



Hotell Jeløy Radio

Hotell Jeløy Radio

PLANLEGGINGSSKJEMA – for et vellykket arrangement

Dette skjemaet fylles ut og sendes oss senest 10 dager før ankomst.

1. Fyll ut skjema 2. Lagre dokument. 3. Send dokumentet til jeloyradio@telenor.com

Kontaktinformasjon

Firmanavn:	Ankomstdato:	Avreisedato:
Arr. navn:	Antall overnattingsgjester:	
Kontaktperson:	Telefon:	
E-post:		
Fakturaadresse med spesifikasjoner, epost eller EHF (oppgi organisasjonsnr):		
Deltagerne betaler selv for følgende: (vennligst spesifiser)		

Møterom

Dag 1 - dato:	fra kl:	til kl:	Antall personer:
Dag 2 - dato:	fra kl:	til kl:	Antall personer:
Dag 3 - dato:	fra kl:	til kl:	Antall personer:

Vi tar forbehold om at enkelte oppsett ikke egner seg i alle møterom. Ved ønske om et spesifikt oppsett, ber vi dere kontakte oss. Standard utstyr i møterom og grupperom er prosjektor/TV, flip-over, whiteboard, wifi.

Grupperom (kr 1000,- pr rom pr dag) spesifiser behov: Videokonferanse: Ja/nei (stryk det som ikke er aktuelt)
--

Grupperom gjelder så langt vi har kapasitet, såfremt antall ikke er spesifisert i bekreftelsen.

Måltider

Frokost - serveres hverdager kl 07 - kl 09.

Dagens lunsj - våre ordinære tider er kl 13 ankomstdag, og kl 11.30 avreisedag.

Dagens middag - serveres valgfri tid mellom kl 18 og kl 20.30.

Selskapsmeny - oppgrader gjerne, se vår nettside: www.jeloyradio.no/course-conference/

Chambre séparée - vi dekker vakkert til fest i eget rom, kr 200,- pr person. Forbehold om kapasitet.

	Dag 1	Dag 2	Dag 3
Lunsj	Ant gjester: Kl:	Ant gjester: Kl:	Ant gjester: Kl:
Middag	Ant gjester: Kl:	Ant gjester: Kl:	Ant gjester: Kl:

Alle allergier/dietter må meddeles skriftlig til oss senest 24 timer før ankomst.

Spesialkost som meldes inn etter dette, faktureres med et tillegg på kr 200 pr gjest.

Beverting

* = allergener se side 3

Kryss av for ønsket servering	Dag 1	Dag 2	Dag 3
Kaffe/te/Nespresso - tilgjengelig formiddag (50,- pr person)			
Kaffe/te/Nespresso- tilgjengelig ettermiddag (50,- pr person)			
Fruktfat- tilgjengelig formiddag (50,- pr person)			
Fruktfat- tilgjengelig ettermiddag (50,- pr person)			
Nøtteblanding (35,- pr person) *8			

Det vil bli satt ut mineralvann på konferanserom og til lunsj, dette belastes etter forbruk. Kr. 55,- pr flaske

Søtt og syndig	Dag 1 (tid)	Dag 2 (tid)	Dag 3 (tid)
Husets bakst (55,- pr pers) *1*3*6*7*8*11			
Croissant (55,- pr pers) *1*3*7			
Wienerbrød (55,-pr pers) *1*3*5*7*8			
Twist/sjokolade/godteri (35,-pr pers) *1*3*5*7*8			

Liten pause	Dag 1 (tid)	Dag 2 (tid)	Dag 3 (tid)
Gresk yoghurt, müsli, nøtter, frukt, honning (110,- pr pers) *7*8			
Hjemmelaget smoothie (75,- pr pers) *7			

Godt om ettermiddagen	Dag 1 (tid)	Dag 2 (tid)	Dag 3 (tid)
Ciabatta med serranoskinke og tomat (kr 120 pr pers)*1*7			
Wraps med curry- kylling, grønnsaker (kr 120 pr pers)*1*3*9*10			
Focaccia med tomat og mozzarella (kr 120 pr pers) *1*7			
Ostefat med kjeks og brød (kr 150 pr pers) *1*7			
Capresesalat med tomat, mozzarella, basilikum (kr 125 pr pers) *7			
Pølsetralle med tilbehør (kr 130 pr pers) *1			

Kan vi friste med et utvalg lokalt øl, husets vin eller duggfrisk eplemost fra Dyre Gård til ettermiddagsserveringen? Gi oss et lite pip.

Kvelden på Hotell Jeløy Radio	Sett kryss
Aperitiff - «Husets bobler» (kr 140 pr pers)	
Aperitiff - «Vel fortjent», assortert lokalt øl, musserende, hvitvin, Dyre Gård eplemost og salt snacks. (Belastes etter forbruk).	
Aperitiff - egne ønsker? Vi har et godt utvalg, gi et lite pip.	
Kaffe med påfyll etter middag, serveres i salongen (kr 50,- pr pers)	
Avec - Bache Gabrielsen/Baileys, serveres til kaffen (140,-/120,-)	

Kjære gjester, grunnet alkohollovgivningen gis det ikke anledning til å medbringe alkoholholdig drikke til våre fellesarealer (gjelder både inne og ute), brudd på dette vil medføre et gebyr.

Vi ønsker også å stå for all pausemat og møteromsbevertningen når dere er gjester hos oss på Hotell Jeløy Radio.

Andre ønsker og behov:

Vær varmt velkommen!

ALLERGENER

Maten inneholder:

- *1 Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut/egyptisk hvete eller hybrider av disse) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.
- *2 Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
- *3 Egg og produkter fremstilt av egg.
- *4 Fisk og produkter fremstilt av fisk.
- *5 Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.
- *6 Soya og produkter fremstilt av soya.
- *7 Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
- *8 Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt) og produkter fremstilt av nøtter.
- *9 Selleri og produkter fremstilt av selleri.
- *10 Sennep og produkter fremstilt av sennep.
- *11 Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø. Spor av sesamfrø.
- *12 Svoveldioksid og sulfitt
- *13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
- *14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.