



Victor Schack & SVINDYRKOCK

Information till dig som privatperson

Att boka en upplevelse med Svindyrkock ger er inte bara möjligheten att ta restaurangbesöket med hem till er. Det ger er även möjligheten att kunna vara gäster i ert eget hem. Mingla runt med nära & kära i er egen hemmamiljö & känn lyxen i att ha privat personal som är på plats för just ert sällskap.

Ni minglar & umgås medan vi förser er med välkomponerade rätter under dagen/kvällen. Present, kalas, tjejkväll, herrklubbsmiddag eller istället för ett restaurangbesök, varmt välkomna att boka hem Svindyrkock! Med vårt koncept kommer alla dagar att kännas som en lördag.

Information till dig som företag

Svindyrkock gör inte bara hembesök. Vi gillar att se möjligheterna & skraddarsyr så gott vi kan ihop ett paket som passar er. Är ni ett företag som vill ha en avsmakningsmiddag, en AW- middag med vinprovning & sommelier på plats eller kanske snittar & mellanrätter i företagets lokaler? Oavsett så är ni varmt välkomna att kontakta oss på Svindyrkock så gör vi vårt bästa för att möta era önskemål.

Hur bokar jag?

Du fyller i vårt "bokningsformulär" på sidan "bokning" Där fyller du i:

- Meny/Upplägg
- Önskat datum för er middag
- Antal gäster
- Namn, e-post, adress & telefonnummer
- Eventuella allergier/matpreferenser
- Övrig information vi behöver

Vi kommer sedan att kontakta dig och när vi kommit överens om meny och tidpunkt för er middag så skickar vi dig ett mejl med din bokningsbekräftelse samt dryckesrekommendationer till varje rätt som vår sommelier Ulf Ahrens har valt ut omsorgsfullt.

Dagarna innan er middag

Vi handlar alla råvaror, förbereder det som behövs inför kvällen och färdigställer middagen hemma hos er. All medtagbar köksutrustning, glas, bestick och porslin har vi med oss.

Ni ansvarar för inköp av dryck utifrån våra rekommendationer. Givetvis får ni använda dryck från eget förråd om ni anser att det passar till maten. Berätta gärna för oss innan middagen så skriver vi in det i era bordsmenyer.

Dagen för er middag

Vi är på plats ca 1-1,5 h innan ni middagen. Vi har med oss mat, redskap och menyer. Vi installerar oss i köket samt går igenom hur middagen kommer att gå till med er. Därefter kan ni mingla runt och när det är dags så sätter ni er till bords. Vi kommer att laga, servera, presentera och duka av varje rätt under kvällens gång. När vi lämnar köket så är allt undanplockat, diskat och lämnat som det var när vi anlände.

Notera att: för att Svindyrkock ska kunna genomföra våra middagar behöver vi ha tillgång till spis, ugn och frys. Vi står för servetter, bestick, tallrikar och glas. Det enda ni behöver tänka på är att handla vald dryck själva.