

HOTELAFTALE & PRODUKTKATALOG

GÆLDENDE | 2022



BETINGELSER

FORPLEJNING

Såfremt der bestilles forplejning senere end de frister, der er angivet i produktkataloget, bortfalder rabatten. Ved levering ud i huset bortfalder rabatten med undtagelse af leveringer over kr. 1.000.

ANNULLERINGSBETINGELSER FOR OVERNATNING

Der er mulighed for at annullere op til 24 timer før ankomst uden beregning.

NO-SHOW

Ved annullering senere end 24 timer før ankomst eller ved no show (udeblivelse), faktureres der for den første nat.

ANNULLERINGSBETINGELSER FOR GRUPPERESERVATIONER (OVER 5 VÆRELSE)

- Værelserne kan annulleres frem til fire uger før ankomst uden beregning
- Der kan nedjusteres med 50% uden beregning frem til 3 uger før ankomst
- Der kan nedjusteres med 25% uden beregning frem til 7 hverdage før ankomst
- Annullering senere end 7 hverdage før ankomst vil blive beregnet med 100% af totalbeløbet
- Navneliste skal være os i hænde senest 1 uge før ankomst.

ANNULLERINGSBETINGELSER FOR MØDER OG KONFERENCER

- Arrangementet kan annulleres frem til fire uger før ankomst uden beregning.
- Der kan nedjusteres med 50% uden beregning frem til tre uger før afholdelse.
- Der kan nedjusteres med 25% uden beregning frem til to uger før afholdelse.
- Der kan nedjusteres med 10% uden beregning frem til to hverdage før afholdelse, herefter faktureres 100% af det forudbestilte.

ANNULLERINGSBETINGELSER FOR ARRANGEMENTER FOR 100 PERSONER OG DEROVER

- Arrangementet kan annulleres frem til 6 uger før afholdelse uden beregning
- Der kan nedjusteres med 50% uden beregning frem til 4 uger før afholdelse
- Der kan nedjusteres med 25% uden beregning frem til 2 uger før afholdelse
- Der kan nedjusteres med 10% uden beregning frem til 1 uge før afholdelse, herefter faktureres 100% af det forudbestilte.

ALLE ANNULLERINGER SKAL SKE SKRIFTLIGT TIL BOOKING@DIF.DK

KONTAKT OS

For bestilling af overnatning, møder, konferencer, større arrangementer, forplejning mv. kontakt bookingafdelingen på telefon: 2115 1042 / 2114 7472 eller via mail: booking@dif.dk

PRISER 2022

VÆRELSESPRISER	LISTEPRISER	INTERNE PRISER
Enkeltværelse til 1 person	Kr. 955	Kr. 550
Enkeltværelse med opredning for 2 personer	Kr. 1.170	Kr. 725
Dobbeltværelse til 1 person	Kr. 1.170	Kr. 725
Dobbeltværelse for 2 personer	Kr. 1.245	Kr. 900
Dobbeltværelse med en opredning	Kr. 1.495	Kr. 1.075
Dobbeltværelse med to opredninger	Kr. 1.745	Kr. 1.250
Suite til 1 person	Kr. 1.405	Kr. 750
Suite for 2 personer	Kr. 1.480	Kr. 925

Ovenstående priser er inkl. morgenmad og moms.

ANJA ANDERSEN HALLEN	FØRSTE TIME	EFTERFØLGENDE TIMER
Anja Andersen Hallen	Kr. 840	Kr. 440 pr. time

Ekstra rengøring efter brug af harpiks kr. 2000. Priserne for leje af Anja Andersen Hallen er ekskl. moms.



LOKALEOVERSIGT & LOKALELEJE



		HESTESKO	BESTYRELSE	SKOLEBORDE	SILDEBEN	BIOGRAF	LANGBORDE	CABARET 6 PAX
Lokale	M ²	ANTAL PERSONER						
Gunnar Nu 1	144	36	40	66	58	130	90	48
Gunnar Nu 2	108	32	24	42		62		36
Gunnar Nu 3	144	34	40	54	54	92	90	48
Gunnar Nu 1 + 2	252			136	108	226	160	84
Gunnar Nu 2 + 3	252			132	106	222	160	84
Gunnar Nu Sal	396			222	178	350	300	132
Allan Simonsen	170	20		62	62			
Camilla Martin	70	24						
Preben Elkjær	64	24	20	26				
Ragnhild Hveger	60					78		
Wilson Kipketer		18						
Kurt Nielsen	36		20					
Lars Christiansen	42	14						
Tom Bogs	30		10					
Ole Olsen	25		10					
Erik Hansen	20		10					

