



beredt

2020

CATERING

- fra smørbrød til
selskapsmenyer





2020

NOE FOR ENHVER SMAK....



**Som godkjent opplæringsbedrift har vi hovedfokus på et godt
læringsmiljø og en råvarebasert matproduksjon.**

La oss presentere deg for ekte **matglede**

Vi har hatt gleden av å friste våre kunder med gode matopplevelser i mange år og vi er stolt av at våre kunder kommer igjen og igjen, uansett anledning.

Beredt er en arbeids og inkluderingsbedrift som har et stort fokus på læring og tilpasning, ulike mennesker i opplæring byr på like mange utfordringer som ulike kunder som ønsker mat til sine arrangement, og dette har gitt oss en filosofi som vi legger til grunn for vårt virke. Unik respekt for vårt yrke, våre kunder og råvarer er den beste måten å lære på. Med stor arbeidsglede som utgangspunkt fremkaller vi ekte matglede for oss selv og våre kunder.

Mat og mennesker utvikler seg

Beredt setter fokus både på tradisjonell mat og teknikk, like mye som vi utfordrer oss selv med nye kombinasjoner og moderne mat hver eneste dag - i sum får vi en kontinuerlig utvikling der våre medarbeidere og lærlinger tilegner seg kunnskap som kommer våre kunder til gode. Ingen kokker blir noensinne ferdig utlært, både marked, tilgang på råvarer, trender og kultursvingninger påvirker og forandrer vårt yrke hver dag. Derfor vinner vi mye på å være en opplæringsbedrift og være opptatt av faget, trender og våre kunders behov for gode og sunne matopplevelser som skal være lettvinnt å servere og deilig å nyte.

Gode råvarer gir de beste matopplevelsene

Ved å behandle råvarene med den ytterste respekt fra mottak av bestilling til ferdig leveranse gir vi våre lærlinger grobunn for å bli dyktige kokker i et hektisk yrke som forandres hele tiden. Du skal være trygg på at maten du får fra oss er laget av oss i stor grad fra grunnen av med omtanke for deg og dine gjester. Gode og friske råvarer foredles på vårt store og moderne kjøkken og serveres slik at du får gode opplevelser hvor hen måltidet skal nytes. Vi legger vekt på å stimulere og tilfredsstille alle sanser og behov når vi lager og presenter vår mat.

Som vert eller vertinne skal du lykkes med å skape gode matopplevelser for dine gjester uten å være bekymret for maten. Vi kaller det: Opplevelsen av glede.

Vår cateringavdeling er på kort tid blitt en av distriktets mest etterspurte leverandør av cateringtjenester både til private, bedrifter og ved store offentlige anledninger. Er du i tvil om hva du skal servere dine gjester hjelper vi deg gjerne med tips og menyforslag. Vi hjelper gjerne deg til å lykkes neste gang du har behov for cateringtjenester.

Vi er stolt av å kunne presentere deg vår cateringmeny. Velkommen til Opplevelsen av glede.

Kokkene hos Beredt

PS! Alle fotoene i denne brosjyren er retter våre kokker og lærlinger har laget og som er en del av vår meny. Se flere retter på våre hjemmesider: www.beredt.no

LA OSS FRISTE MED BRØDMAT...

Deilig påsmurt til morgen, middag eller kveld
- like godt!



Smøremeny

SM1000 Snitter, assortert kr 38,- stk

SM1001	Snitter m/ reker	kr 39,-
SM1002	Snitter m/ røkt ørret	kr 39,-
SM1003	Snitter m/ roastbeef	kr 39,-
SM1004	Snitter m/ stek	kr 36,-
SM1005	Snitter m/ skinke	kr 36,-

SM1007 Rundstykker assortert kr 36,- stk

Ost, skinke, roastbeef, reker, røkelaks, kokt egg.
For pris pr.type ta kontakt med vårt ordrekontor

UM1025 Sandwich, assortert kr 52,- stk

Dobbel Sandwich med grovt brød. Vi lager med blant annet egg og tomat, laks og eggerøre, kylling og currysalat, ost og skinke.

