

# Reception – Jubilæum – Stående taffel

Tapas buffet bestående af

- 2 slags pålæg/pølse fra Klosterhedens Vildt. Hertil forskelligt hjemmerørt mayo, surt og sprødt
- 2 slags oste med tilbehør
- Hønsesalat med rygeost og urter
- Rejesalat med ferskvandsrejer og urter
- Paté med cornichoner og syltede rødløg
- Koldrøget laks med hjemmerørt mayo, urter og kapersbær
- Franskbrød, rugbrød og smør

Eventuel mulighed for tilkøb af andre elementer

Ønskes anden menu kontaktes køkkenchef Jesper Klitgaard – forhør dig via [restaurantisvaerket@outlook.dk](mailto:restaurantisvaerket@outlook.dk)

*VIGTIGT! Der skal laves skilte til maden, så gæsterne kan se hvad de får.*

*Ydermere skal maden sættes frem, så man kan tage fra begge sider*

## ØKONOMI

Pris pr. person for maden = 198 kr.

*Børn i alderen 4-12 år er halv pris*

Lokaleleje er fast 1.500 kr. uanset størrelse (dækker udgift til større omstilling, personale mm.)

## DRIKKE

Der tilbydes køleskab i lokalet med blandet øl og vand.

Afregnes 30 kr. pr. øl samt 25 kr. pr. sodavand

Herudover en buffet med hvidvin samt rødvin – tjeneren skænker dette på forhånd

Afregnes 195 kr. pr. åbne flaske

Isvand 5 kr. pr. deltager

Kaffe 15 kr. pr. deltager

## TEKNIK

Der er projektor i lokalet til fremvisning fra medbragt PC. Dette uden beregning

Der er ikke lyd på projektoren

Vi har ikke mulighed for at tilbyde mikrofon – det er gæstens eget ansvar feks at leje dette ind udefra og selv koble til/fra

Flipover kan tilbydes – 2 stk. uden beregning

## PRAKTISK

Her tilbydes lokale 3 hvis over 60 personer. Hvis under 60 personer tilbydes separat mindre lokale

Her opstilles i langborde, eventuelt suppleret med runde borde samt høje borde alt efter antal

Der dækkes ikke op med duge, kun på buffet samt gavebord

Stearinlys samt tørrede blomster på alle borde