



Tid for selskap?

Har du konfirmant i år, eller kanskje du planlegger en sommerfest eller ditt eget bryllup? Spørsmålene er mange i begynnelsen, og det kan være vanskelig å vite i hvilken ende man skal starte. For å lykkes med et selskap og å ha kontroll på utgifter, er god tid og planlegging det aller viktigste.

Vi på Aarnes Kafeteria har mange års erfaring med planlegging og gjennomføring av store og små selskaper og arrangement – her er noen tips og råd som kan hjelpe deg på veien.

Husk å sette av god tid til planlegging, dette er ekstra viktig om du har tenkt å leie lokaler for selskapet, særlig i høysesong. For bryllup starter gjerne planleggingen minst ett år i forveien og lokaler bookes raskt opp i vår- og sommermånedene.

Planleggingsbok/Fremdriftsplan

Start med å lage et dokument eller en plan der du samler all informasjon. Her bør du svare på noen viktige spørsmål

- Når skal du ha selskapet?
- Hvor mye skal det koste?
- Skal du leie lokaler eller ha det hjemme?
- Skal du ha et tema for selskapet og hvordan vil du at festen skal være?

- Skal det være formelle rammer eller et uformelt selskap?
- Skal du leie en cateringleverandør eller lage maten selv?
- Hvilken type mat skal serveres, skal du ha buffet eller tradisjonell servering?
- Trenger du serveringshjelp?
- Hvordan fordele oppgaver?
- Skal du ha underholding?
- Hvem rydder opp etter festen?

Når du har fått disse viktige bitene på plass har du et godt grunnlag for en mer detaljert plan.

Leie av lokale

Vurder lokasjon for selskapet og kontakt de aktuelle alternativene for å få løsningsforslag og priser. Noen lokaler kan leies uten servering av mat og drikke, andre tilbyr ferdige opplegg der alt er inkludert. Her er det avhengig av hvor mye du selv ønsker å gjøre. Om du skal lage maten selv eller om du f.eks allerede har funnet en cateringleverandør som du ønsker å bruke.

Maten

Når du planlegger maten er det viktig å starte med å se hvor mange gjester som kommer og hvor stort budsjett du har.

Tradisjonell servering

For selskaper med opp til 70-80 gjester er det mulig å servere treretters. Husk at om du får maten levert ferdig eller om du ordner dette selv, kan det være en utfordring å få all maten ut på bordene mens den enda er varm. Beregn nok serveringshjelp, eller bruk en cateringleverandører som tilbyr serveringspersonale.

Når du planlegger menyen må du tenke på å tilby kjøtt, fisk og vegetariske alternativer for de gjester som ønsker dette. Det kan være lurt å be gjestene krysse av sine ønskemål og om de har allergier når de svarer på invitasjonen.

Buffet

Når det kommer opp mot 100 gjester eller kanskje flere, kan det være både enklere og billigere å velge buffet. Husk at når du planlegger buffeen bør du være sikker

på at den er balansert og tilbyr både kjøtt, fugl, fisk/skalldyr og vegetarisk.

Når det kommer til planlegging av hvor mye mat du behøver vil en erfaren cateringleverandør være behjelpelig med beregning slik at det er nok mat til alle gjestene.

Når skal du bestille maten?

Hvor lang tid i forveien du trenger å bestille maten er avhengig av cateringleverandøren du bruker, type mat og antall gjester. For å være sikker på at du har nok tid, kontakt din cateringleverandør for å få informasjon god tid i forveien.

Underholdning

Underholdning og musikkinnlegg er avhengig av type selskap, størrelse på lokalet og ikke minst budsjett. Et stort lokale krever et større anlegg og kan også passe for live underholdning. Til et mindre selskap er det kanskje nok med et lerret og en prosjektor for å mimre over morsomme bilder. Uansett størrelse på selskap er det viktig å tenke over dette og få det på plass i kjøreplanen. Det bidrar til en naturlig flyt og et vellykket selskap.

