

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

JULEHAPSERE UD AF HUSET

En dejlig julemenu med hapsere til dig og dine
gæster.

Som altid hos os, er fokus på det grønne –
men du får også både fisk, kød og en lækker
dessert på dit kolde julebord.

Pris pr. person: 315 kr

Tilbydes i perioden 16. november – 23.
december 2026

– *alle ugens dage og helt ned til 6 personer!*

JULEHAPSERE

Honningbagt pastinak med stegt
pære, tørret 20 måneders parmesan

og estragon

Skalotteløg bagt i hjemmelavet
eddike og serveret med citrontimian
og sprød boghvede

Bagte jordskokker med ristede
hassel nødder og fermenteret
bergamotte

Sild marineret med enebær og
fennikelskærme og serveret med
rødløg, letsyldet græskar, kapers og
urtemayo

Bagt torskefisk med gule beder, ristet
rugbrødsgrumble, drænet yoghurt og
dild

Rillette af dansk gris med
lynmarineret rødkål, tranebær og
æbler fra *Felden Abildgaard*

Vintersalater og frisk bladkål med
ingrid-ærter, appelsin,
regnbuegulerødder, granatæble,
saltristede solsikkekerner og cremet
dressing

Koldhævet og stenovnsbagt
surdejsbrød af mel fra *Kornby Mølle*

Kuvert-rugbrød med kerner, malt og
chiafrø

Det gode smør fra *Thise Mejeri*

Dip af rødbede og tyttebær tilsmagt

med varme krydderier

Perlerug-alamande med
sensommerens henkogte blommer og
knas af tørret kage

TILVALG

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 børn få samme menu som
de voksne – til halv pris for halv størrelse
menu (med dessert i fuld størrelse).

STEGTE SILD

Stegte sild med rødløg, sennep og
syltet gulerod
Pris: 40 kr / kuvert

AND

Terrine af confiteret andelår med
fennikelsalat, vinaigrette og saltede
valnødder

Pris: 55 kr / kuvert

OST

Osteanretning på fællesfade med 2
slags ost og hjemmesylt

55 kr / kuvert

NATMAD 1

Dagens gryderet med eller uden kød.
Dertil mættende garniture, salat, brød
og dip.

105 kr ud af huset

NATMAD 2

Gourmet-hotdog med
Slagtergaardens pølse og masser af
hjemmelavet tilbehør

125 kr ud af huset (2 stk. pr. gæst)

(minimum 15 kuverter)

Menuen tilbydes ud af huset i
perioden 16. november – 23.
december 2026.

Alle priser er pr. kuvert, inkl.
moms, og forudsætter en
bestilling på minimum **6**
kuverter med samme retter til

hele selskabet.

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

Menuen følger sæsonens råvarer, som så vidt muligt er lokale, danske og økologiske.

Mindre justeringer kan forekomme, hvis enkelte råvarer ikke kan skaffes i tilfredsstillende kvalitet. Ved væsentlige ændringer aftales dette forud.

Maden anrettes på pænt service som delemad til bordene eller buffet; desserten er dog portionsanrettet.

Vi kan efter aftale sende én eller flere kokke med til anretning og servering.

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

Maden afhentes som udgangspunkt hos os i Skafferiet, medmindre der medfølger kok.

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

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 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.

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