



BÆREDYGTIG  
CATERING FOR  
VIRKSOMHEDER

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.

## FIRMAFEST (JULEFROKOST, SOMMERFEST...)

### Velkomst

Noget at drikke  
samt 2-3 salte  
snacks

### Hovedret

2-3 serveringer  
family style på  
bordene.

### Dessert

Portions-  
anrettede eller  
family style.

### Priser (ekskl. moms)

- 40-59 personer fra 375 kr. pr. kuvert
- 60-89 personer fra 350 kr. pr. kuvert
- 90-120 personer fra 325 kr. pr. kuvert

## RECEPTION

### Forplejning

3-4 salte og/eller søde snacks i finger-food format

### Priser (ekskl. moms)

- 100-199 personer fra 130 kr. pr. kuvert
- 200-349 personer fra 105 kr. pr. kuvert
- 350-749 personer fra 75 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 menuer er vejledende eksempler og kan justeres efter ønsker og behov.