



PRODUKTBLAD

CHAMBRE SEPARÉ - LÅNGÄNGENS GÄRD



PRISLISTA & MENY

VI RESERVERAR OSS FÖR PRISÄNDRINGAR - PRISER INKL. MOMS

OM VÅRT CHAMBRE SEPARÉ

Långängens Gårds chambre separé är en speciell produkt för speciella tillfällen. Det kan vara en födelsedagslunch, affärlunch, minnesceremoni, begravningsfika, konferens, dop, eller annan typ av tillställning som är under dagtid i vår lunchbistro & café. I priset så ingår full service med dukning, egen bordsservering och konsultationstid för att vi ska kunna leverera exakt det ni önskar.

Eftersom vi har stängt måndagar och tisdagar går det att hyra hela gårdsbyggnaden för konferens, för filminspelningar, eller för annan typ av tillställning där ni behöver lite mer flexibilitet med tid.

TILLGÄNGLIGHET & LOKALHYRA

ZETTERBERGS SALONG 1 & 2

Dagar & Tider.....Onsdag-Fredag | 08.00-17.00
Antal - 1 rum.....min. 8 - max. 12 gäster
Antal - 2 rum.....min. 12 - max. 24 gäster
Pris/rum (3 timmar).....995:-

VON BRAUNSKA RUMMET

Dagar & Tider.....Onsdag-Fredag | 14.00-17.00
Antal.....min. 24 - max. 30 gäster
Pris (3 timmar).....1995:-

HELA GÅRDSBYGGNADEN

Dagar & Tider.....Måndag - Tisdag | 08.00-17.00
Antal - 1 rum.....min. 30 - max. 60 gäster
Pris (Hela dagen).....4995:-
Minimidebitering.....15000:-

DRYCKESMENY

Se vår drycksmeny.

Vi har ett stort utbud av både alkoholhaltiga och alkoholfria drycker.

All dryck på avräkning enligt prislista.

Vi har alkoholtillstånd och kan därför endast erbjuda vår dryck på avräkning

MENY

VARMRÄTTER

- KALVKÖTTBULLAR - 185:-

Hemrullade kalvköttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka

- PULLED PORK - 195:-

Serveras i briochebröd med pressgurka, silverlök, rödkål, majonnäs, coleslaw, jalapeños, rökt lök, bbqsås, smashed potatoes

- BUTTERNUTPUMPA - 185:-

med rostad brysselkål, pumpa, granatäpple, couscous, gårdsrökt bacon, sötpotatis, lönnsirapsvanaigrette, jungfrusallad

- KYCKLINGSALLAD - 185:-

Grillad kycklinglårfile på gemsallad, rökt lök, bakade betor, kål, pecorino & krämig dressing

- BRISKET - 215:-

Gårdsrökt oxbringa serveras med cornbread, majscolv, tomatillosalsa, rökt lök, pedrones, coleslaw, syrad lök, pressgurka & BBQsås

DESSERTER - 70:- ST.

- Chokladkaka med vispgrädde

- Rabarberpaj med vispgrädde

SMÖRREBRÖD - 1 ST 65:- - 3 ST 145:-

- Långängens varmrökta lax

- Skagen

- Avokadomash

FÖR BARNEN - 75:- ST.

- Hemmagjorda kalvköttbullar med potatispuré & rårörda lingon

- Pannkakor m. sylt & grädde

MATBESTÄLLNING

För att försäkra er om att ni får det ni önskar så vill vi ha er matbeställning senast 7 dagar innan eventet.

Minimum 10 st av varje artikel.

Vi ordnar självklart specialkost vid behov



BOKNINGSREGLER SAMT VÅR POLICY FÖR NÖJDA KUNDER

BOKNINGSREGLER & BETALNING

PRELIMINÄRBOKNING

Kunden preliminärbokar ett datum & giltighetstiden är 7 dagar om ingen annan överenskommelse nås. Efter 7 dagar har Långängens gård restaurang och event AB rätten att boka med annan kund utan kundens medgivande.

Preliminärbokningar är kostnadsfria.

Preliminärbokning skall ske skriftligen via e-mail

BOKNINGSBEKRÄFTELSE

När kunden vill göra en bokning så fyller kunden i formulär på hemsidan och kunden skall godkända bokningsreglerna vid bokningstillfället. Långängens Gärd skall bekräfta bokningen via e-mail innan bokningen är godkänd och ett avtal kan nås.

DEPOSITION

Vid bokning utgår en deposition motsvarande lokalhyran för den dagen (0% moms) enligt gällande prislista. När bokningsavgiften är erlagd har kunden och Långängens gård restaurang och event AB ingått avtal. Depositionen kommer att dras av på slutfaktura. Vid utebliven betalning av deposition på utsatt datum (5 betalningsdagar) äger Långängens Gärd rätten att boka med annan kund utan kundens medgivande. **För av oss godkända event-/bokningsbolag så utgår ingen deposition.**

BESTÄLLNING

Senast 14 dagar innan eventet skall kunden informera Långängens Gärd om vilka artiklar kunden önskar köpa från Långängens gård restaurang och event AB. Vi äger rätten att neka försäljning av egna produkter efter denna tidpunkt.

