



*Diner Transportable
&
selskabslokaler*

God dag & velkommen

Tak for Deres henvendelse og interesse.

Her lidt om, hvad vi kan tilbyde:

Mad ud af huset til festlige lejligheder, med eller uden kok.

Alle buffeterne og kolde borde er lige til at stille op,

Og det varme leveres i varmekasser.

Ved 3 retter eller mere anbefaler vi at tage kok med, og

De helt store buffeter vil nok også kræve kok på.

Der er også mulighed for at afholde fester i vores store lyse lokaler,

hvor vi sammen kan afsætte en dag/aften.

Hvad I end vælger,

Vil det være mig en fornøjelse at betjene dem.

Lidt om priserne:

Alle priser er inkl. moms

Ud af huset:

Kørsel må påregnes.

Kok for en aften kr. 1800,00

Serveringspersonale kr. 150,00

Pr. time min. 6 timer.

I huset:

Dækker leje af lokale.

Ved opdækning må påregnes

ekstra gebyr

Herudover betales for

serveringspersonalet, som de

bedes afregne samme dag iflg.

tarif

Med venlig hilsen

Ole kok

Norén catering

Baldersbækvej 2

2635 Ishøj

tlf. 43 74 00 15

mobil.22 35 50 83

www.olekok.dk

Supper

ud af huset

i huset

Oksekødssuppe med oksekød, melboller samt suppeurter.

kr. 48,-

kr. 59,-

Hønsekødssuppe med hønsekød samt suppeurter.

kr. 48,-

kr. 59,-

Vildtconsommé med kød, svampe og suppeurter.

kr. 52,-

kr. 64,-

Løgssuppe med hvidløg og oste brød.

kr. 48,-

kr. 59,-

Aspargescremesuppe med kødboller.

kr. 48,-

kr. 59,-

Champignoncremesuppe med brødcroûtons.

kr. 52,-

kr. 59,-

Kartoffelporresuppe med bacon og brødcroûtons.

kr. 52,-

kr. 64,-

Tomatsuppe med ris og spansk peber.

kr. 48,-

kr. 59,-

Kold tomatsuppe med creme fraiche. "Stærk".

kr. 48,-

kr. 59,-

Hummersuppe med hummerkød og suppeurter.

kr. 74,-

kr. 88,-

Til alle supper serveres brød og smør.



*En varm kop nydes lige godt, først
som sidst...*

Forretter

	<i>ud af huset</i>	<i>i huset</i>
<i>Sprøde tarteletter med høns i asparges, (to stk.).</i>	<u>kr. 48,-</u>	<u>kr. 59,-</u>
<i>Varmrøget laksefilet serveret med marinerede urter.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 89,-</u>
<i>Hjemmegravad laks anrettet på butterdejsflager.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Ægte ande foie gras med portvinsky.</i>	<u>kr. 105,-</u>	<u>kr. 115,-</u>
<i>Rosastegt andebryst anrettet på håndplukket salat med nøddedressing.</i>	<u>kr. 83,-</u>	<u>kr. 96,-</u>
<i>Oksecarpaccio marineret i trøffelolie, serveret med frisk salat og parmesanflager.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Skiver af italiensk parmaskinke, kun pikeret med balsamicoeddike og jomfruolie.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Vol au vent med fyld af skaldyr vendt i hummersauce.</i>	<u>kr. 84,-</u>	<u>kr. 92,-</u>
<i>Rejecocktail efter klassisk opskrift.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Surbrød med hjemmegravad laks og dressing.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 85,-</u>

Fortvivl ej der er mere på vej

Forretter

ud af huset

i huset

Kold rødtungeroulade anrettet på sprød salat og med krydderdressing.

kr. 85,-

kr. 96,-

Kold dampet laks med kaviar, rejer, asparges, salat samt en skøn dressing.

kr. 82,-

kr. 89,-

Hjemmelavet andelevermousse med portvinssky og ristede mandler.

kr. 84,-

kr. 92,-

Stenbiderrogn med blinis, creme fraiche og rødløg.

kr. 82,-

kr. 89,-

Røget østersølaks med slikasparges.