Taler, sanger og andre innslag er også en del av underholdningen. Her er det en god regel å lage en kjøreplan og gjerne også spørre gjestene i forkant om det er noen som vet at de ønsker å bidra. Ved større selskaper er det uvurderlig å ha en toastmaster som har kontroll på alle innslag, og som kan hjelpe til å presentere talere.

Gjestene

Hvem skal man invitere? Det er ikke alltid like enkelt, særlig ikke om man har begrenset med plass eller ikke har råd til å invitere alle man ønsker. Gjестene bidrar mye til at en fest

Fremdriftsplan

Lag en plan eller en planleggingsbok der du samler all viktig informasjon. Du får da god oversikt og har alt du trenger på et sted. Denne kan du også ta med deg til selskapet som eventuelt skal hjelpe deg med gjennomføring, eller gi toastmaster og andre som skal hjelpe deg med gjennomføringen.

blir en suksess, det kan være like viktig som god planlegging. Ønsker man f.eks en livlig fest er det naturlig å invitere gjester som man vet kan bidra til liv og røre.

Aarnes Kafeteria

Vi på Aarnes Kafeteria har mange års erfaring med planlegging og gjennomføring av selskaper og arrangement. Vi gjør alltid vårt ytterste for at du skal bli fornøyd, det er derfor vi har fått et stort antall trofaste kunder.

Vi har en stor cateringmeny som vi presenterer lenger bak i magasinet. Her kan du velge mellom ferdig komponerte menyer eller du kan skreddersy etter eget ønske. Finner du ikke det du ønsker i våre menyer, så har vi kokker som liker en utfordring.

Skal du ha selskap?

Kontakt oss idag så hjelper vi deg!





Selskapslokalet

Har du konfirmant i år, eller kanskje du planlegger en sommerfest eller ditt eget bryllup? Spørsmålene er mange i begynnelsen, og det kan være vanskelig å vite i hvilken ende man skal starte. For å lykkes med et selskap og å ha kontroll på utgifter, er god tid og planlegging det aller viktigste.

På Aarnes Kafeteria har vi et eget selskapslokale med plass til 60-70 gjester, med egen bar og uteplass. Lokalet har prosjektor og lerret om det er behov for å ha presentasjoner eller vise filmer og bilder. Vi har også høytaler og mikrofon om det er ønskelig.

Det er mange fordeler med å leie lokalet på Aarnes Kafeteria som ikke alle gjester vet om. Her får man være for seg selv, samtidig som man har full pakke med mat og servering – og egen bar som ikke trenger å deles med andre gjester. Det finnes også en egen uteplass som er perfekt på sommeren hvor man kan mingle og nyte det fine været og utsikten over Sauherads frukthager.

Middagsmeny - Selskap



HVA INNGÅR I PRISEN?

Ved bestilling fra selskapsmenyen inngår lokalleie, servering, oppdekking med duk, servietter og lys tilpasset selskapet.

Blomster til bordet kommer i tillegg med kr. 50,- pr. person, eller du kan fikse dette selv.



MATEN

Vi har en egen selskapsmeny for selskapslokalet med forretter, supper, middagsretter og desserter. Har du egne ønsker så ta kontakt oss for en prat. Vi har kokker som liker utfordringer.

