

Catering fra Tjøme Kolonial

Takk for din interesse for noe lekkert fra Tjøme Kolonial.

Maten vår lages på gode og rene råvarer. Vi benytter økologiske og kortreiste produkter så vidt mulig.

Ved bestilling – oppgi følgende informasjon:

Dato

Tidspunkt

Antall

Allergier

Levering eller avhenting

Ønsket meny

Betalingsinformasjon. *Betales ved avhenting eller ønskes faktura sendt i etterkant. Ønskes det faktura oppgi vennligst adresse, mailadresse, evt. organisasjonsnummer og kontaktperson*

Informasjon om catering:

Maten legges opp på fat til dere. Det følger med beskrivelse av innhold og evt. veiledning om noe må varmes eller tilberedes.

Fatene må leveres i retur til kolonialen 1-2 dager etter selskapet. Det følger med en kvittering på leverte fat og grønne kasser. Ved manglende levering ser vi oss nødt til å ta betalt kr. 500,- pr. manglende fat.

Minimumsantall: 10 personer

Kanselleringsbetingelser:

Ved annullering av hele arrangementet mindre enn

2 mnd før beregnes 25% av avtalt pris per person.

14 dager før beregnes 50% av avtalt pris per person.

7-13 dager før beregnes 75% av avtalt pris per person.

1-6 dager før beregnes 100% av avtalt pris per person.

Ved redusering av bekreftet antall må det gjøres senest 2 dager før arrangementet, ellers beregnes 100% av avtalt pris per person.

Bestilling sendes til: catering@tjomekolonial.no

Priser:

Kjøkkensjef

kr. 850,- pr. time

Kokk:

kr. 650,- pr. time

Hovmester:

kr. 750,- pr. time

Servitør:

kr. 550,- pr. time

Serviceassistent/Oppvaskhjelp:

kr. 350,- pr. time

Levering Catering Tjøme/Hvasser:

kr. 200,-

Levering Catering Nøtterøy/Tønsberg:

kr. 350,-

Timepriser på personale regnes fra avgang til retur Tjøme Kolonial.

Om Tjøme Kolonial

Linn og Kim åpnet Tjøme kolonial i april 2016 for å gi fastboende, ferierende og andre gjester på øya god kvalitetsmat basert på gode og rene råvarer. Her finner du økologiske varer og hjemmelagde delikatesser, ferskt brød og ferdige retter.

Begge har lang erfaring fra restaurantbransjen som både kokk, servitør og vinkeler. Så i tillegg til butikken leveres det catering til forskjellige anledninger enten avhentes i kolonialen, eller hos gjester på og utenfor Tjøme. Det arrangeres også selskaper med mat, kokk og servering levert av Tjøme Kolonial.

Signe Jensen er arrangementansvarlig på Tjøme Kolonial. Hun er servitør og vinkeler og har lang erfaring fra blant annet Falsled Kro på Fyn og Engø Gård på Tjøme.



TJØME
KOLONIAL

TK's Koldtbord

Godt brød og Røros smør

Skagensalat med karse

Røkelaks fra Sandefjord med eggerøre

Pastrami fra Nyyt! med hjemmelaget potetsalat

Leverpostei med stekt sopp og sprø bacon

2 typer ost med søtt og sprøtt

Kr. 345,- pr. person

Sesongens 3-retters-meny

Menyen kan enkelt gjøres ferdig hjemme selv – det følger med veiledning.

Kan leveres med kjøkkensjef ved minimum 15 personer (se pris over).

Menyen tilpasses etter sesong.

Godt brød og Røros smør

Røkt Villaks med dillemulsjon, tindved og fennikelcrudité

*

Helstekt kalveentrecote med semitørket tomat, dampet nykål,
risotto og rødvinssauce

*

Lys sjokoladekrem med salt mandelkrokan og syltede bær

Kr. 545,- pr. person

Tilleggsrett: ost med søtt og sprøtt

Kr. 645,- pr. person

TK's småretter – den lille

Hjemmebakt focaccia

Kim's aioli, pesto og hummus

2 typer spekemat

2 typer ost med søtt og sprøtt

Tomatsalat med bøffelmozzarella

Kr. 295,- pr. person

TK's småretter – den store

Hjemmebakt focaccia

Kim's aioli og pesto

Hummus med kummin og piment d'Espelette

2 typer norsk spekemat med saltristede mandler

2 typer ost med søtt og sprøtt

TK's hjemmelagde pølser med sennep og syltet løk

Hjemmelaget potetsalat

Varmrøkt laksesalat med fennikelcrudité

Tomatsalat med bøffelmozzarella

Kr. 495,- pr. person



TJØME
KOLONIAL

Bestilling sendes til: catering@tjomekolonial.no