



LÅNGÄNGENS GÅRD
Anno 1770



EFTER BOKNING AV LADAN
LÅNGÄNGENS GÅRD
2019-2020

DRIVS I SAMARBETE MED:

FNB CATERING
& EVENTS

Rental
Stories

LADAN

PLANERING & KOORDINERING

Vad är det som påverkar Er planering?

DET SKA VARA ENKELT HOS OSS!

Vår produkt bygger på att ni ska vara eventmakare. Frågan ni ska ställa Er är vad ni vill göra på Ert event. Sedan kan ni välja om vi ska vara med Er under hela resan och se till att alla Era önskemål och detaljer blir verklighet.

TÄNK PÅ DETTA INNAN NI PÅBÖRJAR PLANERINGEN AV ERT EVENT

Våra ordinarie öppettider i vår Lunchbistro & Café är onsdag-söndag kl. 11.00-16.00, så om ni vill vara här under dessa tider så måste ni dubbelkolla med vår koordinator så det inte krockar med ordinarie gäster. Det gäller framför allt för att undvika parkeringsproblem.

Vårt alkoholtillstånd gör att ni inte kan ha egen alkohol i trädgården och runt vår Gårdsbyggnad. Det är självklart Er alkohol i och runt ladan.

Ni får gärna köpa till alkohol från oss enligt vår ordinarie dryckesmeny ifall ni vill nyttja det området och då bara för det momentet.

- Mat serveras tidigast 17.30 om ingen annan överenskommelse nås.
- Gäster skall lämna senast 03.00.
- Inga gäster får befinna sig i den privata trädgården.
- Vid studentfest och födelsedagsfest under 26 år kräver vi godkänd vakt.
- Konfetti är totalförbjudet. En städavgift utgår å 10.000,- inkl. moms.

Detta är de enda punkterna som påverkar Er planering! Vi kommer inte att säga nej till Era egna idéer om det inte är olagligt, eller skadligt på något sätt. Vi älskar att säga ja! Hela vår produkt bygger på att ni ska lå det eventet ni drömmer om.

MER INFORMATION

På inspirationsmötet kommer vi att gå igenom och visa de här punkterna och vilka områden som är innanför vårt ordinarie alkoholtillstånd.

INSTAGRAM

Vårt instagram fungerar inte bara för att ni ska se få se bilder från fester, utan även som ett inspirationsmagasin för de som bokar ladan. Det innebär att vi lägger upp bilder på detaljer, samt tips från andra samarbetspartners m.m.

Ni behöver inte ha instagram för att få tillgång till flödet, utan det räcker med att gå på vår hemsida och trycka på bildlänken.

KÖRSHEMA & CHECKLISTOR

När ni bestämmer Er för koordinera Ert event enligt vår kompletta eventkoordinering med eventgaranti, så kommer ni att få ett planeringsverktyg som hjälper Er under Er planering.

MER INFORMATION

Se "Komplett eventkoordinering" längre fram, samt produktbladet "Efter bokning" på vår hemsida ifall ni vill känna Er ännu tryggare inför bokning av ladan.

LADAN

KOMPLETT EVENTKOORDINERING

Med vår evenngaranti

SÅ HÄR PLANERAR VI EVENT MED VÅR EVENTGARANTI

Vi har en plan! Eftersom vi arrangerar över 50 event i ladan varje sommar börjar vi bli ganska vana.

Vi har lagt upp vår eventkoordinering på ett sätt som ska innebära att Era och våra förväntningar är på samma nivå. När vi summerar dagen så ska ni känna att allting ni önskade blev verklighet.

För att lyckas med det så ska ni vara medvetna om att vi är lite peligare med planeringen, men vi har gjort ett system för att det ska bli så enkelt för oss båda som möjligt.

Vi tycker själva att bra service är när kunden och leverantörens förväntningar är synkade. Låt oss göra det här bra för Er med Er!

STEG 1 - INSPIRATIONSMÖTE

Inspirationsmötet är ett viktigt möte för att vi ska komma igång och att ni får möjlighet att testa Era idéer. Många gånger så behöver man få en kick-start och då ger vi det. Mötet ingår även ifall ni inte har bestämt om ni ska ta alla stegen från oss.

- Mötet skall ge Er inspiration till att påbörja Er planering av Ert event.