kr. 72,-

kr. 85,-



*Til enhver velkomst,
bør en
iskoldt forfriskning
nydes...*

Fiskeretter

ud af huset

i huset

Smørstegt rødtunge med nøddesauce og hvide kartofler

kr. 176,-

kr. 185,-

Grillet laksekotelet med rødløgskompot samt årstidens grøntsager og ris.

kr. 168,-

kr. 185,-

Laskefarseret rødspættefilet med smørsauteret spinat, nye kartofler, rejer og hummersauce.

kr. 168,-

kr. 185,-

Fiskefilet Bombay. Smørstegt rødspættefilet anrettes på ris pilaw og garneres med ristet banan, ananas og muslinger.

Hertil en mild karrysauce, rosiner og chutney.

kr. 175,-

kr. 198,-

Kogt laks dampet i court-bouillon, garneret med rejer og asparges, hertil små, nye kartofler, hollandaise a part.

kr. 175,-

kr. 195,-



*fisken fin Til,
nyd et glas vin...*

Fjerkræ

ud af huset

i huset

Sprængt kalkun med tomater i flødepeberrod, årstidens grøntsager og persillekartofler. Hertil smeltet smørsauce.

kr. 148,-

kr. 166,-

*Dansk andesteg
Garnituren består af æbler, svesker, rødkål, samt hvide og sukkerbrunede kartofler. Hertil velsmagende andesauce.*

kr. 176,-

kr. 196,-

Gammeldags kyllingesteg med persille. Trancheres i passende stykker og serveres med pommes risollées, franske kartofler, rabarberkompot samt agurkesalat. Hertil kyllingesauce.

kr. 138,-

kr. 152,-

*Nøddestegt unghane.
Serveres med sauté af soltørrede tomater, oliven og hvidløg, hertil pommes à la creme.*

kr. 148,-

kr. 178,-

*Sprængt andebryst
Serveres med smørstegte cherrytomater grønne asparges, friske grøntsager og små nye kartofler. Hertil smeltet smørsauce og mild peberrodsauce.*

kr. 176,-

kr. 198,-

*Eg nu er det vel på tide
med en lille én til gænen
ellers får vi brug for hanen*

Velbekomme

Stegeretter

af svinekød

ud af huset

i huset

Helstegt svinekam.

Stegt med sprød svær, anrettes med halve æbler og svesker, rødkål samt hvide og sukkerbrunede kartofler.

Hertil en velsmagende flæskestegssauce.

kr. 128,-

kr. 146,-

Glaceret hamburgerryg

Med friske grøntsager og sukkerbrunede kartofler. Hertil sennep og rødvinssauce.

kr. 128,-

kr. 146,-

Rødvinsmarineret svinekam.

Garnituren består af smørstegte cherrytomater og sukkerærter.

Hertil pomme à creme og sauce bordelaise.

kr. 148,-

kr. 166,-

Sprængt svinekam.

Tomater med flødepeberrod og årstidens grøntsager.

Hertil persillekartofler og smeltet smørsauce.

kr. 128,-

kr. 146,-

Mørbradbøf.

Serveres med ristede champignoner, cocktailpølser og bacon samt årstidens friske grøntsager.

Hertil pommes risollées og flødepaprikasauce.

kr. 158,-

kr. 162,-

Svinekam som vildt.

Serveres med halve æbler med gelé, waldorfsalat samt hvide og sukkerbrunede kartofler.

Hertil vildtsauce.

kr. 148,-

kr. 166,-

Stegeretter

af lammekød

ud af huset

i huset

Helstegt lammekølle med persille, hertil rabarberkompot samt årstidens grøntsager, små persillekartofler og lammesky.

kr. 145,-

kr. 169,-

Sprængt. helstegt lammeryg.
Hertil årstidens friske grøntsager,
samt små persille kartofler og lammesky.

kr. 186,-

kr. 202,-

Lammekoteletter (3 stk pr. kuvert).
Med ristede champignoner, farseret tomat,
sukker ærter og pomme à la crème,
hertil madeirasauce.

kr. 175,-

kr. 202,-



*Man kan vel ikke
sige nej til et lille glas
eller to her.*

Velbekomme...

