

## CATERING FOR VIRKSOMHEDER

Konferencer, receptioner og firmafester

Rub & Stub tilbyder et bæredygtigt cateringalternativ til jeres arrangement.

Vores madoplevelser er helstøbte, overraskende og bæredygtige. Vi fokuserer på den gode smag og optimal ressourceudnyttelse i vores tilgang til maden.

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

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 VIRKSOMHEDER

Konferencer, receptioner og firmafester

### 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 servering.

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

## ARRANGEMENTS- OG PRISEKSEMPLER

### Firmafest (i egne eller lejede lokaler)

| Velkomst                              | Hovedret   | Dessert   |
|---------------------------------------|--|---|
| Noget at drikke samt 2-3 salte snacks | 2-3 serveringer family style på bordene. Retterne serveres løbende | Serveres enten til deling ved bordene eller opstillet på dessertborde |

#### Priser (ekskl. moms)

- 40-59 personer fra 375 kr. pr. kuvert
- 60-89 personer fra 350 kr. pr. kuvert
- 90-120 personer fra 325 kr. pr. kuvert



### Reception (i egne eller lejede lokaler)

#### Forplejning

3-4 salte og/eller søde snacks i finger-food format

#### Priser (ekskl. moms)

- 100-199 personer fra 130 kr. pr. kuvert
- 200-349 personer fra 105 kr. pr. kuvert
- 350-749 personer fra 75 kr. pr. kuvert
- 750-1500 personer fra 60 kr. pr. kuvert



### Heldagsmøde/fagligt arrangement (i egne eller lejede lokaler)

| Formiddag                | Frokost                          | Eftermiddag       |
|--------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Kaffe, te, brød og frugt | 2-3 serveringer - hertil økovand | Kaffe, te og sødt |

#### Priser (ekskl. moms)

- 25-44 personer fra 650 kr. pr. kuvert
- 45-74 personer fra 595 kr. pr. kuvert
- 75-99 personer fra 495 kr. pr. kuvert
- 100-250 personer fra 480 kr. pr. kuvert
- 250-??? pris efter aftale



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

Vin, bobler og andre økologiske drikkevarer kan tilkøbes.