

søren k

Selskabsmenu 2017

Maj, juni og juli

På restaurant søren k følger vi med årstiden, vores menuer har udgangspunkt i sæsonens friske råvarer – det smager bedst på den måde. Vi laver både en fast selskabsmenu og en skiftende á la carte menu

Hvis i er 8 eller flere gæster, vil vi gerne have en menu bestilling i forvejen. På den måde kan vi sikre os, at I får den bedst mulige service, på det niveau vi er kendt for. Vores faste selskabsmenu gør det nemt at vælge og bestille i god tid, og da flere elementer i vores menuer kræver tilberedning i god tid, skal vi bede om bestilling af disse menuer mindst 3 dage før jeres arrangement.

Det er vigtigt for os, at vi har en enslydende, dvs. én samlet menu til hele selskabet. Skulle nogle af jer være nødsaget til at vælge andre retter end resten af selskabet på grund af religion eller allergi, tager vi selvfølgelig hensyn til det, blot vi ved det på forhånd.

Vi tilbyder en række selskabsvine til en god pris. Se særskilt vinkort.

I forbindelse med bestillingen, bør der tages stilling til hvilken velkomstdrink, der ønskes, og om der efter middagen ønskes kaffe, petit fours og evt. avec.

Vi står gerne til rådighed med vejledning, så kontakt endelig vores salgskontor såfremt der er spørgsmål.

Vi glæder os til at modtage jeres bestilling.

søren k

Menuer – Maj, juni og juli

Alle vores retter er forretningsstørrelse.

Ønskes der 3 retters menu, vil prisen være den samme som 4 retter, da den ene portion skal dobles op i størrelse.

4 retters menu

Meyers koldrøgede laks med årstidens grønt og urtesauce
Asparges, ansjoscreme, brøndkarse og ristede kerner
Dampet rødtunge, nye kartofler, fennikel og hvidvinssauce
Fåreyoghurt mousse, rabarber og ristet havre
Menupris kr. 395,- pr. person

5 retters menu

Meyers koldrøgede laks med årstidens grønt og urtesauce
Ærter og kammuslinger
Asparges, ansjoser, brøndkarse og ristede kerner
Dampet rødtunge, nye kartofler, fennikel og vinsauce
Får yoghurt mousse, rabarber og ristet havre
Menupris kr. 495,- pr. person

Retter til udskiftning dampet rødtunge i menuerne
Braiseret kalveskank med rabarber og havesyre
Langtidsstegt øko svinenakke med stegte løg og ramsløg
Tillæg a kr. 20,- pr. person

Tilvalg til menuerne

Saltede snack kr. 20,-
Østers med fermenteret asparges, 2 pr. person kr. 65,-
Oste tallerken kr. 75,-
2 slags petit four kr. 30,-
Kaffe og the kr. 42,-
Vinmenu til 4 retter kr. 395,-

søren k

Vilkår

Regning

Det kan aftales at regningen sendes efter arrangementet, husk da ansvarlig arrangørs underskrift på kassebonnen. Betalingsbetingelser 8 dage netto. Fakturaer til udlandet pålægges et gebyr på kr. 200,-

Kreditkort

Gængse kreditkort modtages. Bemærk at kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt kortholder ved betaling med såvel danske som udenlandske kreditkort. Bemærk der ikke er noget gebyr på dankort.

Afbestillingsbetingelser

Afbestilling senere end 4 uger før arrangementsdatoen kan ikke ske. Der vil blive faktureret op til 100% af ordresummen, dvs. såvel mad som drikkevarer, med mindre andet er aftalt.

Afbestilling af større dele af menuen og drikkevarer kan ikke ske senere end 4 uger før, mindre ændringer kan ske indtil 8 dage før arrangementsdatoen.

No show

Ved no show faktureres 100% af ordresummen.

Endeligt deltagerantal

Endeligt deltagerantal meddeles senest 8 dage før arrangementsdato, og kan maksimalt reduceres med 50% i forhold til det oprindelige deltagerantal.

Herefter kan der ikke ændres i antallet, og der vil således blive opkrævet betaling, for det antal der er bestilt til (8 dage før arrangementsdatoen) for såvel mad som drikkevarer.

Såfremt ovenstående betingelser ikke kan opfyldes, venligst kontakt os på forhånd, for at aftale eventuelle andre vilkår.