Stegeretter

af kalvekød

ud af huset

i huset

Helstegt, rosa, sprængt kalvemørbrad.
Hertil serveres dejlige, nye, stegte kartofler, chips
af persillerod, 3 slags grøntsager efter årstiden
samt råsyltede bær.
Til denne herlighed hører en dejlig
flødesvampesauce.

kr. 192,-

kr. 232,-

Helstegt kalvefilet, som vi alle kender og elsker,
hvortil der serveres pommes rissolles, chips,
persille frites, haricot verts rullet i bacon,
grilltomat og ristede svampe, waldorfsalat,
ribsgele samt kalvesky med fløde og skimmelost.

kr. 167,-

kr. 205,-

Helstegt kalvetyksteg.
Her anbefaler vi stegte kartofler, ragout af friske
grøntsager, sødt og surt samt velkendt kalvesky.

kr. 158,-

kr. 178,-

Kalveschnitzel (wienerschnitzel)

kr. 143,-

kr. 155,-

Kalveschnitzel (paprikaschnitzel)

kr. 143,-

kr. 155,-

Hertil serveres selvfølgelig pommes sautées og
ærter. Skysauce og drenge til wiener.

Paprikasauce og piger til schnitzler af samme
navn.



Her hører både øl og vin
hjemme,
så lad Deres smagsløg
bestemme...

Stegeretter

af oksekød

ud af huset

i huset

Helstegt oksemørbrad.

Serveret med råstegte kartofler 3, slags grøntsager efter årstiden samt tomatsalat og svampesauce.

kr. 192,-

kr. 232,-

Helstegt oksefilet.

Serveret med råstegte kartofler, 3 slags grøntsager efter årstiden samt spiresalat og rødvinssauce.

kr. 166,-

kr. 186,-

Okse tournedos

Okse entrecôte

Disse lækre tykstege serveres med flødekartofler, hele grilltomater, ratatouille og pebersauce.

kr. 184,-

kr. 222,-

kr. 168,-

kr. 196,-

Gammeldags oksesteg.

Hertil grøntsager bestående af glaserede løg, stegte tomater haricot verts, hvide kartofler, sødt og surt, og ikke at forglemme, oksestegssaucen.

kr. 164,-

kr. 188,-



Har De fået smag for den kulinariske verden, så glem ikke at bestille desserten...

Stegeretter

af vildt

ud af huset

i huset

Dyrefilet.

Med halve æbler og gele, waldorfsalat samt hvide og sukkerbrunede kartofler.

Hertil en velsmagende dyreflødesauce.

kr. 195,-

kr. 228,-

Halv fasan.

Stegt med omhu. Serveret med waldorfsalat og appelsinbåde med gelé

Hertil sukkerbrunede kartofler og fasan sauce.

kr. 166,-

kr. 192,-

Halv moseand.

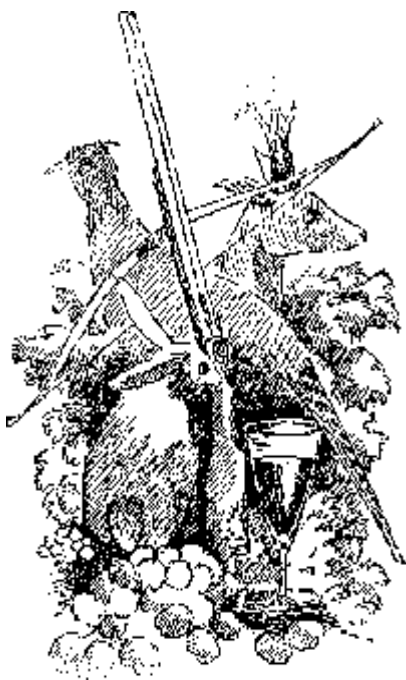
Med stegte æblefiletter, råsyltede bær, smørstegte kartofler og dejlig flødesauce.

kr. 166,-

kr. 192,-

Vi tilbyder også andre vildthovedretter og sammensatte menuer i sæsonen.

Indhent tilbud.



Disse klassikere nydes med et velsmagende glas vin, og der afrundes gerne med en lille ost...

