

Gør det selv fest på Halkær Kro

Hvis du ønsker selv at stå for en større eller mindre del af arbejdet med din fest, så er dette også muligt.

Model 1

En "gør det selv" fest kan f.eks. skrues sammen med udgangspunkt i et normalt fest-tilbud.

- I sørger selv for borddækning og oppyntning (dette er standard for fester på Halkær kro, og giver et afslag på 30 kr/couv)
- I fremstiller og bringer selv velkomstdrinken (spar 10 kr/couv)
- I stiller med køkkenhjælp dagen før til rengøring af grønsager m.v. (spar 10 kr/couv – det svarer til 8 timers arbejde før fest til 80 gæster).
- I stiller med tjenermedhjælper (spar 20 kr/couv) (svarer til 2 tjenermedhjælper til en fest med 80 gæster)
- I medbringer selv kagerne til kaffen (dette er standard til fester på Halkær Kro)
- I rydder op og sætter stole og borde på plads inden i forlader salen (spar 10 kr/couv)
- Grønsager fra egen usprøjtede køkkenhave kan indgå til min normale indkøbspris
- Kød fra økologiske avlere kan indgå til min normale indkøbspris.

Det giver altså en samlet besparelse på op til 80 kr/couv eller 6.400 kr ved en fest for 80 gæster.

Halkær Krokøkken sørger for

- Servering af velkomstdrink
- Fremstilling og anretning af maden
- Salg af drikkevarer
- Opvask – til og med det aller sidste fra oprydningen.
- Rengøring efter festen

Model 2

I køber en menu til gældende pris uden rabatter og afslag, og betaler herudover 3250 kr for en kok under menuen, opvasker under hele festen og rengøring efter festen.

I har selvfølgelig ret til at få alle rester fra menuen med hjem.

Halkær Kro stiller service til jeres rådighed, og det er muligt at bruge vores lys og servietter samt duge for ialt 8 kr/couv.

Herudover sørger i selv for ALT – også drikkevarer

Jeres typiske besparelse er på 150-200 kr/couv på drikkevarerne. – altså ca 10.000 kr ved en fest med 80 gæster og indregnet betaling for kok og opvasker. Men hvor stor den reelle besparelse bliver afhænger af jeres udgifter til drikkevarer og serveringspersonale.