er altid velkommen til at kontakte os

med spørgsmål.

Vi kan efter aftale sende én eller flere kokke med til færdiggørelse og anretning af maden.

Pris: **695 kr. pr. time pr. kok**, beregnet **fra afgang fra Skafferiet og til retur.**

Maden afhentes som udgangspunkt hos os i Skafferiet.

Ønskes levering, faktureres **100 kr. i startgebyr samt 6 kr. pr. kørt kilometer.**

Maden anrettes på pænt service.

Rengjort service afleveres hos os **senest i ugen efter arrangementet.**

Alternativt kan afhentning aftales på samme vilkår som levering.

Afleveres servicen ikke rengjort, faktureres **pr. påbegyndt opvaskertime à 395 kr.**

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.

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