FRITT FOR:

Glutenfritt:

Baguetter, ass	kr 69,-
Rundstykker, ass	kr 46,-
Wraps, ass	kr 89,-
Snitter, ass	kr 46,-

Laktosefritt:

Baguetter, ass	kr 62,-
Rundstykker, ass	kr 36,-
Snitter, ass	kr 38,-

Vegetar:

Baguette, ass	kr 62,-
Rundstykker, ass	kr 36,-
Wraps	kr 69,-
Snitter, ass	kr 38,-

SM1024 Baguetter, assortert kr 62,- stk

SM1008	Baguett m/ reker	kr 64,-
SM1009	Baguett m/ røkelaks	kr 62,-
SM1010	Baguett m/ kylling	kr 62,-
SM1011	Baguett m/ roastbeef	kr 64,-
SM1012	Baguett m/ ost/skinke	kr 58,-

Baguettene kan deles mot et tillegg på kr 2,50 per baguett.

Baguetter, ekstra grove kr 65,-

Et sunnere alternativ! En like god og saftig baguett men med en grovet på 76% på brødskaalen

Blingser av surdeigsbrød kr 78,-

To gode blingser med assortert pålegg pr.pers.
Vi smører med bl. annet spekeskinke med soltørket tomat og parmesan. Kylling med aioli og ruccola.
minimum 10 personer

Flerkornrekanter, assortert kr 42,-

Reker, røkalaks, roastbiff, skinke, kokte egg, hvitost

Dette er kun et utvalg av de påsmurte produktene vi tilbyr .
Kontakt oss for å få vår komplette smøremeny.



LA LUNSJEN VÆRE HØYDEPUNKTET...

Lunsjretter du kan servere
hele dagen!

 **beredt**
CATERINGMENY



Lunsjmeny

MINIMUM 10 PERSONER PER BESTILLING

LM 1024 Lunsjtallerken, liten kr 165,-

Kylling, Spekeskinke, Røkelaks, Eggerøre, Potetsalat. Brød og Smør.

LM1025 Lunsjtallerken, stor kr 209,-

Roastbeef, Reker, Røkelaks, Spekeskinke, Kylling, Potetsalat, Eggerøre. Brød og Smør.

For andre varianter se vår fingermatmeny og sett sammen din egen tallerken!

Varm Quiche, assortert kr 89,-

- LM1026 Quiche Lorraine kr 85,-
- LM1027 Quiche med røkt ørret og Snøfrisk kr 96,-
- LM1029 Quiche Ostesymfoni kr 96,-
- LM1028 Quiche Vegetar kr 85,-

Salat og Dressing følger selvsagt med!

LM1031 LunsjWraps, assortert fra kr 78,-

- LM1032 Røkelaks & Snøfrisk kr 83,-
- LM1034 Ost & Skinke kr 75,-
- LM1035 Vegetar/Vegan kr 69,-
- LM1033 Kylling & Currydressing kr 83,-

LunsjWraps, grove fra kr 78,-
Et sunnere alternativ! Assortert pålegg.

Supper fra kr 68,-

F.eks: Blomkålsuppe med bacon, gulrotsuppe med ingefær, indisk linsesuppe kremet kyllingsuppe med rotgrønnsaker
Serveres med brød og smør.

VÅR BESTSELGER:

LM1043 Lasagne lunsjbuffet kr 139,-

(minimum 10 pers)
Vår hjemmelagde Lasagne, servert med salat, brød og smør.

Noe sunt og mettende til frokostmøte eller lunsj?

- Byggrynsgrøt, varm kr 59,-**
tilbehør: hakkede nøtter, friske bær, sukker, kanel, tørket frukt.
- Havregrøt, varm kr 59,-**
tilbehør: eple og kanel, rosiner, syltetøy

Hjemmelagde gryter

(minimum 10 pers)

- LM1044 Biff Stroganoff kr 195,-
- LM1047 Viltgryte kr 195,-
- LM1049 Orientalisk gryte m/kylling kr 185,-
- LM1046 Chili con carne kr 185,-

Grytene serveres med ris eller poteter, salat, dressing og brød.