STEG 2 - PRISLISTA & NYHETER

I november släpper vi vår uppdaterade prislista för nästkommande år och börjar samtidigt presentera våra nyheter i vårt instagramflöde.

- Nu kan ni börja planera själva vad ni vill göra.

STEG 3 - ÖPPET HUS

Första helgen i maj är det öppet hus och då vi visar alla nyheter för året och ger Er chansen att se årets dukning, prova vår BBQ och annan mat, samt träffa koordinator på plats m.m.

- Se hur ladan kommer att se ut med dukning och olika detaljer.

STEG 4 - PLANERING, KÖRSHEMA & BESTÄLLNING

På det här mötet så sätter vi alla detaljer i körschemat och fyller i alla nödvändiga beställningar. Beställning och körschema skall göras senast 14 dagar innan eventet.

På det här mötet kräver vi att toastmadame/toastmaster, samt alla andra nyckelpersoner som medverkar på eventet är med för att garantin ska gälla.

Vi planerar även inflyttning och återställning av lokalen.

- Vi ser till att sätta och säkra eventet och om ni behöver fler möten så tar vi det.

STEG 5 - DAGEN FÖR EVENTET

Se inflyttning och återställning längre fram.

Det skall finnas en löpande dialog mellan ansvarig/toastmadame/toastmaster och vår koordinator/lokalansvarig under kvällen för att vi ska kunna garantera Er ett bra event.

- Vi ser till att kvällen flyter på enligt körschema.

STEG 6 - EFTER EVENTET

Återställning och återlämning av Era medhavda saker.

- Vi ser tillsammans till att ladan är återställd för nästa event.

Följer vi den här planen så kommer Ert event att bli superlyckat!

LADAN

INFÖR INSPIRATIONS MÖTET

Få en kick-start på Er planering

DET SPELAR INGEN ROLL VAD NI VILL GÖRA!

Inspirationsmötet är mötet med Rental Stories som är vår partner på eventkoordinering. Alla som har bokat ladan får en möjlighet att samla tankar och idéer och samtidigt få inspiration till vad man kan göra. Ni kan boka in Ert inspirationsmöte när ni själva känner för det, men under vissa perioder kan vår arbetsbelastning påverka möjligheterna till en snabb bokning, så var ute i god tid om.

Det ni kan förvänta Er på mötet är:

BUDGET

Alla har olika budgetar och förväntningar på vad som är möjligt. Vi tycker att ni ska lägga krutet på det som är viktigt för Er och vi kan ge tips på smarta lösningar för att ni ska kunna få så mycket som möjligt inom ramarna för Er budget.

FRÅN SAVE THE DATE TILL TACKKORT

Ett event är mer än bara festen. Diskutera hur ni kan göra det bra för Era gäster från det att de är varse om att de är bjudna till efteråt.

FLÖDEN OCH ARBETSBELASTNING

Ett event kan leda till mycket förberedelser och tidspress om man inte förbereder sig. Många av gästerna kan ha rest långt och det kan vara stressigt både för de som hjälper till med att sätta upp, samt för Er själva de sista dagarna. Vi gör en inventering av möjligheterna till att minimera dessa faktorer redan nu för en enklare resa till målet.

INNEHÅLL OCH ÖVERRASKNINGAR

Med innehåll så menar vi alla saker ni kan göra för att ge Era gäster en maximal upplevelse och känsla. Med överraskningar menar vi de positiva aspekterna med att ge gästen mer än vad de förväntade sig. Vi skapar saker som ger ett oförglömligt avtryck även långt efter evenetet.

TOASTMASTER/TOASTMADAME

Toastmaster och/eller toastmadame är viktigare än vad många tänker på. De är värdar och är de som håller tempo och bidrar till en oförglömlig kväll. De är dessutom personerna som löpande håller kontakten med oss för att allt ska gå smidigt. Vi tycker därför det är viktigt att de är med i loopen från början. Om det t.ex. blir för många tal så kan helhetsupplevelsen påverkas negativt.

RENTAL STORIES TJÄNSTER

Det fina med vårt samarbete är att ni får allting som ni behöver, men även det som ni inte trodde ni behövde. Rental Stories går igenom vilka tjänster som finns från dem och även från andra samarbetspartners.

Det kan var allt ifrån blommor, transporter, DJ, fotograf, inbjudningskort till häftig dekor och porslin från Rental Stories lager.