Forretter

Rekecocktail m/toast og Thousand Island dressing (2,3,6,7,9)	85.-
Røkelaks m/eggerøre og melbatoast (1-Hvete,3,4,7)	88.-
Ørret i aspik m/pepperrotsaus og toast (1-Hvete,3,4,7)	85.-
Gravet laks m/finkuttet potetsalat og sennepsaus (3,4,6,7,9,10)	85.-
Marinerte laksekuber servert på seng av ruccola m/toast (1-Hvete,4,9)	85.-
Marinert scampi med juliennegrønnsaker (2,6,9)	93.-
Spekeskinkerose på honningmelon m/rømme, eggerøre og flatbrød (1-Hvete,rug,havre,3,6,7)	88.-
Seranoskinke m/frisk asparges, parmesan og ruccola (7)	88.-
Røkelaksrullet asparges m/snøfrisk og melbatoast (3,4,7)	88.-
Skalldyrssalat i karridressing servert i en halv avokado m/toast (2,3,7)	93.-

Supper

Aspargessuppe (6,7,9)	69.-
Blomkålsuppe (6,7,9)	69.-
Kremet skogsoppssuppe (6,7,9)	75.-
Grønnsakssuppe m/juliennegrønnsaker (9)	69.-

Middag (beregnet servert to ganger)

Kalkunfilet m/ grønnsaker, waldorfsalat og fløtesaus (1-Hvete,3,6,7,8-valnøtt)	273.-
Lammestek m/ grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	273.-
Svinestek m/surkål og grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	266.-
Røkt svinekam m/surkål og grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	276.-
Helstekt svinekam fylt med epler og svsker, m/surkål og grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	276.-
Helstekt svinefilet m/grønnsaker og champignonsaus (1-Hvete,6,7,9)	305.-
Oksestek m/grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	276.-
Kalvestek m/grønnsaker (1-Hvete,6,7,9)	298.-
Helstekt indrefilet av okse m/grønnsaker, sopp og rødvinssaus (1-Hvete,6,7,9)	369.-
Reinsdyrstek krydret med enebær m/grønnsaker og tyttbær (1-Hvete,6,7,9)	319.-



Øvrige middagsretter

Bifflapskaus m/flatbrød (1-Hvete,rug,havre,6,7,9)	232.-
Huserts gryte m/ris, salat, bagett (1-Hvete,3,6,7,9)	248.-
Biff stroganoff m/potetstappe, salat, bagett (1-Hvete,3,6,7,9)	265.-
Viltgryte m/poteter, salat, bagett (1-Hvete,3,6,7,9)	285.-

Diverse buffeer

Spekematbord m/rømmegrøt	349.-
Rikholdig koldtbord m/varmmat og desserter	425.-
Rikholdig koldtbord m/varmmat	398.-
Rikholdig koldtbord u/varmmat og desserter	349.-
Oppsett av kakebord med egne kaker, kaffe/te inkludert	48.-

Desserter

Riskrem m/rød saus (7)	73.-
Karamellpudding m/krem og karamellsaus (7)	78.-
Sjokoladepudding m/viniljesaus (7)	78.-
Tilslørte bondepiker (1-Hvete,rug,havre,6,7)	77.-
Fruktsalat m/pisket krem eller is (7)	78.-
Pannacotta m/tilbehør (7)	84.-
Dronning Maud fromasj tilsmakt med sherry, Jordbærsyltetøy og reven sjokolade (7)	88.-
Varme bjørnebær m/ vaniljeis	88.-

Med forbehold om trykkfeil.

Valg av poteter

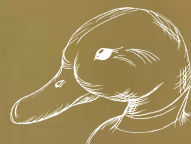
Middagsretter serveres med kokte poteter. Ønskes andre typer poteter kan det fås mot et tillegg i pris.

Fløtegratinerte poteter (6,7)	22,-
Små stekte selskapspoteter	22,-
Bakt potet m/kryddersmør (6,7,9)	22,-
Hasselbakt potet	27,-

Valg av grønnsaker

Middagsretter serveres med inntil 3 typer grønnsaker.

Det kan velges mellom blomkål, brokkoli, rosenkål, babygulrøtter, aspargesbønner.



Aarnes- gruppen

Aarnes Kafeteria - Senterkroa - Sjøormen Kro

*Der nye ideer og norsk
tradisjonsmat møtes*



35 95 57 33

www.aarneskafeteria.no
Strannavegen 302 Gvarv