Alle rettene på vår lunsjmeny er beregnet i lunsjportjoner, for middagsretter se vårt utvalg av varmmat lengre bak i menyen

Ønsker du noe spesielt til lunsj? Spør oss om hva vi har tilgjengelig og hva vi kan gjøre for deg!

SMAKSOPPLEVELSER FOR UFORMELLE OG FORMELLE...



Dagen lang kan du la deg friste av tapas og
fingermat!



Fingermat & Minglemat

MINIMUM 10 PERSONER

Per Kuvert kr 235,-

- Ostegårdens Brie på Rug m/valnøtt og Akasiehonning.
- Potetlelse med Birkebeinerskinke m/ Snøfrisk og tyttebær
- Quiche m/ Snøfrisk og Røkt Ørret
- Asiatiske Scampispyd m/ Cashew & Oystersaus
- Hjemmelaget Focaccia m/ Chiliaioli

KB1100 Beredt Festbord

Spesielt egnet for konfirmasjoner og jubileer

BEREDT FESTBORD BESTÅR AV:

- Roastbiff m/remulade & potetsalat
- Spekefat m/ spekeskinke, fenalår og morrpølse
- Røkelaks m/ eggerøre
- Pillede reker og krepsehaler m/ majones
- Confitert kyllingbryst
- Krydrede kjøttboller i tomatsalsa
- Scampi m/ ingefær og hvitløk
- Gratinert sopp med urter og parmesan
- Bakte småpoteter
- Tomatsalat m/mozzarella
- Blandet grønn salat
- Krydret salatost fra Ostegården
- Lime & ingefærmajones
- Aioli

pr. kuvert. **Kr 385,-**

MINIMUM 10 PERS.

Tapas & fingermat - enkeltretter

MINIMUM 10 KVERTER, PRIS PER KVERT

<i>Krydrede Kjøttboller i Hot Salsa</i>	<i>kr 49,-</i>
<i>Uncle Hubba Bubba's BBQ Wings</i>	<i>kr 55,-</i>
<i>Hot Wings m/ knust sort Pepper</i>	<i>kr 55,-</i>
<i>Store Baconsurrede Dadler</i>	<i>kr 68,-</i>
<i>Paisnitter m/ Røkelaks og Snøfrisk</i>	<i>kr 55,-</i>
<i>Scampi m/ Ingefær, Chili og Hvitløk</i>	<i>kr 49,-</i>
<i>Scampispyd m/ Cashew/Oystersaus</i>	<i>kr 49,-</i>
<i>Bakte Småpoteter m/ Urter</i>	<i>kr 39,-</i>
<i>Hjemmelaget Focaccia m/ Aiolidipp</i>	<i>kr 39,-</i>
<i>Gratinert Sopp m/ Kremost og Urter</i>	<i>kr 49,-</i>

TF1067 Tapasbrødkurv, hele brød FOR SELSKAP OVER 20 PERSONER

Hjemmelaget Focaccia, Syvfjellsbrød - Baker Bruns eget Brytebrød, loff og smør.

kr 465,- per 20 kuvert

TF1097 Hjemmelaget Focaccia kr 35,- PRIS PER KVERT

Deilig Focaccia bakt med Olivenolje og Urter, Havsalt og Oliven.

TF1069

Tapas



MINIMUM 10 PERSONER

Per Kuvert kr 369,-

- Krydrede Kjøttboller i hot salsa
- Marinert Svinenakke på grillspyd m/ ferske Grønnsaker
- Confitert Kyllingbryst m/ ferske Urter og Parmesan
- Scampi m/ Chili, Ingefær og Hvitløk
- Blåskjell m/ Urter, ferske Tomater og hint av Appelsin
- Gratinert Sopp fylt m/ Urter og Parmesan
- Bakte Småpoteter m/ Rosmarin, Hvitløk og knust sort Pepper
- Tomatsalat med Oliven og Mozzarella
- Blandet Grønn Salat
- Frisk Bønnesalat
- Salatost fra Ostegården
- Pesto
- Aioli
- Lime- & Ingefærmajones
- Rømme
- Oljedressinger



NÅR KOLDBORD STÅR ØVERST PÅ ØNSKELISTEN...

