

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

HAPSERIET TIL FEST UD AF HUSET

– DEN RUSTIKKE 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
uformel og indbydende madoplevelse, laver vi
gerne festmad med Hapseriet til jer.

Menuen består af **9 kolde hapsere**, som
anrettes smukt som delemad til at sende rundt
ved bordene eller stille på buffet. Den egner

sig særligt godt til en uformel frokost eller en let aftensmad.

Menuen indeholder både fisk og kød, men har et tydeligt fokus på det grønne – det skal du og dine gæster derfor være indforstået med. Ønskes mere traditionel festmad med tre serveringer, henviser vi til vores sæsonmenuer.

Menuen kan også tilpasses vegetarisk samt relevante allergihensyn efter aftale.

Den Rustikke Menu serveres som **“surprise-menu”**, hvor køkkenet sammensætter de **9 hapsere** på dagen inden for denne menus rammer.

- 3 grønt
- 1 fisk
- 1 kød
- 1 salat
- Koldhævet og stenovnsbagt hvede-surdejsbrød
- Minirugbrød med malt og chia-frø
- 1 dip til brødet

– i alt 9 hapsere

Pris pr. kuvert: 295 kr. ved minimum 6 kuverter

EKSEMPEL PÅ HVORDAN DEN RUSTIKKE HAPSERI-MENU KAN SE UD

Tilvalg til menuen:

- Snacks
 - Krydderristede nødder med 'ras el hanout' – 20 kr / kuvert
 - Puffet flæskesvær af *Troldgaarden*-gris med hindbærstøv og piment d'espelette – 25 kr / kuvert
 - Vælg begge snacks: 40 kr / kuvert*
- Børnevenlig servering: Frikadeller, gnavegrønt og -frugt og pizzasnegl
155 kr / barn
Som børnemenue inkl. en børnevenlig dessert
195 kr / barn
Tilbydes til børn under 12 år.
Alternativt kan børnene også få samme menu som de voksne – til halv pris for halv størrelse menu.
- Osteanretning på fællesfade: 55 kr / kuvert
- Portionsanrettet hapse-dessert: 55 kr / kuvert
- Skærekage i portionsstykker og på fællesfade: 40 kr / kuvert

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 **6**

kuverter med samme hapse-menu til hele selskabet.

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.