

# JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

# JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

## Kjære kunde.

### **Litt om Slakterens Kjøkken/ Jens Eide Catering.**

Min farmor startet i det spede med smørbrød for over 30 år siden. Den gang var dette ganske på kanten for en slakter å drive catering. Mye har skjedd siden den tid og våren 2013 flytter vi inn i helt nye kjøkkenlokaler samtidig som vi endret navn til Slakterens Kjøkken.

Kjøttet vi serverer er selvfølgelig håndplukket fra eget slakteri, men vi ønsker så langt det er mulig å servere dere fisk og grønnsaker fra lokale og regionale produsenter også.

God planlegging og dialog er viktig. Du som kunde skal føle deg trygg på at vi gjør den jobben vi har lovet deg.

Vi håper å kunne tilby litt for enhver smak. Ønsker du noe jeg ikke har på menyen vil jeg veldig gjerne være med på å sy sammen en fest etter dine ønsker. Jeg har bred kompetanse innenfor matverden, har arbeidserfaring fra små og store hoteller, trendy restauranter, hamburgersjappe, tapasbar til gourmet restauranter med stjerne i Guide Michelin.

*Sitat fra fylkesmannens kontor i Vest Agder: "Din leveringsevne overgår våre fantasier"*

### **Vi vil at du som kunde skal trives med det vi servere og låner ut av utstyr. Tilbake ønsker vi bare litt forståelse for at vi trenger dette tilbake. (vilkår)**

Ønsker på ingen måte å skremme dere, men ønsker for ordens skyld vi kan ha dette på det rene.

- Lånt utstyr (fat, tilbehør, griller m.m) skal returneres innen 3 virkedager, eller etter avtale. Om ikke blir dette belastet på fakturaen til selvkostpris.

- Endringer i antall bør gjøres innen 3 dager før selskapet eller etter avtale.

- Avbestilling av selskap må skje innen 4 dager før, etter dette faktureres 30 % av bestillingens totale sum.

- Frakt: minstepris er 150 kr for levering innenfor 10 km radius fra våre lokaler. Påfølgende 50 kr pr begynte mil.

- Ødelagt eller manglende utstyr kan bes erstattet.

- Vilkårene aksepteres ved bekreftelse av bestilling.

**Takk for at Dere valgte Slakterens Kjøkken.**

# JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**Jens Christian Eide**

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

[jce@slaktereide.no](mailto:jce@slaktereide.no)

90 86 49 49 / 37 40 34 00

[www.slaktereide.no](http://www.slaktereide.no)