Passer til de fleste anledninger.

 **beredt**
CATERINGMENY

Koldtbord

KB 1000 LUXUSKOLDTBORD

MINIMUM 20 PERSONER

- Gravet filet av reinsdyr m/ enebær – Fin hjemmelaget skogsbærmarmelade
- Confitert kalkunbryst m/appelsin og urter – Waldorfsalat
- Langtidsstekt Roastbeef m/ ristet sort pepper – Potetsalat
- Helstekt Svinekam m/ honning, salvie og sitron – cherrytomater i balsamico
- Spekefat m/ fenalår, spekeskinke, morrpølse – Seterrømme og flatbrød
- Grillet sjøkrøps m/ urtesmør, håndpillede reker og krepsehaler hvitvinsdampede blåskjell røkt ørret, - eggerøre
- Gravet laks m/ sennepssaus
- Store reker m/ skall og sitronmajones
- 2 Sorter sild fra Marthas
- Blandet grønn salat
- Dressing

kr 435,- per kuvert

KB 1003

Vi lager også flott Helkøkt ørret til din buffet! Ca. 1,8 kg

kr 599- per stk.

KB 1001 SPESIALKOLDTBORD

MINIMUM 10 PERSONER

Vår store bestselger og klassiker!

- Langtidsstekt Roastbeef m/ Remulade, Sylteagurk og Potetsalat
- Skinke fra Brakstad Kjøtt m/ Waldorfsalat
- Vår hjemmelagde Svinestek m/ Surkål
- Grillet Kylling m/blandet Salat
- Spekefat m/ Fenalår, Spekeskinke, Morrpølse – Seterrømme
- Røkt Ørret m/ Eggerøre
- Vestkystfat m/ Håndpillede Reker, Krepsehaler og Blåskjell – Sitronmajones

kr 349,- per kuvert

ALLE VÅRE BRØDVARIANTER LEVERES FERSKE FRA BAKER BRUN, OGSÅ GLUTENFRIE VARER

KB 1094 Brødkurv, til selskap over 20 personer kr 429,-

Syvfjellsbrød – Baker Bruns eget brytebrød, lyst og grovt brød, smør

KB1005

Enkel Brødpakke til selskap under 20 personer,

Lyst og Grovt brød, smør.

kr 26,- per kuvert

Enkel Brødpakke,glutenfri

kr 39,- per kuvert

KB1002 HAVETS SYMFONI

MINIMUM 10 PERSONER

Et utvalg av det beste fra havet!

- Store Reker m/skall og Sitronmajones
- Håndpillede Reker og Krepsehaler
- Krabbeskjell og Krabbeklør
- Sjøkrøps m/ Urtesmør
- Helstekt side av Brosme med Urter og Sitron - Seterrømme
- Hvitvinsdampede Blåskjell
- Røkt Ørret m/ Eggerøre
- Gin- og Enebærgravet Torskefilet - Fennikel- og Rettichsalat
- Grønn Potetsalat med Urter
- Grønn Salat m/ Dressing

kr 429,- per kuvert



Smaken av vårt vakre Vestland....

Lokale spesialiteter med historie, sjarm og kortreist levering.

Vi i Beredt er opptatt av tradisjonsmat og lokale råvarer. Derfor har vi satt sammen et tilbud av det beste våre nærmeste produsenter har å by på. Her finner vi smaken av Vestland, absolutt kvalitet og godt håndtverk.

Ostefat fra Ostegården

I samarbeid med Ostegården, Breivik gård, på Krokeide – i vårt eget nabolag - har vi satt sammen to ulike ostefat. Disse er perfekt som et tillegg til både kalde og varme buffeter, sett en spiss på en hyggelig tapas eller fingermat, eller server som dessert etter en deilig middag!

Ostegårdens Favoritter **kr 169,-pr.pers**

Camembert, Brie, Jørnsberg og Salatost m/ Urter.

