

Dato: Mandag d. 20.09.2021

Andreas Christian Meyer Larsen

NELLEMANNNSVEJ 48

9300 Sæby

Danmark

Kundenr: **28255037**

Tak for din bestilling

Vi glæder os til at levere din mad

På de følgende sider finder du en bekræftelse på din ordre. Her får du også vejledning til, hvordan de forskellige retter skal opbevares, og hvordan du forbereder de enkelte retter.

Det er vigtigt, at du læser ordrebekræftelsen grundigt igennem for at få den bedste oplevelse med vores mad.

Ændringer

Skal afhentnings- eller leveringsaftalen ændres, skal dette ligeledes ske 8 dage før leveringsdagen. Kører vi forgæves, har vi en ekstraudgift på 250,-, som du hæfter for.

Sørg for afsætningsplads til maden

Når vi leverer maden, gennemgår vi sammen med dig, at det hele er der. Sørg derfor for plads til at afsætte de forskellige fade, skåle m.m. Vi tager efterfølgende de tomme transportkasser med, så de ikke fylder op hos dig.

Efter festen

Serviceen skal returneres rengjort. Er serviceen ikke rengjort, opkræver vi 9 kr. pr. kuvert - dog minimum 250 kr. Der må ikke sættes låg på thermokassen efter afvaskning.

Returneringen af service er nærmere beskrevet på næste side, og det foretages den efterfølgende mandag til onsdag.

Afbestilling

Opstår der akut sygdom hos dig eller dine nærmeste, er du dækket af vores afbestillingsbeskyttelse, og vi refunderer hele beløbet. Ønsker du ikke at være dækket af denne afbestillingsbeskyttelse, skal du være opmærksom på, at du selv hæfter for 90% af ordrebøbet.

Spørgsmål

Har du spørgsmål til din levering, er det nødvendigt, at vi hører fra dig **straks på selve leveringsdagen**.

Kokken & Jomfruen ønsker god fest og velkomme

kundeservice@kokken-jomfruen.dk

www.kokkenogjomfruen.dk

Få RABAT på din næste bestilling

* Få RABAT hver gang du køber mad fra Kokken & Jomfruen!

Du optjener 10% rabat hver gang du handler hos Kokken & Jomfruen, som du kan bruge til nye bestillinger. Du modtager en rabat-kode som du kan bruge selv eller forære væk til venner/familie, som så kan bruge koden til at få rabat på en ny ordre. Reservér allerede datoen for din næste fest i dag, og oplys rabatkoden, så fratrækker vi det beløb som du optjent på din forrige ordre. Koden er gyldig i 1 år fra leveringsdatoen.

Andreas Christian Meyer Larsen

NELLEMANNSVEJ 48

9300 Sæby

Danmark

 Ordrenr: **2769307**

 Kundenr: **28255037**

 Forfaldsdato: **20-09-2021**

 Leveringsdato: **Mandag d. 27-09-2021**

 Lev. interval ml.: **16:15 / 16:45**

 Spisetid: **17:15**

 Chauffør/holdnr: **/ 0**
Alt. tlf: 28255037

Udleveringsadresse:	Returnering af rengjort service:
NELLEMANNSVEJ 48 9300 Sæby	NELLEMANNSVEJ 48 9300 Sæby
	man. 04-10 til tir. 05-10 ml. kl. 08-20

Menu beskrivelse:	pris	Subtotal
141 kuv. Fødselsdagsbuffet	104,00 kr.	14.664,00 kr.
12 kuv. Vegansk Buffet	129,95 kr.	1.559,40 kr.
Afbestilling:	pr. kuvert	0,00 kr.
Transport		499,00 kr.
Grønt miljøtillæg:	pr. kuvert	0,00 kr.

Samlet pris incl. 25% moms:	16.722,40 kr.
Skyldigt beløb	16.722,40 kr.

 Betalingskode, senest **20-09-2021**, til bank/netbank: **+71< 000000027693076 +88212398**
Når du vælger afbestillingsbeskyttelse

Afbestillingsbeskyttelsen sikrer dig, at du kan få alle dine penge tilbage ved akut sygdom, der opstår senere end 8 dage før festen. Selv sygdom, der opstår på selve leveringsdagen, er dækket, og du vil få hele ordrens beløb tilbage, så det eneste du betaler er afbestillingsbeskyttelsens pris. Det vil sige, at for kun 6,95 kroner pr. kuvert får du en effektiv beskyttelse af dine penge!

***Grønt miljøtillæg** dækker pålagte omkostninger ifbm. renovation, vandafledning, olie og emballageafgifter.

PS: Hold termokasserne friske! Undlad at sætte låg på termokasserne efter brug, da der dannes fugt i kasserne. På forhånd tak!

Efter forfaldsdato beregnes 2% pr. påbegyndt måned.