Tänk på att boka saker ni behöver från Rental Stories tidigt så de inte blir uppbokat på annat håll.

DEN STORA DAGEN

Redan nu kan ni se över hur det kommer se ut på dagen för eventet och därför går vi igenom bordsplaceringar, inflyttning och återställning, mat, dryck och alla små detaljer som kan påverka Er planering.

Vi kan svara på alla funderingar i lugn och ro.

BYGG ETT DRÖMSCENARIO

Innan mötet kan ni diskutera hur ni vill att Ert event skall bli och fyller i formuläret på nästa sida. Då har vi en bra grund för en story.

LADAN

ERT DRÖMEVENT

Inför inspirationsmötet

Datum	Beställare
-------	------------

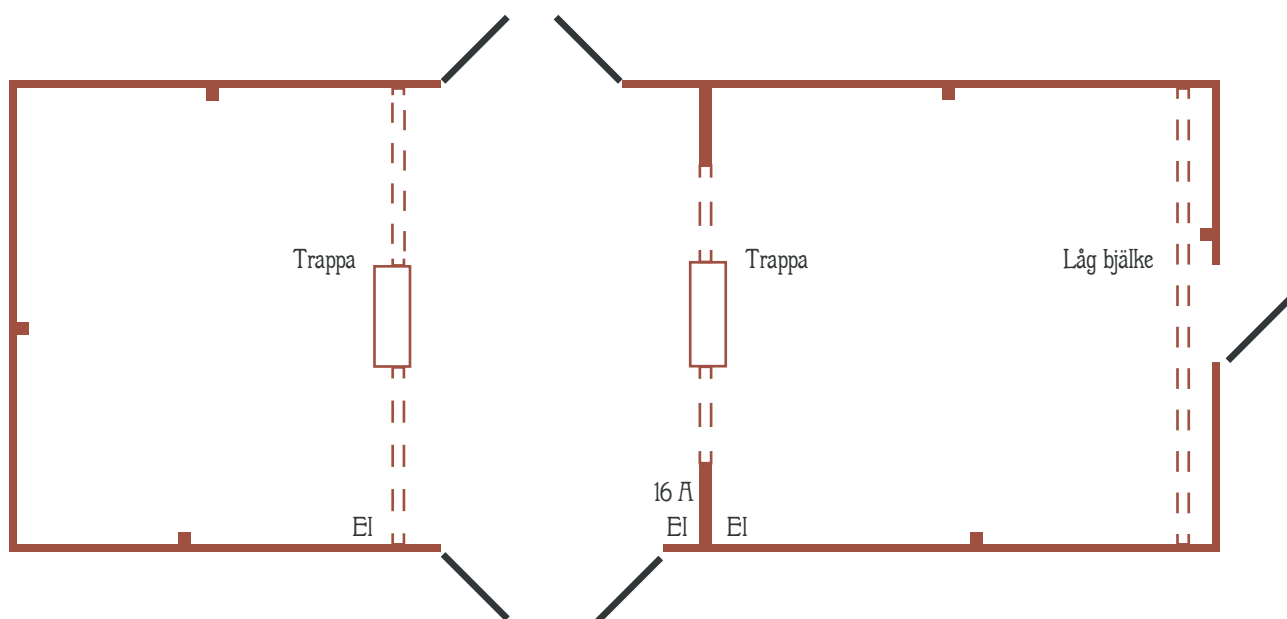
Skriv fritt om Era drömmar:

Skriv lite om Er själva:

LADAN

RITNING

Planera Er bordsplacering

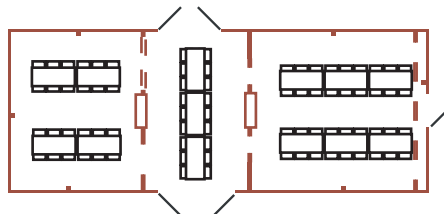


BORD 180 X 70 cm

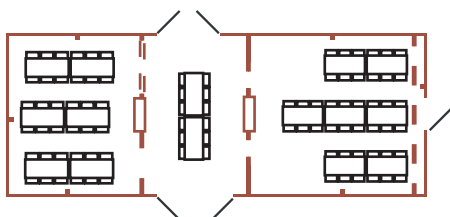


Det finns även 2 stycken 120 X 70 bord

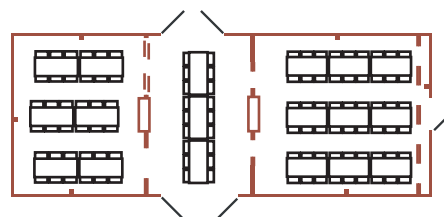
FÖRSLAG 78 GÄSTER



FÖRSLAG 90 GÄSTER



FÖRSLAG 108 GÄSTER



LADAN

BESTÄLLNING

Senast 14 dagar innan eventet - Slutgiltigt antal 7 dagar innan eventet

Datum	Namn 1/Företagsnamn		
Typ av event	Namn 2/Kontaktperson		
Toastmaster 1/Ansvarig servis 1/Mobil		Toastmaster 2/Ansvarig servis 2/Mobil	
<p>STEG 1 - DUKNING & UPPSTÄLLNING</p> <p><input type="checkbox"/> EGEN <input type="checkbox"/> Stolsöverdrag</p> <p><input type="checkbox"/> VÅR <input type="checkbox"/> Porslin Standard <input type="checkbox"/> Porslin Vintage</p> <p><input type="checkbox"/> Glas middag Standard <input type="checkbox"/> Glas middag Vintage</p> <p><input type="checkbox"/> Glas bar Standard</p> <p><input type="checkbox"/> Bestick Standard <input type="checkbox"/> Bestick Vintage</p> <p><input type="checkbox"/> Dukar Standard</p> <p><input type="checkbox"/> Linneservett Standard <input type="checkbox"/> Linneservett Vintage</p> <p><input type="checkbox"/> Stolsöverdrag Standard</p> <p><input type="checkbox"/> Egen dukning/uppställning <input type="checkbox"/> Vår dukning/uppställning</p> <p>Sätt ett "X" på det ni behöver och ett "-" på det ni inte behöver.</p>		<p>PLANERAT ANTAL GÄSTER & TID FÖR GÄSTER</p> <p>Antal gäster <input type="text"/> Tid <input type="text"/> - <input type="text"/></p> <p>Serveringspersonal ankommer 1 timme före och lämnar efter städning.</p>	
<p>STEG 2 - SERVERINGSPERSONAL</p> <p><input type="checkbox"/> EGEN</p> <p><input type="checkbox"/> VÅR <input type="checkbox"/> 2 stycken <input type="checkbox"/> 4 stycken <input type="checkbox"/> Bartender</p> <p><input type="checkbox"/> 3 stycken <input type="checkbox"/> 5 stycken</p>		<p>DRYCK PÅ AVRÄKNING I GÅRDSBYGGNADEN & TRÄDGÅRDEN</p> <p>Dryck på avräkning kommer att faktureras på separat faktura.</p>	
<p>STEG 3 - MAT</p> <p><input type="checkbox"/> EGEN</p> <p><input type="checkbox"/> VÅR - Vänligen fyll i "Matbeställning" på nästa sida.</p>		<p>ÖVRIGA UPPLYSNINGAR</p> <p>Vid behov av mer utrymme - Skriv gärna ett löst blad och fäst ihop.</p>	
<p>STEG 4 - DRYCK (SE ÄVEN DRYCK PÅ AVRÄKNING)</p> <p><input type="checkbox"/> EGEN hantering</p> <p><input type="checkbox"/> VÅR hantering <input type="checkbox"/> Is <input type="checkbox"/> Kaffe/Te</p>		<p>Fylls i av koordinator senast 7 dagar innan</p> <p>Senast 7 dagar innan dagen för eventet skall slutgiltigt antal gäster, specialkost och eventuella sista-minuten-ändringar mailas till event@langangensgard.se och ligger till grund för fakturering.</p> <p><input type="checkbox"/> Kunden skall ha 5% rabatt på slutfaktura</p> <p><input type="checkbox"/> Specialkost finns <input type="text"/> Slutgiltigt antal gäster</p> <p><input type="checkbox"/> Ändringar finns</p> <p><input type="checkbox"/> Köket har fått "Matbeställning"</p> <p><input type="checkbox"/> Köket har fått specialkost & ändringar</p>	
<p>STEG 5 - LJUD & LJUS</p> <p><input type="checkbox"/> EGET</p> <p><input type="checkbox"/> VÅRT <input type="checkbox"/> Projektor</p>			

LADAN

VÅR MAT

Vi reserverar oss för små ändringar i menyn

CROSTINI +20:-/STYCK

Våra goda crostinis på rostat levain är en perfekt munsbit till minglet.