Filoindbagt brie med krydderurter

kr. 41,-

kr. 45,-

*3 små ostebidder med div.
pynt og grønt.*

kr. 43,-

kr. 50,-

*Frisk gedeost på kiks med sprød salat
og krydderurtdressing.*

kr. 39,-

kr. 45,-

*Dansk bondebrie med pynt og grønt,
brød og smør.*

kr. 39,-

kr. 45,-

*Gorgonzola med æggeblomme, rødløg,
brød og smør.*

kr. 55,-

kr. 64,-

Osteanretning med 3 slags oste, druer og kiks

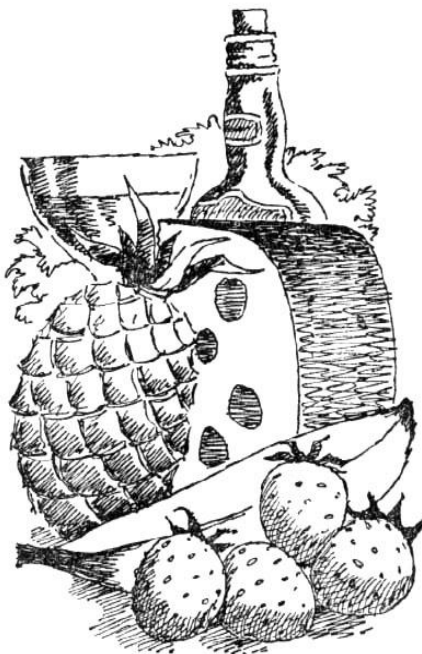
kr. 74,-

kr. 81,-

*Camembert frite med solbærsyltetøj,
persillefrit og ristet toust*

kr. 39,-

kr. 45,-



*Til en god ost,
hører et godt
glas vin...*

Desserten

ud af huset

i huset

Hjemmelavet fragiliteroulade med 3 slags sorbet og frugtpuré.

kr. 48,-

kr. 56,-

Marengsfuglerede med vanilleis, frugtpuré og jordbær dyppet i chokolade.

kr. 46,-

kr. 54,-

Letfrosset hindbærsoufflekage på makronbund

kr. 48,-

kr. 56,-

Chokolademousse med cognac og nødder

kr. 46,-

kr. 54,-

Fragiliteroulade med hvid kaffecreme

kr. 48,-

kr. 56,-

Sprød nøddekurv med 3 slags is /sorbet og fintskåret frugtsalat.

kr. 46,-

kr. 54,-

Frugtsalat af friske frugter serveret med råcreme og nødder.

kr. 46,-

kr. 54,-

Vanilleisbombe med syltede pærer og varm chokoladesauce.

kr. 46,-

kr. 54,-

Hjemmelavet isbombe fyldt med sorbet.

Overtrukket med marcipan

kr. 54,-

kr. 62,-

Hjemmebagte pandekager med nøddecreme (2 pr. kuvert).

kr. 46,-

kr. 54,-



*Når desserten er omme,
er fadene tomme.*

*Men frygt ej,
natmaden er på vej*

Natmad

ud af huset

i huset

Hjemmelavede frikadeller med kold kartoffelsalat.

kr. 48,-

kr. 58,-

*Glaceret skinke med kold kartoffelsalat,
blandet salat og friskbagt brød.*

kr. 49,-

kr. 59,-

*Kold tyndsteg med hjemmelavede pickles,
høvlet peberrod og hjemmebagt rugbrød*

kr. 59,-

kr. 71,-

Tre lækre saltsnitter

kr. 59,-

kr. 71,-

*Lun letsprængt oksebryst i bouillion, hertil
hjemmelavede pickles, peberrod og hjemmebagt
rugbrød*

kr. 75,-

kr. 95,-

*3 slags salami, lun leverpostej med champignon,
hjemmebagt rugbrød, fedt og smør.*

kr. 59,-

kr. 71,-

3 lækre frisksmurte sandwich.

