



**Heden Squaredansere**

**Att.: Annie Toldbod**

Sankt Annagade 2

8300 Odder

Dato: Onsdag d. 20.03.2013

Kundenr: **29269704**

## Tak for din bestilling

### Vi glæder os til at levere din mad

På de følgende sider finder du en bekræftelse på din ordre. Her får du også vejledning til, hvordan de forskellige retter skal opbevares, og hvordan du forbereder de enkelte retter. Det er vigtigt, at du læser ordrebekræftelsen grundigt igennem for at få den bedste oplevelse med vores mad.

### Ændringer

Ønsker du at ændre antal i din ordre, skal dette ske senest 8 dage før leveringsdagen. Skal afhentnings- eller leveringsaftalen ændres, skal dette ligeledes ske 8 dage før leveringsdagen. Kører vi forgæves, har vi en ekstraudgift på 250,-, som du hæfter for.

### Sørg for afsætningsplads til maden

Når vi leverer maden, gennemgår vi sammen med dig, at det hele er der. Sørg derfor for plads til at afsætte de forskellige fade, skåle m.m. Vi tager efterfølgende de tomme transportkasser med, så de ikke fylder op hos dig.

### Efter festen

Serviceen skal returneres rengjort. Er serviceen ikke rengjort, opkræver vi 9 kr. pr. kuvert - dog minimum 250 kr. Der må ikke sættes låg på thermokassen efter afvaskning. Returneringen af service er nærmere beskrevet på næste side, og det foretages den efterfølgende mandag til onsdag.

### Afbestilling

Opstår der akut sygdom hos dig eller dine nærmeste, er du dækket af vores afbestillingsbeskyttelse, og vi refunderer hele beløbet. Ønsker du ikke at være dækket af denne afbestillingsbeskyttelse, skal du være opmærksom på, at du selv hæfter for 90% af ordrebøbet.

### Spørgsmål

Har du spørgsmål til din levering, er det nødvendigt, at vi hører fra dig **straks på selve leveringsdagen**.

### Kokken & Jomfruen ønsker god fest og velkomme

kundeservice@kokken-jomfruen.dk

www.kokkenogjomfruen.dk

### Få RABAT på din næste bestilling

Få op til 1000 kr. i RABAT på din næste bestilling hos Kokken & Jomfruen. Når du reserverer inden for 1 måned efter dit arrangement, så får du 15% rabat på dit varekøb til næste levering. Når du reserverer mellem 1 og 3 måneder efter dit arrangement, så får du 10% rabat på dit varekøb til næste levering. Din VIP kode er 10V3102, som skal oplyses ved næste bestilling. Rabatkoden er gældende indtil 31-12-13, og kan ikke kombineres med andre former for rabatter eller lign.

**Heden Squaredansere**
**Att.: Annie Toldbod**

Sankt Annagade 2

8300 Odder

Ordrenr: **143599**  
 Kundenr: **29269704**  
 Forfaldsdato: **27-04-2013**  
 Leveringsdato: **Lørdag d. 04-05-2013**  
 Lev. interval ml.: **16:30 / 18:00**  
 Spisetid: **18:30**  
 Chauffør/holdnr: **/ 0**

**Alt. tlf: 29269704**

|                                        |                                                                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Udleveringsadresse:                    | Returnering af rengjort service:                                                                      |
| <b>Kvindvadvej 11<br/>7400 Herning</b> | <b>Kvindvadvej 11<br/>7400 Herning<br/>Ved hoveddøren<br/>man. 06-05 til ons. 08-05 ml. kl. 08-20</b> |

| Menu beskrivelse:                    | pris       | Subtotal            |
|--------------------------------------|------------|---------------------|
| 40 kuv. Fantastisk fødselsdagsbuffet | 94,50 kr.  | 3.780,00 kr.        |
| 40 kuv. Brødbuffet med 4 slags brød  | 10,00 kr.  | 400,00 kr.          |
| Afbestilling:                        | pr. kuvert | 6,00 kr.            |
| Transport                            |            | 399,00 kr.          |
| Grønt miljøtillæg:                   | pr. kuvert | 2,25 kr.            |
| <b>Samlet pris incl. 25% moms:</b>   |            | <b>4.909,00 kr.</b> |
| <b>Skyldigt beløb</b>                |            | <b>4.909,00 kr.</b> |

 Betalingskode, senest **27-04-2013**, til bank/netbank: **+71< 000000001435999 +88212398**
**Når du vælger afbestillingsbeskyttelse**

Afbestillingsbeskyttelsen sikrer dig, at du kan få alle dine penge tilbage ved akut sygdom, der opstår senere end 8 dage før festen. Selv sygdom, der opstår på selve leveringsdagen, er dækket, og du vil få hele ordrens beløb tilbage, så det eneste du betaler er afbestillingsbeskyttelsens pris. Det vil sige, at for kun 6 kroner pr. kuvert får du en effektiv beskyttelse af dine penge!