Vispad anklevermousse & inkokt körsbär
Solad tonfisk, parmesankräm & oliv
Parma & basilikakräm
Kräfskagen, persilja & kummin

BODEGAS +45:-/STYCK

Bodegas är låga sköna glas fyllda med välkomponerade smårätter.
Fungerar perfekt till mingel, som förrätt (3 st) & i alla typer av bufféer.

Picklad rödbeta, getostterinne & sotad purjolök
Buffelmozzarella, kryddkrasse, olivolja & rökt skinka
Sötpotatiscrem, sotad tonfisk & shallottenlök
Friterad surkål, pocherat ägg & rostad kyckling
Kikärter, rökt soya & brysselkål
Kronärtskocka, champinjön, gräddfil & brynt smör
Coco blanco, anklar, frissé & pistage
Räkor, majonnäs, dill & citron
Kallrökt laxröra, färsk pepparot & citron
Picklad rödbeta, sotad purjolök, honung & kryddkrasse

FÖRRÄTTER +105:-/GÄST

Biffcarpaccio, svecia från löfsta gård, ramslökskräm & krispig potatis

Sotad lax, senapsdressing, sotad potatis,
friterad kapris & jordärtskocka

Sparris & broccolisallad, pocherat ägg, ramslökskräm
& halloumi från Vallentuna

Caprese på Vikentomat, buffelmozzarella från Ångsholmen,
picklad silverlök & oliver

DESSERTER +75:-/GÄST

Citronartflett med färska hallon, pistage & lättvispad grädde

Vit chokladganache, färska jordgubbar, havreströssel,
schweizisk maräng & brynt smör

Chokladnemesis, krossad sötad kumquat, pecannöt & mascarpone

Crème brûlée

DESSERTBUFFÉ 125:-

Det nya svarta istället för färdiga! Vi dukar upp en buffé med det ni
önskar i samråd med vår köksmästare.

OST +75:-/GÄST

3 X svensk ost med levain, gransirap & havtornsmarmelad

LÅNGÄNGENS GÅRDS BERÖMDA BBQ - 395:-

Finns även som helt *Vegansk*, eller *vegetarisk*

- PÅ GRILLEN -

Fänkåls- & dragonkryddat kycklinglår
Lammstek i tunna skivor med provencalsk glace
Grillad flankstek

Lättsaltad gårdsrökt karré med ancho
Lammkorv i bönor & tomat

Foliebakad laxsida med citrus, örter & smör
Helbakad blomkål, fänkålsfrön, silverlök & ramslöksolja (Ve)

- SALLAD & SIDES -

Krämig rödkålsslaw med blåbär, merlotvinäger & morot (Ve)

Brödsallad med fänkål, broccoli & äppelcider

Isbergssallad, spenat & bluecheese-dressing

Limesyrade rödlöksringar, jalapeño & koriander (V)

Gurksallad, röd chili, oliver citron & fetast

Trädgårdssallad med rättika, morot & dill (Ve)

Grillad sötpotatis med halloumi från vallentuna

Grillad majs-kobb med vitlök & rosmarinolja (Ve)

SÅSER & DRESSINGAR

Vitlöksrostad kalvsky med sherry, örter & tomat

Rouille

BBQ-sås

Bearnaisedressing med dragon & vitlök

Senaps & ingefärsdressing

Kikärts-hommus

Chèvre-färskost med citron & olivolja

SMÖR & BRÖD

Surdegsbröd från vårt bageri Ma Tante

Vispat smör

Grillat surdegsbröd med vitlök, apelsin & firman

Anmäl specialkost i samband med beställning

TÅRTOR & SPECIELLA BAKVERK

Beställ tårta, eller t.ex. cupcakes genom Rental Stories.

SERVERINGSavgift +15:-/GÄST

VICKNING +40:-/GÄST

Obegränsat med kokkorv (även vegan) med bröd & fillbehör

LADAN

MATBESTÄLLNING

Senast 14 dagar innan eventet - Slutgiltigt antal 7 dagar innan eventet

Datum	Beställare
-------	------------

Artikel	Pris/St.	Planerat		Slutgiltigt		TOTAL
		14 dagar innan	7 dagar innan	14 dagar innan	7 dagar innan	
		Antal	Antal	Antal	Antal	
ORDER - TOTAL MAT						

: Tid för första servering

Specialkost & Övrigt

LADAN

INFLYTTNING & ÅTERSTÄLLNING

Hur ser dagen för Ert event ut rent praktiskt

PLANERA FÖR ATT SLIPPA TIDSBRIST!