kr. 49,-

kr. 59,-

2 slags tærter med blandet sala.t

kr. 59,-

kr. 71,-

*Hjemmelavet biksemad med rødbeder, rugbrød
og barbequesauce.*

kr. 59,-

kr. 71,-



*Til nattens mad
hører øl fra fad...*

Brunch

<u>Brunch nr.1.</u>	<u>Brunch nr.2.</u>	<u>Brunch nr.3.</u>
Hjemmebagt brød og smør Røræg Ristet Bacon	Juice og mælk Hjemmebagt brød og smør Røræg	juice, mælk og Chokolademælk Hjemmebagt brød og smør
Ristede Tomater Minipølser Udvalg af Oste 3 slags Udvalg af Pålæg 3 slags Croissanter Frisk Frugt	Ristet Bacon med Minipølser Ristede Tomater Hjemmelavet lun Leverpostej Udvalg af italienske Pølser og Pålæg Croissanter	Røræg, blødkogte Æg Ristet Bacon med Minipølser Baked Beans Minitærte med røget Laks Udvalg af italienske Pølser og Paté Italienske og franske Oste
Pr. kuvert kr. 108,- ved minimum 10 kuverter	Jordbær dyppet i Chokolade Frugtsalat Pr. kuvert kr. 155,- ved minimum 10 kuverter	2 slags Croissanter (alm. og med chokolade) Wienerbrød Jordbær dyppet i Chokolade Frisk Frugt Pr. kuvert kr. 195,- ved minimum 10 kuverter

Dølsebord

"Italiensk"

3 slags salami Milano, Napoli og Nostano.

Parmaskinke med melon

Marinerede oliven

Marinerede svampe

Marineret artiskok

Soltørrede tomater med hvidløg

Forskellige italienske oste,

druer og bladselleri

med italienskbrød og smør

kr.155,- pr kuvert

"Dansk"

3 slags pølser Sønderjysk, røget medister og rullepølse.

Spegeskinke med salt agurker.

Pate og leverpostej samt små lune frikadeller.

Brie ost med druer og kiks.

Med brød og smør

Kr.155,- pr kuvert

"Kokkens"

Ja. Hvis i, tør så lad kokken sætte et bord sammen.

Som alle vil snakke om og vil vække opsigt.

Det er jo det han er god til.

Men det kræver lidt ekstra

Kr. 175,- pr kuvert

Buffet

"Italiensk"

koldt

3 slags salami: Milano, Napoli, Nostano.

Parmaskinke med melon

Marineret laks med citron og rosenpeber

Tomat med mozzarella og oliven

Marinerede oliven

Marinerede svampe

Marinerede artiskok

Marineret muslinger

Soltørrede tomater m. hvidløg

Varmt

Fettuccini m. basilikum

Kylling Peperoni

Lammekølle med stegte kartofler

*Forskellige italienske oste,
druer og bladselleri
med italiensk brød og smør*

min 20 kuerter

Petit four kransekage til kaffen.

kr. 245,- kr. 292,-

ud af huset i huse

Receptioner

”Sammensæt selv”

*ud af
huset
min 20
kuverter*

Varmt /lunt

Små, hjemmelavede frikadeller Kr. 6,50/ stk.

Cocktailpølser i svøb Kr. 7,50/ stk.

Kyllingelår med barbequesauce. Kr.14,00/ stk.

Kyllingevinger med barbequesauce. Kr.11,00/ stk.

Små lune løgtærter Kr. 12,00/ stk.

Små, lune spinat/fetætærter Kr. 12,00/ stk.

Små, lune svampetærter Kr. 12,00/ stk.

Små, lune ostetærter Kr. 12,00/ stk.

Koldt, brød med mere

Lille focasiabolle med skinke & salat Kr. 14,00/ stk.

Lille focasiabolle med roastbeef & salat Kr. 14,00/ stk.

Lille focasiabolle med pastrami Kr. 14,00/ stk.

Assorterede minisandwich Kr. 12,00/ stk..

Luksus kanape Kr. 32,00/ stk.

Smørristet brødcrouton med andelevermousse. Kr.12,00/stk.

Mini vol au vent med rejesalat Kr. 12,00/ stk.

Mini croissant med hønsesalat Kr. 12,00/ stk.

Butterdejssnegle med oliventapanade Kr. 12,00/ stk.

Fisk

Røget lakseroulade på kiks Kr. 12,00/ stk.