Serveres med kjeks, brød og et utvalg frukt, grønnsaker og konjakk- og nøttemarmelade.

Minimum 10 personer

Ostegårdens Lagrede Skatter **kr 205,-pr.pers**

Vellagret Camembert & Brie, Jørnsberg, Fanaosten, Salatost m/ Urter og en fyldig Blåmuggost.

Serveres med kjeks, brød, et utvalg frukt, grønnsaker og konjakk- og nøttemarmelade. Samt Ostegårdens egen Chilimarmelade – perfekt til modne oster!

Minimum 20 pers.

Husmannskost



Bønes gårdsmat har gjennom flere år utviklet seg til å bli en kvalitetsleverandør av pølser. Mye kjøtt og masse smak kjennetegner denne håndtverksprodusenten. Bønes Gårdsmat har fått flere utmerkelse for sin utmerkede kvalitet.

Hjemmelagde Raspeballer

med saltkjøtt og Vossakorv

fra Brakstad Kjøtt

kr 235,-

Våre dyktige lærlinger lager raspeballer fra bunnen av, og trekker dem i kraften fra saltkjøttet fra Brakstad. Vi serverer i tillegg Vossakorv, bacon og hjemmelaget kålrotstappe.

NB! Bestilling på raspeballer må være inne senest en uke før levering

Betasuppe med Vestlandsvri

GL1003

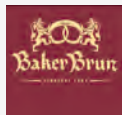
Tradisjonell Betasuppe laget på røkeknoker fra Brakstad med Bøneskorv og 7-fjellsbrød fra Baker Brun.

kr 109,- per porsjon

GL1004

Om du ønsker to ganger servering (middagsporsjon)

kr 129,- per porsjon



H. Brakstad Eftf. AS
Kjøttforedling



**MAT SOM VARMER
GJØR GODT...**

 **beredt**
CATERING MENY



Varmmat

MINIMUM 10 PERSONER – BUFFETSERVERING

Orientalisk gryte

VM1111 Kylling **kr205,-**

VM1112 Svin

Serveres med salat, dressing, brød og smør

VM1102 Lasagne **kr 189,-**

Vår gode hjemmelagde Lasagne, serveres med salat, dressing, brød & smør.

VM 1101 Viltgryte **kr 235,-**

m/ Poteter, Rosenkål og Tyttebær.

VM1103 Helstekt side av Laks **kr 229,-**

m/ dillstuede Småpoteter, Fennikel- og Rettichsalat - Seterrømme.

VM1104 Biff Stroganoff **kr 259,-**

m/ potetmos, salat, dressing, brød og smør.

VM1105 Fisk- og Skalldyrgrype **kr 259,-**

Kremet eller tomatisert – valget er ditt!

m/ poteter, brød og smør.

VM1110 Helstekt Svinekam **kr 229,-**

med honning, urter og salvie, grønn potetsalat, cherrytomater i balsamico, grønn salat.

Norsk tradisjonsmat

Steker:

VM1106 Svinestek kr198,-

VM1109 Lammestek kr298,-

VM1108 Reinsdyrstek kr298,-

VM1107 Oksestek kr298,-

Alle steker serveres med friske grønnsaker, poteter, tyttebær, og en passende saus. Beregnet til to ganger servering. Stekene kan også kombineres som varmrett til koldtbord.

Vegetaralternativer

Shepards Pie, vegetar med søtpotet kr 159,-

Veggisburger i pitabrød med hot salsa, salat og rømmedressing kr 159,-

Vegetar-lasagne med salat og brød kr 189,-

Vegetar Chili med bønner Servert med hjemmelaget guakamole og grønn salat kr 159,-

Lunsjopsjon Vegetar-lasagne med salat og brød kr 139,-



Se også menyen for lokalmat for flere tradisjonelle retter.

HVEM KAN IKKE INVITERES TIL SELSKAP MED DISSE MULIGHETENE...

Hoffet vil takke ja, og det
gjør nok de fleste når
de ser menyen!



