

# DAVIDS BISTRO

## VELKOMMEN TIL BISTRO BISTRO

---

VI STARTEDE SOM DAVIDS BISTRO, KLASSISK FRANSK INSPIRERET BISTRO PÅ ØSTERBRO. VI TILBYDER NU UDELUKKENDE DINNER TRANSPORTABLE PÅ SAMME MÅDE, SOM MAN KENDER DET FRA DEN KLASSISKE "KOGEKONE". DET VIL SIGE, AT VI KØBER RÅVARERNE, MEN TILBEREDNING OG ANRETNING AF MADEN FOREGÅR HOS DIG I DIT KØKKEN, ELLER I DET LOKALE DU HAR TIL LEJLIGHEDEN.

VI ANRETTER OG AFVIKLER MIDDAGEN FRA START TIL SLUT, SÅ DU KAN NYDE DIT ARRANGEMENT UDEN AT STRESSE OVER MADEN - OG SÅ AFLEVERER VI NATURLIGVIS KØKKENET PÆNT OG NYDELIGT, INDEN VI GÅR IGEN.

MENUEN PLANLÆGGER VI SAMMEN MED UDGANGSPUNKT I SÆSONENS RÅVARER OG DET FRANSKE BISTRO KØKKEN. PÅ VORES MENU-EKSEMPEL KAN DU FINDE NOGLE AF KLASSIKERNE, OG HVIS DU HAR SÆRLIGE ØNSKER TIL RÅVARER, BESTEMTE RETTER ELLER LIGNENDE, SÅ HØRER VI DET MEGET GERNE. VI ØNSKER, AT DU FÅR DEN MENU, DU DRØMMER OM.

VI VIL BEDE DIG FORTÆLLE OS LIDT OM ARRANGEMENTET. VENLIGST UDFYLD OG LÆS HERUNDER. SÅ ER VI ALLEREDE GODT I GANG!

VI GLÆDER OS TIL AT KOKKERERE FOR JER

BEDSTE HILSNER

*David de Silva*

# DAVIDS BISTRO

## INFORMATION OM KUNDEN

---

NAVN:

ADRESSE:

TLF:

DATO:

ANLEDNING:

ANTAL GÆSTER:

HVAD TID ER GÆSTERNE INVITERET TIL:

HVAD TID ØNSKES MADEN SERVERET:

3 NØGLEORD TIL MENUEN ELLER RÅVARERNE:

ALLERGIER OG SÆRLIGE HENSYN:

*DET ER VIGTIG, AT VI FÅR OPLYST EVT. ALLERGIER SÅ VI KAN GIVE ALLE GÆSTER EN GOD OPLEVELSE*

ANDRE BEMÆRKNINGER:

## LIDT PRAKTISK...

---

INDEN VI ANKOMMER:

- KØKKENET ER RENT OG FRIT OG KØKKENBORDENE ER HELT RYDDEDE, SÅ KOKKEN HAR PLADS TIL AT ARBEJDE
- DER ER OPVASKESÆBE, OPVASKEBØRSTE, RENE VISKESTYKKER OG RENE KLUDE
- SERVICE, FADE OG BESTIK ER SAT FREM, SÅ DET ER KLAR TIL KOKKENE

SERVICE OG OPRYDNING:

- OPVASK AF SERVICE, GLAS M.M. ER IKKE INKL. TILBUDET
- VI KAN DESVÆRRE IKKE TILBYDE SERVERINGSPERSONALE.

VI ANBEFALER, AT I FINDER ET PAR GODE HÆNDER TIL AT STÅ FOR SELVE SERVERINGEN, NÅR DER SKAL RYDDES BORDE, LAVES KAFFE OG TIL AT TAGE OPVASKEN. SÅFREMT I HAR HYRET SERVERINGSPERSONALE, ER DET EN GOD IDÉ, AT I HAR SØRGET FOR EN LILLE BID MAD TIL DEM OGSÅ. GERNE EN SANDWICH ELLER LIGN., SOM MAN NEMT KAN SPISE STÅENDE ELLER LØBENDE, OG SOM STÅR KLAR TIL DEM. VI SØRGER SELVFØLGELIG FOR AT GIVE DEM EN LILLE SMAGSPRØVE HER OG DER, MEN DER ER IKKE INKLUDERET PERSONALEMAD I VORES MENU.

# DAVIDS BISTRO

## KOKKE

---

DER FØLGER ALTID EN KOK MED MADEN

VED SELSKABER MERE END 15 PERS. OG VED NOGLE MENUER KAN DER VÆRE BRUG FOR EKSTRA HÆNDER I KØKKENET.

PRISEN PR KOK ER 395,00 I TIMEN

BEMÆRK VENLIGST, AT DER BEREKNES FOR KØRSELSTID, OG AT DER FAKTURERES MINIMUM 5 TIMER

## LEVERING

---

LEVERING ER INKLUDERET I HOVEDSTADSOMRÅDET (EVT. UDGIFTER TIL PARKERING PÅLÆGGES)

LEVERING UDEN FOR HOVEDSTADSOMRÅDET AFREGNES PR TIME + EVT. BROAFGIFT SAMT PARKERING

## JUSTERING AF ANTAL OG AFBESTILLING

---

DER KAN FOREKOMMER ÆNDRINGER I GÆSTEANTAL. DET HAR VI FULD FORSTÅELSE FOR. HERUNDER HAR VI LISTET LIDT "REGLER" OP FOR JUSTERING AF GÆSTEANTAL OG AFBESTILLING.

### JUSTERING I ANTAL

FREM TIL 4 HELE HVERDAGE I FORVEJEN FØR KL. 12:00, KAN I KORRIGERE ANTALLET AF KUVERTER PÅ ORDREN SKRIFTLIGT PÅ DAVID@DAVIDSBISTRO.DK ELLER TIL DAVID PÅ TLF. 26790069.

HEREFTER KAN ANTALLET DOG STADIG GODT JUSTERES OP SOM REGEL INDTIL TO DAGE FØR ARRANGEMENTET.

### AFBESTILLING

VED AFBESTILLING MINDRE END 5 HELE HVERDAGE FØR DEN AFTALTE LEVERINGSDATO GÆLDER FØLGENDE REGLER:

75% AF DET SAMLEDE BELØB PÅ ORDREBEKRÆFTELSEN.

100% VED AFBESTILLING MINDRE END 24 TIMER INDEN LEVERINGSTIDSPUNKT.

VED AFBESTILLING MERE END 5 HELE HVERDAGE FØR DEN AFTALTE LEVERINGSDATO GÆLDER FØLGENDE REGLER:

50% AF DET SAMLEDE BELØB

DERUDOVER KRÆVES BETALING FOR UDGIFTER TIL SÆRLIGT AFTALTE YDELSER EKSEMPELVIS KOKKE, TJENERE, SERVICE ETC.

AFBESTILLING UDEN FAKTURERING KAN SKE INDTIL 3 HELE UGER (21 DAGE) FØR ARRANGEMENTET.