



MEIE PRIVAAT
TEENUSED
JA HINNAKIRJAD



Privaatne maitseelamus: Kas tahaksid ennast ja oma sõpru või lähedasi kostitada hämmastavalt maitstva toiduga? Fine dining õhtusöögi elamusega toome restorani teie koju, kontorisse või tagahoovi. Sel ajal, kui teie ja teie külalised naudite mõnusat õhtut, valmistame samal ajal teie köögis 3-4 käigulise õhtusöögi

Unistad sellest, et korraldada üks tore pereõhtusöök, kus ei puudu ka korralik praad? Ka seal oleme teie peale mõelnud, pakkudes Rootsi lauda, kus leidub erinevaid salateid, lisandeid, suupisteid, liha, kala ja magustoite, ning teie saate nautida just seda mis kõige isuäratavam tundub



Hinnakirjad

- **4 Käiguline degustatsiooni menüü** on 95 eur inimese kohta. Miinimumeelarve kuni 8-le osalejale on 760eur
- **3 Käiguline a la carte menüü** on 85 eur inimese kohta. Miinimumeelarve kuni 8-le osalejale on 680eur
- **Rootsilaua menüü** on 85 eur inimese kohta (2 eelrooga, 2 pearooga (kala ja liha) ja magustoit) Miinimumeelarve kuni 10-le osalejale on 850eur
- **Külm Rootsilaua** menüü on 65 eur inimese kohta (2 salatid, 1 eelroog, 2 pearooga (kala ja liha) ja magustoit) Miinimumeelarve kuni 15-le osalejale on 975eur
- **Snäkilaud** 28 eur inimese kohta (3 erinevat snäkki inimese kohta (liha, kala ja taimne)

- Hinna sisse on arvestatud tooraine hind, minu töötasu ja muud kulud. Pärast üritust pesen nõud, köögi inventari ja koristan köögi, ning jätan endast kõik puhta ja viisakana.
- Üritusele toon kaasa pannid, potid, kausid, taldrikud, kahvlid jne. Joogiklaasid ja pokaalid on kliendi poolt.
- Kui üritus toimub linnast väljas, siis lisandub transporditasu.
- Kui osalejate arv on üle 10in siis võtan kaasa abilise kelle töötasu on 15 eur tund (vajalik kui üritus toimub kodustes tingimustes). Kui osaleja arv on üle 16in siis võtan kaasa kaks abilist.

