



---

Nyborg 2011

## Vores filosofi

Enhver der er engageret i Restaurant Østervemb er passioneret menneske. Passion og begejstring er individuelt, men her på Østervemb samles vi alle i vores kærlighed til den store velsmag og nyklassicisme.

Vi driver ikke et dogmatisk køkken, men henter alligevel vores kulinariske inspirationer fra tidernes store franske kokke, skribenter og gastronomisk indviede personligheder. Den indgangsvinkel sikrer sammen med vores ungdommelige kreativitet, respekt for sæsonerne og vores lokalsamfunds fantastiske råvarer, en restaurant hvor man ikke går på kompromis med egne principper og hvor man hviler i sig selv. Denne holdning skulle meget gerne smitte af på vores gæster og sikre en minderig oplevelse.

Vores filosofi afspejler vores egne holdninger til restaurationsbranchen og bøjer ikke vejr, vind eller gastronomiske modeluner.

Kort sagt. Vi vil give vores gæster muligheden for at gå ud og spise på præcis samme måde og under de samme vilkår som vi værdsætter og foretrækker

**Afbestilling** af større og mindre selskaber skal ske under Horestas gældende regulativer.

Afbestilling af selskabsarrangementer på over 12 personer skal ske skriftligt inden 4 uger før afholdelse, for selskabsarrangementer på under 12 personer dog kun 2 uger.

Ved større arrangementer kan virksomheden forlange længere afbestillingsfrist under forudsætning af, at der er truffet særskilt aftale herom.

Ved afbestilling af hele arrangementet eller ved reduktion på mere end 10% i antal bestilte kuverter efter ovennævnte tidspunkt, men dog inden 6 døgn før arrangementets afholdelse, kan virksomheden kræve en godtgørelse, der svarer til 50% af prisen for de bestilte kuverter, ved reduktion i antal dog for det afbestilte antal udover 10%.

Desuden kan virksomheden kræve at blive holdt skadesløs for udgifter til særligt aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles (f.eks. musik, optræden m.v.).

Ved afbestilling og enhver reduktion i antal bestilte kuverter senere end 6 døgn før arrangementets afholdelse kan virksomheden kræve en godtgørelse der svarer til 75% af samtlige ydelser. Ved udeblivelse betales fuld pris for hele arrangementet

**Børn** er meget velkomne i vores restaurant. Børn er nysgerrige og skal pirres og udfordres allerede tidligt. Derfor anbefaler vi også at børn spiser det samme som resten af selskabet. Det skaber interessant dialog generationerne imellem. Vi afstemmer selvfølgelig portionsstørrelser individuelt. Vi har også altid en stegt frikadelle i køkkenet, såfremt ovenstående holdninger ikke deles af alle. Men vi laver under ingen omstændigheder fast food!



**Bordbestilling** kan i realiteten foretages på alle tænkelige måder. Vi har e-mail og masser af telefoner i huset. Vi er på Facebook og vi er altid til stede i vores restaurant. Så vælg blot hvad der er nemmest for jer. Husk blot at hvis I ikke modtager en bekræftelse på jeres reservation så er den helt sikkert ikke blevet opfanget af os. Så venligst ingen telefonsvarerbeskeder.

Derudover beder vi jer tænke på at når I har fritid, så har vi for det meste travlt, så hvis man ringer lørdag aften kl. 19.30 for at bestille et bord til 2 personer torsdagen efter, så må man forvente en stresset kok i telefonen og berede sig på ventetid.

**Gennemstegt kød** er en dejlig ting. Så længe vi snakker langtidsbraiseret kalv og okse a la Osso Buco og dejlig kalvefrikassé.

Vi gennemsteger ikke oksefilet, mørbrad og andre stegestykker som traditionelt set ikke serveres gennemstegt. Vi er professionelle håndværkere der glædes over kvaliteten på gode råvarer og græmmes når disse ødelægges med overlæg.

Et **Gavekort** til en oplevelse er en vidunderlig gave. Derfor sælger vi også flittigt gavekort til Østervemb. Gavekortet kan udstykkes som det måtte ønskes individuelt og med præcis den ordlyd som I måtte ønske. Gavekort gælder ikke ved specifikke lejligheder som for eksempel Winemakers Dinner og ved højtidsarrangementer. Oplys venligst hvis I er i besiddelse af et gavekort ved bordreservation

**Betaling** sker altid samlet og på selve dagen. Vi yder ikke nogen rabatter og giver ikke kredit. Vi er så få hænder på arbejde og vi har i reglen altid travlt, så derfor bruger vi ikke tiden på at "splitte regninger". Ét bord. Én regning. Det sikrer mere tid til at servicere jer som gæster ved jeres bord. Og det er jo det et restaurant besøg drejer sig om. Af samme årsag sender vi heller ikke regninger med posten eller via mail. Enhver afvigelse fra denne procedure skal være godkendt af Kasper eller Steffen i god tid inden arrangementets afholdelse.

**Ændringer af menukortet** forekommer løbende og vi vil til hver en tid tage os denne rettighed. Sæsoner skifter hurtigt. Det samme gør vores humør og nysgerrighed. Ændringer er med til at sikre en konstant variation og gør det umuligt for os at hvile på laurbærrene.

Vi forbeholder os også retten til uden varsel at ændre på vores prissætning.

**Forudbestillinger.** Ved ethvert selskab på 8 personer eller derover, vil I blive bedt om at forudbestille maden på forhånd. Som med betalingen gælder det at vi er få hænder på arbejde og får jeres egen skyld så vil vi gerne optimere vores arbejdsdag så meget som muligt. Vi er pragmatikere og ved hvad der kan lade sig gøre og hvilke ønsker der umuligt kan efterkommes. Derfor anbefaler vi at I lader os sende jer et konkret menuforslag, såfremt jeres selskab tæller de magiske 8 eller derover.

**Specifikke ønsker, vegetarer og allergier** er en fast del af enhver restauration. Restaurationsbranchen er også et servicefag og vi lever for at give jer en dejlig oplevelse. Derfor vil vi også gå gennem ild og vand for at opfylde jeres individuelle ønsker. Det kræver blot at vi kender til dem i god tid i forvejen.