LOKALE	HALV DAG (MAX. 4 TIMER)	HEL DAG
Tom Bogs	Kr. 600	Kr. 1.200
Erik Hansen	Kr. 600	Kr. 1.200
Ole Olsen	Kr. 600	Kr. 1.200
Wilson Kipketer	Kr. 800	Kr. 1.600
Lars Christiansen	Kr. 800	Kr. 1.600
Kurt Nielsen	Kr. 800	Kr. 1.600
Ragnhild Hveger	Kr. 1.375	Kr. 2.750
Camilla Martin	Kr. 1.525	Kr. 3.050
Preben Elkjær	Kr. 1.525	Kr. 3.050
Allan Simonsen	Kr. 2.050	Kr. 4.100
Gunnar Nu 1, 2 eller 3	Kr. 2.350	Kr. 4.700
Gunnar Nu 1+2 eller 2+3	Kr. 4.700	Kr. 9.400
Hele Gunnar Nu	Kr. 7.200	Kr. 14.400

Ovenstående lokaleleje priser er ekskl. moms. I lejen er inkluderet blokke, penne, kaffe/te og postevand.

I alle mødelokaler er der projektor og/ eller skærm/ lærred. I alle lokaler undtagen Gunnar vil der være et whiteboard/ flipover. Bemærk venligst at det er muligt at afholde videokonference i Kurt Nielsen, Erik Hansen, Tom Bogs og Ole Olsen.

Såfremt I har ønsker om AV udstyr foruden fornævnte, eller hvis I ønsker fast teknisk assistance til afvikling af større arrangementer, vil vi indhente tilbud fra en ekstern leverandør, og det vil blive faktureret separat.

HUSKELISTE

TIPS TIL ET VELLYKKET ARRANGEMENT

Uanset om I skal afvikle et lille møde eller et større arrangement, så er det vigtigt, at få styr på alle detaljer.

Vi har lavet en huskeliste, som kan være en god hjælp i planlægningsfasen.



HVAD KAN VI TILBYDE



PRODUKT	BETINGELSER	PRIS	RABAT	JERES PRIS
Morgenscomplet ; grov morgenbolle, ost, marmelade, pålæg, smør og rugbrød	Bestilles senest 2 hverdage før. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 50	10%	Kr. 45
Skyr med hjemmelavet granola , honning og bær	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 35	10%	Kr. 32
Croissant	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 20	10%	Kr. 18
Chokolade croissant	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 20	10%	Kr. 18
Kannelsnegl	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 20	10%	Kr. 18
Brunch ; friskbagte morgenboller, groft rugbrød, 2 gode oste, skåret charcuteri, marmelade, smør, skyr med hjemmelavet granola , bær og honning, rørræg med purløg, brunchpølser, små pandekager med sirup.	Bestilles til minimum 10 personer. Eksklusiv drikkevarer. Bestilles min. 2 hverdage før.	Kr. 140	10%	Kr. 126
Årstidens økologiske frugt	Prisen er pr. stk.	Kr. 8	Ingen	Kr. 8

HVAD KAN VI TILBYDE

PRODUKT	BETINGELSER	PRIS	RABAT	JERES PRIS
Skåret frugt	Antallet af frugt tilpasses antallet af personer	Kr. 24	Ingen	Kr. 24
Kaffe/ te på kande	Bemærk venligst at der beregnes 3 personer pr. kande	Kr. 50	10%	Kr. 45
Hjemmelavet smoothie i kande. Leveres i flere varianter, aftales nærmere med køkkenet.	Der beregnes 3-4 personer pr. kande. Skal bestilles senest 2 hverdage før. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 75	10%	Kr. 68
SNACKS				
Hjemmelavet müslibar	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat Bestilles min. 2 hverdage før.	Kr. 30	10%	Kr. 27
Nøddemix	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 25	10%	Kr. 23
Hjemmelavet romkugle	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 20	10%	Kr. 18
Hjemmelavet cookie	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 22	10%	Kr. 20
Dagens søde element - Kan være kage, trifli, chokolademousse eller andet.	Køkkenchefens valg. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 30	10%	Kr. 27
Rugbrødschips, grøntsagsstave og dip a part	Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat	Kr. 28	10%	Kr. 25
Slik	Slikket portionsanrettes	Kr. 30	Ingen	Kr. 30

