



Johannes



DET RULLENDE EVENT KØKKEN

Sydvestjyske smagsoplevelser på hjul

Nu får endnu flere mennesker mulighed for at smage de mange spændende egnsretter fra det sydvestligste hjørne af Danmark. Det er hvor Vadehavet, Vesterhavet og marsken mødes, at vi finder egnsretter og specialiteter, som ikke bare smager godt; de fortæller deres helt særlige historier.

Tønder, som i 1243 blev Danmarks første købstad, har en lang tradition for at finde og bruge lokale råvarer, hvilket stadig præger egnsretterne – ikke mindst de gode pølser og det gode kød generelt. I Tønders gamle hyggelige gågade udlever vi vores drøm med Madstedet Johannes. Her får vores passion for lokale råvarer, egnsretter og gode smagsoplevelser liv, til glæde for vores gæster.

Nu har vi sat vores køkken på hjul! Der er tale om en naturlig forlængelse af vores køkken i gågaden i Tønder. Ligesom i vores stationære køkken, vil de mange sydvestjyske madoplevelser være i fokus. Vi tilbereder selvfølgelig med lokale råvarer og krydrer med de gode historier. Vi udvider smagsoplevelsen og giver egnsretterne et twist. Smag blandt andet vores rødbedesennep, som smager fantastisk til både lam og lokale pølser.



Leverandør til
livsnydere, som vil
have det bedste
af det bedste.



Det rullende eventkøkken blev indviet i juni 2015 og nu skal køkkenet med ud i hele Danmark og servere Sønderjysk kaffebord, Vadehavstapas, Sønderjysk tapas og spændende egnsretter ved både offentlige og private arrangementer.

Kontakt os hvis du vil have en oplevelse udover det sædvanlige:
Tlf. 7472 2022 eller info@johanneskaffebar.dk

Madstedet Johannes Storegade 12 6270 Tønder www.johanneskaffebar.dk

Prisoversigt for "Det rullende Eventkøkken"

(Gældende for 2015)

Virksomheds events

Private arrangementer

Festivaller og andre markeder:

Forhør nærmere

Virksomheds events:

Opstilling:	1000,00 kr.
Transport:	Gældende kørselstakster
Tapas buffet ad libitum:	295,00 kr. pr. pers. min. 25 personer
Kagebuffet inkl. kaffe ad libitum:	195,00 kr. pr. pers. min 25 personer

Private arrangementer:

Opstilling:	1000,00 kr.
Transport:	Gældende kørselstakster
Tapas buffet ad libitum:	295,00 kr. pr. pers. min. 25 personer
Kagebuffet inkl. kaffe ad libitum:	195,00 kr. pr. pers. min 25 personer

Tapas ad libitum indeholder:

Fanø laks og Rømmørej
Sol æg
Min. 6 pålægsvarer fra lokale producenter
Vadehavs hotdog
Min 5 slags oste
Min. 7 forskellige smagsoplevelser fra Johanne's eget køkken (pestoer, syltevarer mm.)
Brød og knækbrød og smør

Kagebuffet inkl. kaffe:

Sønderjysk kaffebord med stopkager, lagkager og småkager
Friskbrygget kaffe fra dansk kaffefarm i Tanzania

Tilkøb til virksomheder og private arrangementer:

Kaffecykel m. alle espressobaserede kaffer:

Opstilling:	1000,00 kr.
Transport:	Gældende kørselstakster
Kaffe ad libitum:	30,00 kr. pr. pers. min. 50 pers.

Andre drikke:

Fadøl fra Ribe Bryghus:	100,00 kr. pr. liter, min. 20 liter
Vin:	85,00 kr. pr. flaske
Safte fra Vibegård:	20,00 pr. flaske

Smagninger:

Opstilling:	1000,00 kr.
Transport:	Gældende kørselstakster
Kaffe eller te smagning m. småkager	150,00 kr. pr. pers. Min. 20 personer
Øl eller vin smagning m. snacks:	200,00 kr. pr. pers. Min. 20 personer
Rom eller Whisky smagning:	295,00 kr. pr. pers. Min. 30 personer
Rom eller Whisky smagning m. buffet:	500,00 kr. pr. pers. Min. 30 personer

