



RENAA RESTAURANTER

Konfirmasjon, bryllup, selskap, stor fest?

Du koser deg med gjestene, vi tar oss av det praktiske

Visste du at Renaa Restauranter også kan hjelpe deg med arrangementet? Ikke bare den riktige menyen, men også alle de små og store praktiske tjenestene som må ordnes. Enten det gjelder dekketøy, en kokk på ditt eget kjøkken, servitør så du kan sitte ned og nyte maten... du spør, vi fikser!

På de neste sidene finner du forslag til menyer og en del praktisk informasjon.

Hvor?

- Hjemme hos deg/dere
- På arbeidsplassen
- eller et annet sted du/dere ønsker å arrangere selskapet

Slik foregår det:

1. Du tar kontakt, og vi diskuterer dine ønsker.
2. Kikk gjerne på selskapsmeny-forslagene våre. Lenger nede her er etpar eksempler med priser.
3. Vi setter opp et menyforslag. Hvis du ønsker vin-anbefalinger, får du det fra en av våre faglærte vinkelnerne, som har kompetanse på hele pris-skalaen.
4. Vi snakker sammen om hva du vil gjøre klart selv, og hva du heller vil at vi skal ordne. F.eks bordoppsett og dekking, vin-innkjøp, pynting, utstyr/dekketøy, og selvsagt maten!
5. Ønsker du profesjonell kokk eller servitør(er), ordner vi selvsagt det.
6. Siden følger vi deg opp underveis i planleggingen.
7. Når den store dagen inntreffer, bruker du tiden din sammen med gjestene. Vi ordner resten slik vi har avtalt!



RENAA RESTAURANTER

Cateringmenyer, forslag:

Meny Øst

Salma laks

eplevinaigrette - pepperotkrem

*

Helstekt oksekam

bearnaise - syltet løk - sopp

*

Marengskake "Pavlova"

creme chantilly - frukt - bær

Tre-retter kr 445,-

Meny Vest

Stekte kamskjell

blomkålkrem - nøttesmør- soya

*

Sitronstekt Kalvefilet

pommes macaire - unge grønnsaker - kardemomme

*

Mandelerte med rabarbra

vaniljeis

Tre-retter kr 495,-

Ring oss på 51551111 eller send epost til post@restaurantrenaa.no
så kan vi diskutere hva du ønsker og hvordan vi kan hjelpe dere.



RENAA RESTAURANTER

Litt informasjon om priser og catering:

Hvis du ønsker **catering med betjening** betyr det restaurantpris, og da må det beregnes 25% moms. Prisene i eksemplene over inkluderer moms.

I tillegg kommer timepris for kokk, eventuelt servitør. Hvis du ønsker at vi skal skaffe og skjenke drikkevarene, blir disse beregnet til vanlig restaurantpris.

Vi kan også foreslå viner du kan handle inn selv. Vinene som vi da anbefaler er å få tak i på vinmonopolet, til de prisene som gjelder der. Ring gjerne og bestill i god tid på forhånd.

Informasjon om catering med betjening:

Hvis du bestiller servitører og kokker fra oss, kan du slappe av og konsentrere deg om oppgaven som vertskap.

Priser ved catering:

Leie av kokk, pris pr time (inkludert mva)	395,-
Leie av servitør, pris pr time (inkludert mva)	395,-
Leie av dekketøy: Avhenger av hva du trenger. Ta kontakt for tilbud.	
Kork-avgift (skjenking av din egen vin), pris pr gjest	50,-

Levering av mat:

Dette avhenger av leveringssted, tidspunkt og mengde. Spør oss om pris.

Lån av pene fat som maten er levert på (catering inntil 20 personer), døgntillegg	400,-
Lån av pene fat som maten er levert på (catering 21-40 personer), døgntillegg	800,-
Lån av pene fat som maten er levert på (catering 41-60 personer), døgntillegg	1000,-
Tillegg for at vi henter fatene hos deg neste dag (fastpris uansett antall)	200,-

Praktiske opplysninger

Vi tar imot catering-bestillinger som er på 12 kuverter og oppover.

Selskapsmenyene er inkludert 25 % mva.

Vi anbefaler at du bestiller menyen levert med kokk. Våre kokker håndterer alle slags kjøkken!

Vil du ha mer informasjon, tips eller gode råd? Ta kontakt, vi hjelper så gjerne!