



Praktisk information

PRACTICAL INFORMATION

OPSKRIFT - RECIPE

Vi har gjort forarbejdet så du kun skal bruge et minimum af tid i køkkenet. Vejledning til tilberedning vedlægges nytårsmenuen, og kan også ses på vores hjemmeside fra medio december. Ingen forkundskaber er nødvendige, og blot du har en ovn, så kan du komme i mål. Vi anbefaler dog at du giver kødet lidt kærlighed på en varm pande, men det er ikke påkrævet.

-

We've done the prep work so you only need to spend a minimum amount of time in the kitchen. Preparation instructions will be included with the New Year's menu and will also be available on our website from mid-December. No prior cooking skills are required, and as long as you have an oven, you'll be able to finish the meal. However, we do recommend giving the meat a little extra love on a hot pan, though this step is optional.

EMBALLAGE – PACKAGING

Af hensyn til miljøet har vi valgt at levere en del af menuen i genanvendelige kvalitets- plasticbøtter. Du kan vælge at beholde bøtterne, eller aflevere dem igen på Hotel Ny Hattenæs hvor vi med glæde tager imod dem. For ligeledes at minimere mængden af papkasser opfordres du til at medbringe dine egne pap- eller flamingokasser såfremt du.

-

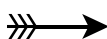
For the sake of the environment, we have chosen to deliver part of the menu in reusable quality plastic containers. You can choose to keep the containers or return them to Hotel Ny Hattenæs, where we will gladly accept them. To further minimize the number of cardboard boxes, we encourage you to bring your own cardboard or Styrofoam boxes when picking up your order.

ALLERGIER & SPISEVANER – ALLERGIES & DIETARY PREFERENCES

Til nytårsmenuen har vi desværre ikke mulighed for at imødekomme specielle ønsker, vegetarer, veganere eller allergier, men anbefaler i stedet at tilgå allergene-listen og se om der evt. er dele af menuen man kan springe over på aftenen. Her finder du listen over allergener.

-

For the New Year's menu, we unfortunately cannot accommodate special requests, vegetarians, vegans, or allergies. However, we recommend reviewing the allergen list to see if there are any parts of the menu you may need to skip on the evening. Here you will find the list of allergens.



AFHENTNING - PICK-UP

Afhentning kan ske i tidsrummet kl. 12-14 d. 31/12. Afhentningsstederne er henholdsvis Silkeborg og Ikast, hvilket vælges ved bestillingen. I Ikast er afhentningsstedet Society of Lifestyle på Industrivej 29, og der vil være en sjælden og unik mulighed for at besøge virksomhedens imponerende showroom. I Silkeborg er afhentningsstedet på Hotel Ny Hattenæs.

-

Pick-up can take place between 12:00 and 14:00 on December 31st. The pick-up locations are Silkeborg and Ikast, which you will choose when placing your order. In Ikast, the pick-up location is Society of Lifestyle at Industrivej 29, where there will be a rare and unique opportunity to visit the company's impressive showroom. In Silkeborg, the pick-up location is at Hotel Ny Hattenæs.

MINIMUMSBESTILLING – MINIMUM ORDER

Der leveres minimum til 2 couverter, men derudover kan du bestille lige præcis det antal du skal bruge, lige eller ulige antal.

-

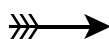
A minimum order is for 2 servings, but beyond that, you can order exactly the number you need, whether even or odd.

BESTILLINGSFRIST – ORDER DEADLINE

Der kan bestilles frem til 20. december, eller så længe lager haves. Bemærk der er et begrænset antal couverter til salg, så vi forventer at melde udsolgt i god tid før nytår.

-

Orders can be placed until December 20th or while supplies last. Please note there is a limited number of servings available, so we expect to sell out well before New Year's.



ÆNDRINGER – CHANGES

Bestillinger kan ændres/afbestilles frem til 10/12-2024, herefter kan vi desværre ikke imødekomme ændringer til allerede bestilte nytårsmenuer.

-

Orders can be changed or canceled until December 10th, 2024. After this date, unfortunately, we won't be able to accommodate changes to already placed New Year's menu orders.

MÆNGDER - PORTIONS

Størrelsen på retterne er tilpasset 1 person, så der er rigeligt til at blive mæt af 1 samlet menu. Vinpakkerne består af 5 flasker, og her beregner vi normalt at der går 6 glas på en flaske..

-

The portion sizes are designed for 1 person, ensuring there's plenty to satisfy with a full menu. The wine packages consist of 5 bottles, and we typically calculate 6 glasses per bottle..