Blinis med stenbiderrogn Kr.12,00/ stk.

Kæmperejer marineret i chili Kr. 14,00/ stk.

Indbagt laks i filodej Kr. 12,00/ stk.

Varmrøget laks med basilikumcreme Kr. 12,00/ stk.

Kød

Melon med røget skinke Kr. 12,00/ stk.

Rosastegt andebryst med tranebær Kr.12,00/ stk.

Indbagt salami med krydderurter Kr. 12,00/ stk.

Ost

Ostefirkanter med ass. pynt Kr. 12,00/ stk.

Kiks med gorgonzolacreme Kr. 12,00/ stk.

Emmentalerstænger med druer Kr.12,00/ stk.

Kiks med ostecreme og ass. pynt Kr. 12,00/ stk.

Det søde

Små frugttærter Kr. 12,00/ stk.

Hjemmelavede Sarah Bernhard petit four Kr. 12,00/ stk.

Mini chokoladeskal med marcipan Kr. 14,00/ stk.

Små jordbærtærter med creme fraiche Kr.12,00/ stk.

Jordbær dyppet i chokolade Kr.12,00/ stk.

Mini pandekager med appelsinnøddecreme Kr. 12,00/

stk. Marcipan med nougat Kr.12,00/ stk.

*i huset
min 30
kuverter
leje
kr. 1000,-*

Buffet

”Den sikre vinder”

En god start

*Slikasparges med vinaigrette
Skaldyrssalat med hvidløg
Laksetatar med rødløg
Sukkersaltede laks med dild creme*

De dejlige stegeretter

*Kold andebryst med råsyltede bær
Tyndsteg med stegte kartofler
Marineret kalkun med stegte grøntsager*

Lidt creme til ganen

*Melon med skinke
Gorgonzola med kiks*

og selvfølgelig brød og smør

kr. 243,- kr. 260,-

ud af huset

i huset



Buffet

”Frokost”

Frokostbuffet 1

2 slags sild
Dampet laks med dilldressing
Skalddyrssalat
Kogte blomkål med rejer
Pastasalat med pesto
Hønsesalat, tomatsalat
Roastbeef med remoulade
Røget kalkunbryst med peberrodssalat
Grøntsagssauté, stegte kartofler
Frikadeller med rødkål
Ost

kr. 196,- kr. 216,-

ud af huset i huset

Frokostbuffet 2

3 slags sild, røget laks
Halvt æg med rejer
Hønsesalat
Tomatsalat med Mozzarella
Torskesalat
Kold kalvesteg med surt
Dampet laks, citronmarineret kylling
Stegte ris
Lun ribbenssteg med rødkål
Grøntsagstærte
Ost

kr. 225,- kr. 248,-

ud af huset i huset

Buffet

”Den gamle klassiker”

En fryd for ”øjet”

*To slags sild
Æg og rejer med kaviar
Gravede laks med sennepsdressing*

Hertil

*Tyndsteg m. hjemmelavet pickles
Farseret kalkun med peberrodcreme*

*Lune fiskefilet med citron
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Varme frikadeller med hjemmelavet agurkesalat*

brie med kiks

og selvfølgeligbrød og smør

kr. 230,- kr. 255,-

ud af huset

i huset



Buffet

"En hyggelig aften"

Varmrøget laks med marinerede urter

Helstegt oksetyndsteg med stegte kartofler

Marineret kylling med stegte ris

Hertil:(tilbehør)

Pastasalat med carry og ananas

Tomatsalat

Spirersalat

Samt pluksalat og dressing

Brød og smør

Bondebrie med kiks

kr. 178,- kr. 205,-

ud af huset

i huset

Her er et forslag til en hyggelig aften,

hvor alle bliver mætte

og

alle klapper

Buffet

”Sværvægteren”