HVAD KAN VI TILBYDE



PRODUKT	BETINGELSER	PRIS	RABAT	JERES PRIS
<p>Sandwich – vælg mellem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kylling & bacon • Røget laks • Skinke og ost • Vegetar • Månedens sandwich 	<p>Bestilles senest 1 hverdag før. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat</p>	Kr. 55	10%	Kr. 50
<p>Madkassen; 2 frisksmurte rugbrøds-klemmer med årstidens fyld, gnavegrønt med avocadocreme, madsalat toppet med sweet potatoe falafel og et stykke kage.</p>	<p>Bestilles til min. 4 personer og max. 50 personer. Bestilles min. 2 hverdage før. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat.</p>	Kr. 95	10%	Kr. 85
<p>Smørrebrød</p>	<p>Prisen er for 3 stk. Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat Bestilles senest en hverdag før som uspecificeret. Ved specifikke ønsker skal der bestilles senest 3 hverdage før. Der er altid mulighed for 3 vegetariske stykker</p> <p>Pris pr. ekstra stykke</p>	Kr. 135	10%	Kr. 122
		Kr. 45	10%	Kr. 41

HVAD KAN VI TILBYDE

PRODUKT	BETINGELSER	PRIS	RABAT	JERES PRIS
<p>Salater;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassisk Cæsarsalat med kylling, dressing på siden. <i>Kan også laves uden kylling som en vegetarret.</i> • Pastasalat vendt med pesto, grønt, soltørrede tomater og kylling. <i>Kan også laves uden kylling som vegetarret</i> • Årstidens salat med kæmperejer og dressing på siden <p>Alle salater er inklusiv madbrød.</p>	<p>Bestilles senest 2 hverdage før.</p> <p>Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat</p> <p>Salaterne er som et hovedmåltid</p>	Kr. 80	10%	Kr. 72
<p>Anretning; 4 små anretninger, et stykke ost og noget sødt. Hertil madbrød og rugbrød</p>	<p>Bestilles senest 1 hverdag før.</p> <p>Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat</p> <p>Max 20 personer.</p>	Kr. 155	10%	Kr. 140
<p>Husets buffet; en varm ret, 2 slags pålæg, 2 lækre salater, lidt sødt. Hertil madbrød og rugbrød</p>	<p>Min. 20 personer</p> <p>Bestilles min. 2 hverdage før</p>	Kr. 165	10%	Kr. 148
<p>Charcuteri; 4 slags pålæg, 2 gode oste, tapenade, soltørrede tomater, aioli, pesto, cornichoner, oliven. Hertil 2 slags brød og rugbrødschips.</p>	<p>Max 20 personer.</p> <p>Bestilles min. 2 hverdage før.</p> <p>Kan leveres. Ved levering for mindre end kr. 1.000 ydes ikke rabat</p>	Kr. 155	10%	Kr. 140



HVAD KAN VI TILBYDE

PRODUKT	BETINGELSER	PRIS	RABAT	JERES PRIS
<p>Tapas; følgende 6 tapas er faste elementer;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rillette af varmrøget laks rørt med wasabirogn • Stegte tigerrejer på salat af melon og syltet ingefær • Slider med crispy kylling • Kalve roastbeef med svampecreme og spirer • Gammel Knas på rugkiks med kompot • Lille chokolade souffle toppet med chokolade mousse 	<p>Bestilles til min. 20 personer</p> <p>Bestilles senest en uge før arrangementsafholdelse.</p>	Kr. 180	Ingen	Kr. 180
<p>Tilkøb til de 6 faste tapasretter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bagt chorizo lagt sammen med friskost, bagte tomater og ristede græskarkerner • Små forårsruller med chilisaucé • Quiche med bagte skalotteløg, urter og parmesan • Bao med pulled pork • Bruschetta med svampe á la creme • Pate af andelever med syltet rød peber • Chevice af torsk med lime og chili på sprød hjertesalat • Mini trifli med årstidens frugt og creme 	<p>Prisen er pr. stk. og skal bestilles til det samlede antal</p>	Kr. 30	Ingen	Kr. 30
2-retters sæsonmenu	Min. 12 personer	Kr. 295	Ingen	Kr. 295
3-retters sæsonmenu		Kr. 345	Ingen	Kr. 345