När vi ställer iordning för Ert event så är det en del saker att tänka på för att det ska gå smidigt till. Det gäller även efter eventet så att vi kan förbereda för nästa sällskap och oavsett om ni tar allt från oss.

Vi rekommenderar starkt att ni själva inte ska ha några uppgifter då ni ska kunna förbereda Er för en oförglömlig kväll utan stress.

Det ni ska tänka på är följande:

TID TILL TILLGÅNG AV LOKALEN

Vi garanterar enligt vår produkt att ni har tillgång till lokalen senast 10.00 på dagen för Ert event. Om det inte är någonting inbokat dagen, eller dagarna innan så kommer vi kunna ge Er tillträde tidigare. Vi kommer med säkerhet kunna ge besked 14 dagar innan eventet.

Har kunden dagen innan Er valt serveringspersonal från oss kommer vi kunna erbjuda Er att komma in redan vid 07.00 på morgonen. Vi kan nämligen säkerställa att det är rent och fint med vår personal.

HUR SER DET UT NÄR NI KOMMER

När ni, eller Era utsända kommer så är lokalen tom och renstädad förutom några få möbler. Alla bord och stolar står på övre nivån och kan börja ställas ut snabbt och enkelt. Om ni har egen ljudutrustning så är vår nedplockad nu.

STÄLLA IORDNING

I priset om ni väljer att vi ställer iordning lokalen så ingår att vi ställer upp enligt Er ritning, samt dukar alla platser. Det är Ert ansvar att se till att program, bordsplacering och det ni adderar ställs upp. Tänk på att vi inte kommer att veta om ni har sista-minutenändringar på grund av bortfall m.m och det är därför vi inte ansvarar för dekor på bordet.

För att förenkla så är det önskvärt att dekor som skall vara i taket, samt egen ljud- & ljusutrustning sätts upp tidigt innan personal ställer iordning borden och det som ska stå på borden ordnas efter dukning. Cirkatider är som följer om ni anlitar oss för uppställning:

10.00-12.00	Vi börjar ställa ut bord och stolar.
07.00-11.00	Bra tid för Er att dekorera tak och ställa upp eget ljud och ljus.
12.00-15.00	Vi börjar dukar borden.
15.00-17.00	Bra tid för Er att dekorera borden.

Vanligtvis brukar detta gå väldigt smidigt, men vi vill lyfta ett varningens finger för att Era utsända och vår personal ibland kan ha olika åsikter då Era utsända vanligtvis är lite stressade av naturliga skäl.

Vår personal gör detta i stort sett varje dag och vet exakt hur det går till. Vi vill därför med all respekt ber Er meddela Era utsända att ge vår personal en bra arbetsmiljö.

Vi kan rekommendera att köpa till tjänsten från Rental Stories för att försäkra Er om att set-up blir bra och att ni inte behöver involvera gäster för att lösa det.

KOORDINATOR & LOKALANSVARIG

Under dagen och fram tills eventet är säkrat finns vår koordinator på plats om ni har valt alla stegen från oss.

Det finns alltid, oavsett om ni har valt att göra allting själva, en lokalansvarig som kan hjälpa till vid problem.

De kommer att förse Er med allt ni har beställt och sätta igång Er egen personal om ni valt det.

VÅR HANTERING AV DRYCK

Vi önskar att ni väljer oss för att hantera Er dryck. Då kan ni komma några dagar innan, vi går igenom allting och sedan kyler vi det till eventet. När ni har återhämtat Er kan ni hämta det som blev över och vi har då plockat ihop det för enkel transport.

LJUD & LJUS

Vi rekommenderar också att ni väljer vårt ljud och ljus. Inte bara för att det är en väldigt fin produkt, utan också för att det tar mycket tid i anspråk och kan därför krocka med övriga iordningställandet.

EGEN PERSONAL

När ni har egen personal så kommer ni få utse en ansvarig person. Vi kommer ha en genomgång (se nästa sida) och sedan finns vår lokalansvarige tillgänglig vid problem som kan uppstå.