Selskapsmeny

SE1135

Vestlandsmenyen

- **Bergens Fiskesuppe**
– verdens beste mellom Syv Fjell!
- **Bergens Surstek**
– mørnet kalvestek med rømmesaus, rosenkål, gulrøtter, blomkål og persillepoteter
- **Dronning Maud m/Bær**
– klassikeren har gått "på bærtur" og blitt enda friskere!

Kr 439,- per kuvert

SE1112

3-retteren

- **Baconsurret Breiflabb**
på rosmarinstilk med sitronaioli
- **Langtidsstek ytrefilet av okse**
m/ urter og balsamico, bakte smakstomater, glasert småløk, pastinakkpuré, råstekte poteter og rødvinsaus
- **Vaniljepannacotta,**
m/ bærcoulis, biscotti, honning & nøtter og friske bær.

Kr 585,- per kuvert

SE1113

5-retteren

- **Grillet kamskjell** med blomkålpure og chorizo
- **Gulrotsuppe** med ingefær
- **Stekt torskeragg** med bakte rotgrønnsaker
- **Helstekt kalvefilet** med portvinssaus
- **Multemousse** med Hippenkjeks

Kr 899,- per kuvert

(kan også kjøpes som 3-retter, valg mellom kamskjell og gulrotsuppe til forret og torsk eller kalv til hovedrett. Pris pr. pers for tre retter er kr. 595,-)

Selskapsmeny

Forretter

Kremet Blåskjellsuppe	kr 68,-
Gulrotsuppe med ingefær	kr 62,-
Gravet reinsdyrfilet med enebær og skogsbærmarmelade	kr 110,-
Grillet Kamskjell med blomkålpuré og chorizo	kr 98,-



Hovedretter kjøtt

Helstekt Kalvefilet med portvinsaus, braisert spisskål, løkterte, ristet smakstomat & sopp, rosmarinsteekte poteter.	kr 399,-
Langtidsstekt Ytrefilet av okse med urter og Balsamico, bakte smakstomater, glasert småløk, pastnakkpuré, råsteekte poteter og rødvinssaus	kr 429,-

Farsert Kalkunfilet med tranebærsaus, søtpotetpure, rosenkål & bacon, glaserte gulrøtter og poteter	kr 305,-
--	----------



Hovedretter fisk

Stekt Torskerygg med bakte rotgrønnsaker, bacon og urtestekte mandelpoteter og rødvinssaus	kr 365,-
Skinnstekt Ørretfilet med syltet agurk, grønn asparges, gulrøtter og rømmesaus	kr 335,-
Bakt Klippfisk med tomatsaus, paprika og potetpure	kr 359,-



Våre dyktige kokker lager selvsagt alt fra tradisjonsrik betasuppe til eksotiske retter med mange spennende smaker og dufter
- kontakt oss for å høre våre forslag!

Dessertmeny

- **DM1135 Pavlova** med friske bær & vaniljekrem
Hel 10 pers **kr.699,-** kr 79,-
- **DM1136 Pannacotta med bærcoulis**
Hel form 10 pers **kr.579,-** kr 76,-
- **DM1140 Fromasjer** – velg mellom jordbær,sitron,
bringebær og mocca
Hel form 10 pers **kr.545,-** kr 69,-
- **DM1141 Modnet Brie** m/ Chilimarmelade og bakt fiken
kr 78,-
- **DM1146 Dronning Maud** m/ Bær
Hel form 10 pers **kr 579,-** kr 76,-

Vi anbefaler også våre ostefat for en deilig avslutning på måltidet.

Ostegårdens Favoritter kr 169,-pr.pers

Camembert, Brie, Jørnsberg og Salatost m/ Urter.

Serveres med kjeks, brød, konjakk- og nøttemarmelade og et utvalg frukt, grønnsaker

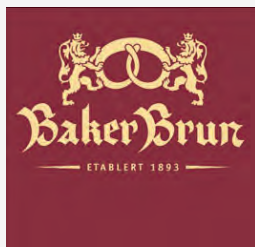
Minimum 10 personer

Ostegårdens Lagrede Skatter kr 205,-pr.pers

Vellagret Camembert & Brie, Jørnsberg, Fanaosten, Salatost m/ Urter og en fyldig Blåmuggost.