Senast 7 dagar innan eventet skall beställningen vara komplett med antal artiklar, samt specialkost om kunden beställer mat från Långängens gård. Den beställningen ligger till grund för slutfaktura om inte nya artiklar tillkommer, samt antalet artiklar överstiger den ursprungliga beställningen.

Ifall Långängens Gärd koordinerar eventet skall ett körschema vara färdigt senast 7 dagar innan festen, samt bordsplacering

FAKTURA

Efter eventet skickar Långängens gård restaurang och event AB en faktura med de förbeställda artiklarna med avdrag för depositionen. Fakturan är på 10 betalningsdagar.

Dröjsmålsränta och en avgift á 250:- kan komma att faktureras vid påminnelse

STRAFFAVGIFTER

Långängens gård restaurang och event AB äger rätten att ta ut straffavgifter om kunden orsakar merkostnader utanför Långängens gård restaurang och event ABs kontroll

AVBOKNINGSREGLER

Vid avbokning upp till 14 dagar innan eventet erhåller Långängens Gärd AB depositionen.

Vid avbokning 14 dagar innan upp till dagen för eventet så äger Långängens Gärd AB rätten att fakturera 100% av alla förbeställda artiklar, samt erhåller depositionen.

Avbokning skall ske skriftligen via e-mail.

FORCE MAJEURE

Strejk, lockout, eldsvåda, explosion, krig eller liknande krigstillstånd, väsentliga inskränkningar i leveranser eller andra omständigheter utanför Långängens gård restaurang och event AB kontroll, berättigar Långängens Gärd att häva avtalet utan skyldighet att utge skadestånd till kunden.

PRISÄNDRINGAR

Ny prislista för gällande år släpps under februari månad samma år. Långängens gård restaurang och event AB äger rätten att justera produkterna och priserna enligt god affärsed under tiden för avtalet.

VID KONFLIKT GÄLLANDE AVTALET

Eftersom Långängens gård restaurang och event AB är medlemmar i branschorganisationen Visita så kan vi erbjuda opartisk och kostnadsfri juridisk hjälp om Långängens gård och kunden skulle hamna i konflikt gällande innehållet i detta avtal.

VÅR POLICY FÖR NÖJDA KUNDER

Denna klausul är inte juridiskt bindade utan är vår policy:

Vi har som ambition att ha enbart nöjda kunder och därför önskar vi att alla kunder meddelar oss när någonting inte är tillfredställande med vår produkt, så vi har chansen att göra vårt bästa för att ni ska bli nöjda.

Om vi koordinerar Ert event så ger vi Er exakt så mycket tid ni känner att ni behöver för att kunna komma som gäster på Ert event.

Vi kommer att kompensera alla kunder på bästa tänkbara sätt när vi inte har levt upp till våra eget högt ställda krav.

Vi har som ambition att inte höja priserna med mer än 10% på Er bokning som sker innan vi släpper våra prislistor i februari varje år. Priserna kommer endast justeras om det är nödvändigt på grund av höjda råvarukostnader, nya personalavtal, hyreshöjningar, eller andra kostnadsökningar som är utanför vår kontroll.



RITNING

VAR ALLTING FINNS & FÖR ATT PLANERA ER BORDSPACERING

ZETTERBERGS SALONG 1

Minimum - 8 gäster
Maximum - 12 gäster

ZETTERBERGS SALONG 2

Minimum - 8 gäster
Maximum - 12 gäster

VON BRAUNSKA RUMMET

Minimum - 24 gäster
Maximum - 30 gäster





ORDER

SENAST 14 DAGAR INNNAN EVENTET - SLUTGILTIGT ANTAL 7 DAGAR INNNAN EVENTET

KONTAKTUPPGIFTER

DATUM FÖR EVENTET	NAMN 1 / FÖRETAGSNAMN
TYP AV EVENT	NAMN 2 / KONTAKTPERSON / TELEFONNUMMER

PLANERAT ANTAL GÄSTER OCH TID

ANTAL GÄSTER TID TILL

BORDSPACERING FINNS FRI BORDSPACERING

ÖVRIGT

MAT

ARTIKLAR

DRYCK

ARTIKLAR

KOMMER MED BUSS

LÄMNAR MED BUSS

SLUTGILTIGT ANTAL OCH ÄNDRINGAR

Senast 7 dagar innan dagen för eventet skall slutgiltigt antal, specialkost och ev. sista-minuten-ändringar mailas till event@langangensgard.se och ligger till grund för fakturering.

Detta fylls i av koordinators

ANTAL GÄSTER	<input type="text"/>	KÖKET HAR FÅTT INFO OM ÄNDRINGAR & SPECIALKOST
SPECIALKOST FINNS	<input type="text"/>	
ÄNDRINGAR FINNS	<input type="text"/>	



WWW.LANGANGENSGARD.SE