

TEDDY /BY BJØRN

Værtskab – Hygge – Gastronomi

Catering – Skal vi stå for jeres næste arrangement?

Vi leverer catering til mange forskellige typer af selskaber fra små intime middagsselskaber til receptioner, fødselsdage, konfirmationer, bryllupper og meget mere.

Ud over gastronomi i særklasse, kan vi stå for alt i forbindelse med opdækning, servering, drikkevarer, service og meget mere. Vores dygtige kokke og tjenere kan også stå for afviklingen af arrangementet, så I kan læne jer tilbage og nyde selskabet.

Tag endelig fat i os og hør hvad vi kan tilbyde.

Private Dining

En restaurant oplevelse hjemme hos jer selv.

Vi sørger for en unik gourmet oplevelse, hvor der er tænkt på alt, så I kan fokusere på at være sammen med jeres gæster.

Vi sammensætter en menu helt efter jeres ønsker og sætter gerne vine dertil.

Ethvert arrangement er unikt – så tag fat i os og hør om mulighederne.

Mad ud af huset (Alle bestillinger er til minimum 10 personer).

Maden pakkes i lækre engangsbakker – opdelt i elementer, så det er let at finde rundt i.

Vi pakker maden kold således, at kvaliteten ikke forringes inden I skal spise.

Maden vil være så færdigtilberedt som muligt, men I vil skulle anrette, eventuelt lune nogle ting og give retterne det sidste touch inden servering.

Til alle afhentninger medfølger en grundig vejledning og ved afhentning / levering får I en gennemgang af en af vores kokke.

Ønsker I personale med ud til afvikling og servering, kan vi også klare det.

Mad og menuer

Smørrebrød

Vi sammensætter et passende udvalg i samarbejde med jer.

Vi anbefaler 3 stykker pr. person. Samt evt. lidt sødt.

95 kr / stk

3-retters menu (tallerkenanrettet)

Vi sammensætter en menu i samråd med jer, ud fra jeres ønsker og sæsonens råvarer.

Menuen vil indeholde forret, hovedret og dessert.

Til forretten serveres vores hjemmebakte surdejsbrød.

475 kr / pers

Social Dining menu (menu med deleretter, serveret på bordet) - enten 6 eller 10 retter.

Vi sammensætter en menu i samråd med jer, ud fra jeres ønsker og sæsonens råvarer

En 6- retters menu består af: 3 x forretter, 2 x hovedretter og 1 x dessert.

En 10-retters menu består af: 3 x snacks, 3 x forretter, 2 x hovedretter og 2 x desserter.

Til forretten serveres vores hjemmebakte surdejsbrød.

6-retters social Dining menu 475 kr / pers

10-retters Social Dining menu 600 kr / pers