SLUTSTÄDNING

Det är viktigt att ni förstår att slutstädning är just slutstädning. Om inte personalen plockar och håller ordning löpande så kommer inte en slutstädning att kunna utföras. Vi rekommenderar därför att ni tar dubbelt så många i servisen om ni väljer egen personal som är oerfaren för att undvika straffavgifter och problem för Er själva.

ÅTERSTÄLLNING

När eventet är slut så brukar det ta cirka 2 timmar att ställa iordning inför slutstädning. Alla bord och stolar skall ställas tillbaka. Alla sopor skall slängas vid sopstation och Er egen dekor skall vara borta. Ni ansvar själva för egen dekor.

Väljer ni vår personal så kommer vi att spara det som ni önskar spara efter diskussion med koordinator. Ni kan hämta det på en tid som passar Er och ni synkar även detta med koordinator.

LADAN

INSTRUKTION - EGEN PERSONAL

Checklista inför och efter eventet med straffavgifter

INFÖR EVENTET

Det finns alltid tillgång till ansvarig från Långängens Gård. Ansvarig skall meddela kontaktnummer vid genomgång.

Kunden ska ha en utvald ansvarig person som kontaktperson. Er ansvariga person ska skriva på att genomgång och lämning har gjorts enligt checklistan. Vi kan komma att kontakta Er ansvariga person om någon punkt inte har gjorts på korrekt sätt, för att därmed kunna undvika onödiga straffavgifter för kunden.

Vid ankomst kommer ansvarig på Långängens Gård att gå igenom följande punkter tillsammans med Er ansvariga person, samt övriga personer som närvarar under genomgången.

- Visa var personalrum & personalfoaletter finns.
- Visa gästfoaletter och städmaterial.
- Gå igenom ytor som är inom området för vårt alkoholfyllstånd.
- Gå igenom ladan med säkerhetsföreskrifter och t.ex. värme.
- Gå igenom tältet med uteköket och sophantering.
- Visa var förvaringsytor i jordkällaren finns.
- Visa hur man får tag på porslin etc. och diskrum.
- Visa var bord och stolar, samt annan rekvisita finns.
- Gå igenom kvällen i sin helhet för att undvika problem.
- Byt kontaktuppgifter och diskutera nödsituationer.

Egen information

Namn - Ansvarig från Långängens Gård/ JOUR-TELEFON

Namn - Ansvarig från kund

Underskrift - Jag har fått en genomgång av Långängens Gård

UNDER EVENTET

Om serveringspersonalen plockar kontinuerligt, slänger skräp på anvisad plats och lämnar in disk om ni hyrt av oss, så minimerar man tiden som personalen behöver ställa i ordning efter festen.

Det går bra att kontakta ansvarig från Långängens Gård med frågor.

EFTER EVENTET

Efter festen så skall lokalen lämnas enligt följande checklista. Vid avvikelser från denna checklista kan en straffavgift på 995:-/punkt att debiteras till kunden. Detta gäller även vid skada av egendom. Vi är fullt försäkrade i vår verksamhet.

- Allt avfall är sorterat och soprummet ser bra ut.
- All disk är levererat till diskrummet.
- Alla bord, stolar och rekvisita står på anvisade platser.
- Ladan är utrymd och redo för slutstädning.
- Inga matrester, eller annat skräp finns i tältet.
- Vi har säkrat toaletterna och de är redo för slutstädning.
- Vi har gått runt hela området och plockat upp skräp.
- Vi har samlat in bortglömda saker och lagt på anvisad plats.
- Vi har släckt alla levande ljus och lampor.
- Vi har skrivit ner övrig information i rutan.

Övrig information

Underskrift - Jag har följt instruktionen och checklistan

Mobilnummer - Ansvarig från kund

Lägg instruktionen i brevlådan innan ni lämnar. Vi kan komma att kontakta dig med frågor, för att i största möjliga mån undvika straffavgifter för kund.

FNB CATERING
& EVENTS

Rental
Stories

LADAN PÅ LÅNGÄNGENS GÅRD DRIVS I SAMARBETE MED
FNB CATERING & EVENTS OCH RENTAL STORIES

FÖR MER INFORMATION:
www.langangensgard.se

VI ÄR EN DEL AV:

