

Informasjon og betingelser

Nyttig informasjon

Fat

Tapas og buffet blir levert på flotte porselensfat og varme retter leveres i termokasser om ikke annet er avtalt. Maten vil bli satt utover i riktig rekkefølge.

Tidspunkt for levering

Varmmat holder seg svært bra i ca. 1,5 timer etter levering. Du vil få anbefalt et leveringstidspunkt utefra informasjonen du gir i din bestilling.

Allergi/spesialkost

Menyskilt med allergenoversikt følger med levering. Si likevel i fra ved allergen, det tas hensyn og tilpasses. Se allergenoversikt vedlagt nederst på hver enkelt menyside.

Diverse tips

Om du skal servere maten fra din kjøkkenbenk, rydd unna små elektriske apparater etc. Blir ofte et uryddig inntrykk. Maten tar også en del plass.

Ha klart diverse serveringsbestikk, mye skjeer og gafler.

Det kan bli rester, derfor lurt å gå til innkjøp av noen bokser. Pakk ned eventuelle rester fort. Fisk og rå produkter må kastes om det står for lenge i romtemperatur. Om du er usikker på håndteringen av rester, ring så får du hjelp. TLF: 97631925

Rødvin og øl til tapas og buffet

Vigneti di Torbe Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2016

<https://www.vinmonopolet.no/vmp/Land/Italia/Vigneti-di-Torbe-Valpolicella-Classico-Superiore-Ripasso-2016/p/3345701>

164,90,- per flaske

La Casetta Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2016

<https://www.vinmonopolet.no/vmp/Producenter/Cant-di-Valpolicella/La-Casetta-Ripasso-Valpolicella-Classico-Superiore-2016/p/3367701>

221,90,- per flaske

IPA eller Saison øl. Gjerne Nøgne Ø, som finnes både i butikk og pol. 0,33 flasker. Litt mer praktisk.

<https://www.vinmonopolet.no/vmp/Land/Norge/N%C3%B8gne-%C3%98-Saison/p/2097602>

Om du ønsker andre drikkeforslag ta kontakt post@mattismat.no

Betingelser

Levering og henting: Kan hentes i Jegerveien 4, 0777 uten ekstra leveringsgebyr. Utstyr kan også returneres ditt.

Levering 350,-. Pluss evt. bompenger fra Jegerveien 4, 0777 Oslo.

Henting av utstyr 350,-. Pluss evt. bompenger fra Jegerveien 4, 0777 Oslo.

- 1. Før henting av utstyr skal fat, mini former og annet utstyr skyldes helt fritt for matrester og olje. Alt skal fremstå som rent. Det trengs ikke brukes såpe.**
- 2. Sjekk at alt på listen kommer med i retur. Si ifra om det er feil, noe har knust eller lignende.**
- 3. Pakk alt i grå kasser og/eller varmekasser. Det holder med 5-7 fat/boller i hver kasse. Det kan avtales å sette tingene utenfor hus for henting. Om det settes under åpen himmel dekk til med tom kasse på toppen**

Er ikke utstyret skyldt og det ikke fremstår som tørt og rent:

Startpris uansett mengde 230,-. Per påbegynte time 750,-.

(Minstesum 980,-)

Fat og utstyr som ikke returneres blir fakturert eller kan leveres i Jegerveien 4, innen 7 dager.

Her kommer en kjørebeskrivelse til Jegerveien 4. (Det er skilt fra Slemdalsveien)

Ta av fra Slemdalsveien opp Jegerveien. Kjør oppover ca. 150m til du har en rød barnehage til venstre for deg. Ta til venstre rett etter barnehagen. Kjør oppover bakken og forbi det store grå huset helt innerst på parkeringsplassen. Ring på ringeklokken ved nedgangen til trappen. **Du kan levere tilbake fat etc. når det ikke er åpent. Send en tekstmelding til 97631925 når du har satt utstyr utenfor.** Sett det ved nedgangen til trappen inntil veggen.

Service som ikke er returnert blir fakturert

Din bekreftelse

I din bekreftelse følger punkter som er viktig er riktig utfylt. Se over at alt stemmer. Ved å bekrefte bekreftelsen på mail binder du deg til avtale i din bekreftelse samt disse betingelsene. Senest endring av bekreftelse av antall og allergier er 5 dager før levering.

Faktura

Du vil motta din faktura på mail etter ditt selskap. Forfallsdato er 14 dager. Om noe oppstår, som gjør at du må avlyse ditt arrangement, si ifra med en gang. Du vil da bli fakturert 0-50% om du varsler inntil 1 uke før. Fra 1-5 dager før vil du bli fakturert 100%.

Andre avtaler

Om du har bestilt annen meny eller har en spesiell catering-avtale vil du finne betingelser i din bekreftelse. Om noe virker uavklart er det bare å ta kontakt.

Betingelser kokk og servitør

Merk: ved bestilling av personell på stedet vil menyprisen og kjøring etc. øke med 10% pga. serveringsmoms som er høyere enn ved kun catering. Ta kontakt om du skulle være i tvil om hva dette fører til for din faktura. Prisene på personell er allerede regnet på den høyere momssatsen.

Kokk: Timespris for kokk starter og slutter i Jegerveien 4. 750,- pr time. Kokk som kommer skal varme opp samt tilberede siste forberedelser til maten på ditt kjøkken. Husk at kokk ikke er servitør. Kokk tar i utgangspunktet kun ansvaret for maten og rydding/vasking av utstyr brukt til matlagning. Servitør må evt. bestilles i tillegg.

Servitør: Timespris for servitør starter og slutter i Jegerveien 4. Servitører har en timespris på 485,- som starter og slutter i Jegerveien 4. kokk og servitør kommer vanligvis sammen. Etter kl. 24.00 er prisene 585,- pr time (alle dager). Servitører må være minst 4t på ditt arrangement. Om servitør skal bli igjen etter at kokk har dratt fra selskapet må taxi dekkes av kunde om det ikke er svært god tilgang på offentlig transport.

Kjøkken: Det forventes ikke mye av ditt kjøkken. Vanlig hjemme-komfyr, vask og platetopp. Om du har veldig lite kjøkkenplass, treg ovn eller annet som du selv tror er greit å informere om, så informer om dette.

Nyttig informasjon selskapsmeny med kokk

Leie

Om du skal leie service kommer dette sammen med din levering om ikke annet er avtalt. Service må skyldes etter bruk, om dere har leid kokk/servitør gjør de dette. Det avtales henting dagen etter eller første arbeidsdag.

Varme tallerkener

Du kan varme opp dine egne tallerkener om du har varmeskap eller lignende. Det anbefales at varmmat blir lagt opp på varme tallerkener. Om du ikke har varme tallerkener vil ikke maten holde seg så lenge varm fra den er ferdig dandert.

Forslag om du ikke har varmeskap: Bestill varmekasse (150,-). Sett tallerkenene i ovnen på 70grader, 30 min før kokken kommer. Så tar kokken tallerkenene ut og putter de i varmekasse.

Kjøkken

Om du har et lite kjøkken. Rydd unna små elektriske apparater etc. Ellers rydder kokk bort dette og setter det på plass igjen ved behov. Si ifra om det er spesielle utfordringer på ditt kjøkken.