Serveres med kjeks, brød, konjakk- og nøttemarmelade. Samt Ostegårdens egen Chilimarmelade – perfekt til modne oster!

Minimum 20 pers.



Kaker

Vi leverer kaker fra Baker Brun.

Med annen bestilling.
For hele kakesortimentet ta kontakt med vårt ordrekontor på ordre@beredt.no eller 55362602

Godt å vite

Trenger du selskapslokaler har vi mye å by på!

Beredt Selskap har lokaler som passer til alt fra verdige minnestunder til gøyale bryllupsfester. Vi kan tilrettelegge for det meste innen mat og drikke, alt etter hva du ønsker å legge i arrangementet og servere.

Vi har alle rettigheter. Ønsker du servitører eller kokker har vi det også. Vi er gjerne behjelpelig med

å tilrettelegge for underholdning eller andre innslag om ønskelig. Vi sier:

Velkommen til selskap! Velkommen til fest!

Våre lyse, åpne og moderne lokaler på Apeltun er perfekte for selskaper på opptil

200 gjester. Vi pynter lokalet, tilpasser det slik dere ønsker og etter hvor mange dere er.

Stor terrasse, heis, god uteplass og parkeringsplass gjør oss ekstra fleksible. Vi har

også en andre lokaler rundt i Bergensområdet som vi kan stille til din disposisjon. Ta kontakt

med resepsjon@beredt.no for omvisning om ønskelig.

Ønsker du en fast cateringleverandør eller noen til å drive bedriftens kantiner?

Beredt Beverting har i dag fast avtale med en rekke bedrifter om leveranser av overtidsmat, lunsjmat eller møte- og selskapsmat. Vi driver også en rekke kantiner rundt om i Bergen. Er din bedrift på jakt etter en samarbeidspartner som kan på ta seg catering og eller kantine tjenester har vi gode løsninger og tilbud på dette.

Ta gjerne kontakt med ordre@beredt.no for ytterligere informasjon.

Se også www.beredt.no

Leveringsbetingelser

som sikrer begge parter

Ingen ønsker at maten skal komme senere enn avtalt, eller ikke komme i det hele tatt. Vi legger stor vekt på gode bestillings- og leveringsrutiner slik at alle involverte parter interesser blir ivaretatt. Alle kunder får skriftlig bekreftelse ved gyldig bestilling

Tidsfrister bestillinger

Lunsj & møtemat kaldt:

Siste/bestilling/ending/avbestilling senest kl. 10 siste virkedag før levering.

Lunsj & Møtemat varmt:

Siste bestilling/ending/avbestilling senest kl. 10, to virkedager før levering.

Selskapsmeny, Tapas,

Koldtbord & Middag:

Siste bestillingsfrist kl 10, fem virkedager før. Mindre endringer/avbestillingsfrist kl 10, to virkedager før levering.

Kaker:

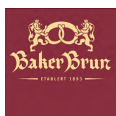
Siste bestilling/ending/avbestilling er kl 10, to virkedager før levering.

Leveranser

Vårt kjøkken åpner kl 07.00 alle virkedager. Tidligst levering hos kunde kl 08.30, lørdager kl 09.30 og søndager kl 11.00. Maten leveres i dertil egnet emballasje og kunden skal levere returemballasje senest 2 dager e.livering hvis ikke annet er avtalt. Ved manglende retur tilkommer et gebyr på kr 500,- for varmekasser og

Levering på dagtid kan også hentes på en av våre kantiner mellom 11.00 og 15.00 man-fre.

Våre samarbeidspartnere



H. Brakstad Eftf. AS
Kjøttforedling



2020



beredt

Vi bidrar til at andre lykkes

Nedre Nøttveit 12, Apeltun
5238 Rådal

Tlf. 55 36 26 02

ordre@beredt.no



Vi er også på facebook
- søk etter Beredt Catering