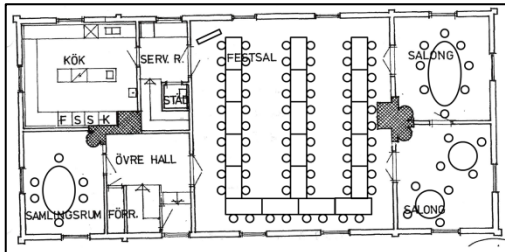
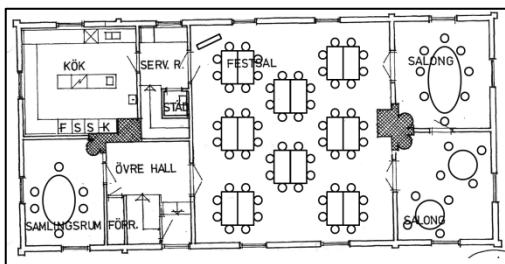


BORDSKARTA

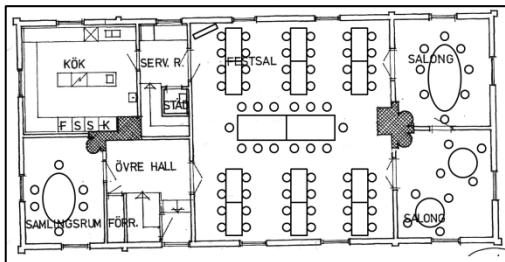
Vår festsal tar upp till 70 gäster beroende på bordsformation. Nedanstående bilder är exempel på olika möjligheter för dukning.



(Exempel 1. E-bord 68 platser.)



(Exempel 2. Grupsittning 64 platser.)



(Exempel 3. Honnörsbord i mitten 62 platser.)

Förslag på andra bordsformationer tas fram för specifik fest.

CATERING

Service- (Gäller beställningar utanför Gästgivaregården.)

Serveringspersonal/hovmästare/kock kostar mellan 195 kr/timme och 295 kr/timme inklusive sociala kostnader, exklusive moms. Vi har en minimumdebitering på 4 timmar för vår personal. Personalens timmar räknas från deras avgång till återkomst i vårt leveranskök på Gästgivaregården. OB-tillägg för obekvämt arbetstid tillkommer, kvällar och helger.



GÄSTGIVAREGÅRDEN Ljungby

Kommer maten upplagd?

Maten levereras upplagd i skålar/fat eller på tallrik, så som vi tillsammans kommit överens om. Vi använder alltid snygga glas-, porslin- eller silverfat till våra upplaggnings eftersom det estetiska är viktigt för oss. Den eventuellt varma maten levereras i värmeskåp, som kopplas till ett vanligt vägguttag så att den håller sig varm fram till servering. Önskar ni engångsupplägg ordnar vi givetvis det!



I de allra flesta fall kommer vår mat upplagd såhär:

* Cocktailtilltugg

Ligger upplagda på fat, i korgar eller så som vi kommit överens om. Det är bara att ställa fram till era gäster!

* Buffé

Levereras fint dekorerad och färdigupplagd på fat, i skålar, etc. Varma tillbehör levereras i värmebox, upplagt på fat eller i karott.

* Förrätter

Vi kommer tillsammans överens om hur ni vill ha det! Antingen vackert upplagd direkt på tallrik eller levererat på fat så att ni själva kan lägga upp det på eget porslin.

* Varmrätt

Kommer i värmeboxar. Vi kommer tillsammans överens om hur ni vill ha det! Antingen vackert upplagd direkt på tallrik eller levererat på fat så att ni själva kan lägga upp det på eget porslin.

* Desserter

Upplägget för desserterna varierar beroende på vilken dessert ni valt. Ni får dem nästan alltid färdigdekorerade portionsvis i glas, skål eller på tallrik.

Hur många portioner kan jag beställa?

Vi har en minimumgräns på 10 portioner. Det betyder att du som minst måste beställa 10 portioner av en och samma rätt. Det är angivet i vår meny vilka rätter som av praktiska skäl inte går att leverera i små kvantiteter.

Hur långt innan festen måste jag beställa?

Din beställning måste göras senast tre hela arbetsdagar före ditt arrangemang. Större beställningar och fester bör göras cirka 10 arbetsdagar före leverans

Jag måste göra ändringar i min beställning, går det?

Alla ändringar måste vara oss tillhanda senast tre hela arbetsdagar före leverans. Vid större arrangemang cirka 10 arbetsdagar före. Glöm inte bort vegetarianer eller annan specialkost såsom gluten- eller laktosfria alternativ.

Kan man få maten levererad?

Absolut! Vi levererar nästan alltid direkt till våra kunder. Vi har egna bilar och egna chaufförer som garanterar att maten kommer fram till dig tryggt och säkert.

Vad kostar leveransen?

Leveransavgiften varierar beroende på var du bor, det vill säga vilken geografisk zon du tillhör. Avgiften beror också på vilken dag (helgdag eller vardag) leverans skall ske samt leveranstid på dygnet.

Kan jag hyra porslin och linne?

Självklart! Vi hyr ut följande:
(Pris/ kuvert)

Dukning

Linneduk med Dunilinservett.....35kr
Engångsduk med servett.....25kr

Porslin

Tallrik.....5kr
Kaffegods.....5kr
Bestick.....5kr
Glas.....5kr