Andreas Christian Meyer Larsen

Ordrenr: 2769307
Leveringsdato: Mandag d. 27-09-2021 **Oversigt over dine retter og vejledning til forberedelse:**

 Buffet

 12 kuv. Moussaka-Vegansk

Vegansk Nordisk Moussaka; 2 Små fade m/høj kant

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.** **12 kuv. Schnitzel-Vegansk**

Vegansk schnitzel; 1 Stort ovn-fad

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.** **12 kuv. Falafel - Veganske**

Vegansk Falafel; 1 Stort fad

Kolde retter/salater er anrettet på fade/skåle og bør **stå køligt indtil servering.** Varme retter leveres i termokasser men kan evt. sættes i **ovnen ved 200 grader indtil servering.** **141 kuv. Glaseret skinke med sennep, honning og rosmarin**

Skinke, honning/rosmarin./3; 5 Stegebakker

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter** **141 kuv. Hvidløgstegt kylling med timian og tomat**

Hvidløgskylling låre m/timian og tomat; 12 Stegebakker

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.** **141 kuv. Øl-braiseret oksesteg, mør og saftig**

Oksesteg - Øl-Braiseret; 6 Store ovn-fade

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter** **Tilbehør**

 12 kuv. Grovmos med stegte grøntsager-Vegansk

Vegan - Bagt Grovmos, kartofler, rodfrugter; 1 Stort ovn-fad

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter**

Vegan - Bagte grøntsager; 2 Små fade m/høj kant

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.** **12 kuv. Hvedekernesalat m/ristede svampe, rødløg, persille vendt i æblevinaigrette-Vegansk**

Vegansk - Hvedekernesalat m/rist. svampe; 1 Mellemstor skål; 1 Lille fad m/høj kant

Stilles koldt indtil servering. **12 kuv. Spæde salater med groftskåret krydderurter, soltørrede tranebær og sprøde chips-Vegansk**

Chips, rodfrugt/æble T/Salat; 1 Salatbæger 200 ml. rektangulær; 1 Bæger, sort firkantet 250 ml

Drysses over salaten lige inden servering.

Mix krydderurter - hakket til salat; 1 Salatbæger 125 ml. rektangulær

Vegansk - Spæde salater m/Chips. Rodfrugt/æble; 1 Stort fad; 1 Lille fad

Stilles koldt indtil servering.

141 kuv. Tzatziki, af græsk yoghurt med agurk og hvidløg

Tzatziki; 14 Mellemstore skåle; 1 Lille tilbehørsskål

Stilles koldt indtil servering.**141 kuv. Retrosalat: Iceberg, tomat, agurk, ærter, majs, gulerod og spirer - anrettet på fad**

Salatbar retro: icb,tom,agu,maj,gule,spi, ærter; 13 Store fade; 2 Små fade m/høj kant

Stilles koldt indtil servering.**141 kuv. Små stegte kartofler med pesto (H)**

Salt-kartofler m/krydderurter; 18 Stegebakker

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter****141 kuv. Coleslaw, spicy**

Coleslaw, Spicy; 1 Mellemstor skål; 14 Små fade m/høj kant

Stilles koldt indtil servering.**Ekstra****141 kuv. -Buffetpakke DEAL: 2 stk. Rustikke kuvertbrød, krydderurtdressing og den gode sauce**

Den gode sauce; 7 Basic spande - store; 1 Basic box Lille

Opbevares på køl. Koges let op før servering.

Rustique kuvertbrød pave; 4 Poser

Varmes i ovnen ved 200 grader i 6-8 minutter.

Sauce verte; 5 Mellemstore skåle; 2 Små tilbehørsskåle

Stilles koldt indtil servering.

Varebemærkning: varm og klar til brødet, brødet skal bages færdig og saucen skal varmes

FÅ DET BEDSTE UD AF DIN MAD:

- * Alle kolde retter bør stå i køleskab, indtil de skal serveres.
- * Alle varme retter bør serveres rygende varme.
- * Tjek madens temperatur i termokassen ca. 30 minutter før servering.
- * Af hensyn til hygiejnen fra gæst til gæst, så bør tag-bestik være lang-skaftede, og skiftes med nye og rene, når der genopfyldes.
- * Både kolde og varme retter må ikke stå længe på spisebordet.
- * Maden er produceret friskt til dig – dog anbefaler vi, at maden spises samme dag som levering for at opretholde den optimale fødevarer sikkerhed og -kvalitet. For yderligere information er du velkommen til at læse mere på vores hjemmeside under Information / Kvalitet.

Et sidste råd:

Er der gæster, der har den mindste mistanke om sygdoms-symptomer: kvalme, mavekneb osv så er der en smitterisiko til andre gæster, og disse må ikke have kontakt med maden.