

CATERING FOR PRIVATE

- en anderledes
madoplevelse

Leder du efter en interessant og bæredygtig madoplevelse til din runde fødselsdag, jeres bryllup, konfirmationen eller til en anden stor begivenhed? Det er præcis, hvad Rub & Stub tilbyder.

Vi leverer et koncept og menuer, der sætter optimal ressourceudnyttelse, økologi og overskudsvarer lige så højt som festlighederne.

Rub & Stubs catering er en historie og et værdisæt.

Vores madprofil er baseret på overskudsvarer, økologi, sæsonvarer og 80/20 modellen, hvad angår grønt og kød. Overskudsvarer er råvarer, som, uden at fejle noget, risikerer at blive kasseret, hvis ikke vi tog os kærligt af dem. Derfor er det et særlig madspildsreducerende koncept, vi arbejder under. En del af konceptet er, at menuen skabes i ugen op til et arrangementet – ganske simpelt fordi vi først her kender til de tilgængelige overskudsvarer.

Vi tager også selvfølgelig imod særlige ønsker.

Vi ser frem til at høre fra dig!

Se priser, menueksempler mv. på næste side

Booking og spørgsmål

Maria Abrahamsen

t: 2343 5640

e: maria@spisrubogstub.dk

w: spisrubogstub.dk

rub
& stub

CATERING FOR PRIVATE

- en anderledes
madoplevelse

Generelt og praktiske informationer

For at sikre den optimale
håndtering af maden inkluderer
prisen, at min. en medarbejder fra
Rub & Stub er til stede under
serveringen.

Priser og menuer er eksempler og
kan justeres efter ønsker og
behov.

Priseksemplerne inkluderer ikke
service, serveringspersonale og
opvaskere.

Vi tager højde for allergener og
andre behov.

Booking og spørgsmål

Maria Abrahamsen

t: 2343 5640

e: maria@spisrubogstub.dk

w: spisrubogstub.dk

MENU- OG PRISEKSEMPLER

MENU 1

Forret (uformal)	Hovedret	Dessert
2-3 snacks i finger-food format	2-3 serveringer family style på bordene. Retterne serveres løbende	Serveres enten til deling ved bordene eller opstillet på dessertborde

Pris (inkl. moms):

- 25-44 personer fra 625 kr. pr. kuvert
- 45-74 personer fra 575 kr. pr. kuvert
- 75-100 personer fra 475 kr. pr. kuvert



MENU 2

Forret	Hovedret	Dessert
Små smags- oplevelser serveret ved bordene	3-4 serveringer family style på bordene. Retterne serveres løbende	Serveres enten til deling ved bordene eller opstillet på dessertborde

Pris (inkl. moms):

- 25-44 personer fra 650 kr. pr. kuvert
- 45-74 personer fra 600 kr. pr. kuvert
- 75-100 personer fra 500 kr. pr. kuvert



Noget helt tredje?

Vi udforsker sammen med dig mulighederne for en mere
utraditionel madoplevelse - både i rammer, indhold og
menusammensætning.

Pris efter aftale.



Rub & Stub formidler gerne kontakt til venues samt
bartendere, serveringspersonale og opvaskere.

Vin, bobler og andre økologiske drikkevarer kan tilkøbes.