Koldt

Røget laks med æblekompot

Marinerede muslinger

Gravad laks med sennepsdressing

Halvt æg med rejer

Tomatsalat

Hønsesalat

Røget kalkunbryst m. peberrodssalat

Ostebuffet, min. 3 slags

Varmt

Stegt rødspættefilet med remoulade og citron

Ribbensteg med rødkål

Vol au vent med saute af hummerhaler, rejer og svampe

Rødvins braiseret kalveinderlår

Grøntsagssauté

Stegte kartofler

Cajunstegte kyllingebryst med ris

Sødt

Frugttærte

Sarah Bernhard

Frisk frugt

Min 20 kuverter

kr. 328 kr. 370,-

ud af huset

i huset

Selskaber i huset

Vine til maden

*Husets hvid- og rødvin samt
hvid og rød portvin ad libitum*

3 retter kr. 125,-

4 retter kr. 145,-

Buffeter kr. 135,-

*Betaling kun for de gæster
der drikker vin ad libitum*

Bar

Som vært bestemmer de selv indholdet,

Dog min. øl og vand.

Der afregnes efter forbrug

Menukort med menu/vine.

Merpris pr. kuvert kr. 14,-

Kaffe og the

Med småkager kr. 24,-

Irish coffee kr. 24,-

*Betaling: netto kontant
(check, dankort eller kontanter)*

*såfremt De ønsker selv at medbringe vin m.m., så
Ring og få en sludder.*

Selskaber i huset

<u>Prisser fra baren</u>	<u>stk.</u>	<u>hel.</u>	<u>Helaftensarrangement</u>
<i>Velkomstdrink</i>	<u>24,-</u>		<i>Velkomstdrink</i>
<i>Snacks</i>	<u>18,-</u>		<i>3 retters menu efter eget valg</i>
<i>1/1 fl. husets rød/hvidvin</i>	<u>125,-</u>		<i>Husets gode vine ad libitum under maden</i>
<i>Alm. øl</i>	<u>20,-</u>	<u>550,-</u>	<i>Kaffe & the med 1 cognac eller likør</i>
<i>Luksus, øl</i>	<u>25,-</u>	<u>650,-</u>	<i>Natmad efter eget valg</i>
<i>Div. vand</i>	<u>15,-</u>	<u>300,-</u>	<i>Pris pr. kuverter man- tors. kr. 595,- Fre- lørd og helligedag kr. 645,-</i>
<i>Luksus, vand</i>	<u>18,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Børnemenue kr. 365,- til og med 12 år</i>
<i>portvin og sherry, muscat 3 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Bar efter eget valg afregnes efter forbrug</i>
<i>Snaps og bitter 2 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Alt inkl. moms, betjening. blomster m.m. (7 timer)</i>
<i>Alm. spiritus 2 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	
<i>Luksus, spiritus 2 cl.</i>	<u>25,-</u>	<u>500,-</u>	
<i>Fadøl, lille 1/4l.</i>	<u>20,-</u>	<u>1200,-</u>	
<i>Luksus, lille 1/4l.</i>	<u>30,-</u>	<u>1800,-</u>	
<i>Fadøl, stor 1/2l</i>	<u>40,-</u>	<u>1200,-</u>	
<i>Luksus, stor 1/2l</i>	<u>50,-</u>	<u>1800,-</u>	

Godtdag & Velbekomme

*Vi håber, at vi kan tilbyde noget til, deres interesse.
Ellers er der også råd for det,
da vi kan tilpasse maden til netop Deres arrangement.
Derfor kan De blot ringe med Deres ønsker,
Så finder vi ud af det sammen.*

Praktisk information:

*Skulle De have behov for serveringspersonale,
Kan vi også hjælpe.
De bedes dog afregne samme dag iflg. tarif
Der må normalt beregnes én dame/tjener pr. 12 kuverter*

*Da al mad serveres på fade af porcelæn
eller rustfrit stål, må vi bede om, at alt
Returneres i rengjort stand.*

*De kan ændre ved kuvertantal indtil 48 timer
før arrangementet, herefter vil de
bestilte antal kuverter være
bindende.*

Endnu en gang Tak for Deres interesse

Med venlig hilsen

Ole kok

Norén catering

Baldersbækvej 2

2335 ishøj

tlf. 43 74 00 15

mobil.22 35 50 83

www.olekok.dk



Ole kok
NORÉN CATERING



Baldersbækvej 2
2635 Ishøj
tlf. 43 74 00 15
mob. 22 35 50 83
www.olekok.dk