



BÆREDYGTIG CATERING FOR PRIVATE

rub & stub

BOOKING, PRIS OG SPØRGSMÅL

MARIA ABRAHAMSEN

+45 3435640

MARIA@SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: @BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

Rub & Stub er et bæredygtigt cateringalternativ. Vores madprofil er baseret på overskudsvarer, økologi, sæsonvarer og 80/20-modellen, hvad angår grønt og kød. Overskudsvarer er råvarer, som, uden at fejle noget, risikerede at blive kasseret. Derfor er det et særligt madspildsreducerende koncept, vi arbejder under. Menuen skabes i ugen op til arrangementet – først her kender vi de tilgængelige overskudsvarer.

EKSEMPEL 1

Velkomst

2-3 salte snacks
i finger-food
format

Hovedret

2-3 serveringer
family style på
bordene.

Dessert

Portions-
anrettede eller
family style.

Pris (inkl. moms):

- 45-74 personer fra 525 kr. pr. kuvert

- 75-100 personer fra 475 kr. pr. kuvert

EKSEMPEL 2

Velkomst:

2-3 salte snacks
i finger food
format.

Hovedret

3-4 serveringer
family style på
bordene.

Dessert

Portions-
anrettede eller
family style.

Pris (inkl. moms):

- 45-74 personer fra 595 kr. pr. kuvert

- 75-100 personer fra 495 kr. pr. kuvert

DET MED SMÅT

Priser inkluderer: En medarbejder fra Rub & Stub er til stede under servering.

Priser inkluderer ikke: Service, serveringspersonale og opvaskere.

Allergener: Vi tager højde for allergener og andre behov.

Forbehold: Priser og eksempler er vejledende og kan justeres efter ønsker og behov.