**\*Grønt miljøtillæg** dækker pålagte omkostninger ifbm. renovation, vandaflledning, olie og emballageafgifter.

PS: Hold termokasserne friske! Undlad at sætte låg på termokasserne efter brug, da der dannes fugt i kasserne. På forhånd tak!

Efter forfaldsdato beregnes 2% pr. påbegyndt måned.

Heden Squaredansere, Att.: Annie Toldbod

Ordrenr: 143599  
Leveringsdato: Lørdag d. 04-05-2013

**Oversigt over dine retter og vejledning til forberedelse:**

**Forret**

**40 kuv. Tunmousse m/dressing og baguette. (08)**

Flute; 1 Plastik pose

**Varmes i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.** Lad det herefter trække i 5 minutter, og skær så brødet ud.

Sauce verte; 4 Små tilbehørsskåle

**Stilles koldt indtil servering.**

Tunmousse på hvedekernebund; 4 Store fade

**Stilles koldt indtil servering.**

**Buffet**

**40 kuv. Glaseret letrøget skinke**

Skinke, letrøget./3; 2 Stegebakker

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.**

**40 kuv. Kyllingefilet med ingefær**

Kyllingbryst m/ingefær; 4 Store ovnfaste fade

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.**

**40 kuv. Rosa stegt Kalvecuvette/3**

Kalvecuvette ( kold ) Buffet/3; 2 Stegebakker

For at opnå den bedste kvalitet og smag har vi valgt at forstege kødet, og for at sikre korrekt behandling i forhold til fødevarerelovgivningen er stegen hurtigt kølet ned igen. Stegen opbevares køligt indtil ca. 30 minutter, før den skal serveres. **Den varmes nu i ovnen ved 200 grader i 20-30 minutter.** Stegen skal have en temperatur på det tykkeste sted på 55-58 grader (brug gerne stegetermometer). Tag stegen ud af ovnen , og lad den hvile på skærebrættet med stanniol over i 10 minutter. Skær så kødet i tynde skiver, og server straks.

**Tilbehør**

**40 kuv. Salat NY 4:**

**Iceb,radis,peb,asp,tomat**

Salatbar 4 / 10; 2 Store fade; 4 Små fade

**Stilles koldt indtil servering.**

**40 kuv. Coleslaw**

Coleslaw; 4 Mellemstore skåle; 2 Små fade m/høj kant

**Stilles koldt indtil servering.**

**40 kuv. Sukkerærter og grønne ærter**

Sukkerærter+ærter i skål; 4 Små fade m/høj kant

**Stilles koldt indtil servering.**

**40 kuv. Flødebagte kartofler m/porre og bacon**

Flødebagt m/porre-bacon; 1 Lille ovnfast fad - KJ; 3 Store ovnfaste fade

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.**

**40 kuv. Små saltbagte kartofler med aioli**

Aioli hvidløgsmayonnaise; 2 Små tilbehørsskåle; 3 Mini tilbehørsskåle

**Stilles koldt indtil servering.**

Bagte mini saltkartofler Br.; 3 Stegebakker

Trækker videre i termokassen eller **varmes i ovnen ved 200 grader i 10-15 minutter.**

**40 kuv. Brødbuffet med 4 slags brød**

Flute; 1 Plastik pose

**Varmes i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.** Lad det herefter trække i 5 minutter, og skær så brødet ud.

Fransk landbrød; 1 Plastik pose

**Varmes i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.** Lad det herefter trække i 5 minutter, og skær så brødet ud.

GROV-FLUTE; 1 Plastik pose

**Varmes i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.** Lad det herefter trække i 5 minutter, og skær så brødet ud.

Toscanabrød/Middelhavsbrød; 1 Plastik pose

**Varmes i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.** Lad det herefter trække i 5 minutter, og skær så brødet ud.

**Dessert**

**40 kuv. Tiramisu, Italiensk moccakage**

**10 kuv.**

Tiramisu italiensk moccakage; 4 Runde fade; 4  
Plast kagelåg

**Stilles koldt indtil servering.**

**FÅ DET BEDSTE UD AF DIN MAD:**

- \* Alle kolde retter bør stå i køleskab, indtil de skal serveres.
- \* Alle varme retter bør serveres rygende varme.
- \* Både kolde og varme retter må ikke stå længe på spisebordet.
- \* Ønsker du at gemme overskydende mad, bør du sætte det i køleskab lige efter servering.
- \* Skal det overskydende mad spises dagen efter, så skal det serveres rygende varmt.