

Selskabskort 2019



Restaurant Gisseløre A/S ligger på Radiovej 2, Gisseløre Strand i Kalundborg. Vi har stor træterrasse med en fantastisk udsigt over Kalundborg Fjord og Asnæs. Der er store grønne områder hele vejen rundt om restauranten og let tilgang til stranden. Vi har gode parkeringsforhold lige udenfor vores hoveddør, og der er let tilgang for kørestole i restauranten. Der er hoteller i nærheden, som kan nås med en kortvarig køretur, samt vandrehjem i gåafstand.

Vores køkken er bygget på et solidt fundament af erfaring, engagement og gode råvarer. Vi bestræber os på at give den bedst mulige service og på at skræddersy hver enkelt arrangement, så det bliver præcist som ønsket. Har man ikke meget erfaring med at være vært, så er vi behjælpelige med rådgivning og vejledning.

Restaurant Gisseløre A/S råder over 3 forskellige lokaler.

"Salen" er vores primære selskabslokale og er bedst egnet for arrangementer omkring 40-60 couverter. Lokalet kan rumme op til 94 personer, alt efter bordopsætning. "Salen" er placeret således at der er store vinduer vendt ud mod fjorden samt parkeringspladsen, og en dør giver adgang til vores terrasse. Akustikken er udarbejdet således at der er god gennemtrængende lyd ved taler og indslag. Der er let tilgang til toiletter samt handicaptolet. "Salen" kan slås sammen med "Restauranten" ved arrangementer på 61 couverter og derover.

"Restauranten" er vores primære restaurationslokale og der er almindeligvis a la carte til frokost og aften her. Det er muligt ved mindre selskaber, på 12-20 couverter, at reservere en halvdel, som skærms af med skærmvægge. Hele "Restauranten" kan også reserveres såfremt at der gives særlig dispensation. "Restauranten" er bedst egnet ved arrangementer på omkring 30-40 couverter. Lokalet kan rumme op til 74 couverter, alt efter bordopsætning. "Restauranten" er placeret med store vinduer vendt ud mod fjorden, og tilgang til terrassen. Der er let tilgang til toiletter samt handicaptolet.

"Private Room" var privatbolig tilknyttet til restauranten, men er blevet omdannet til selskabslokale. Lokalet befinder sig på restaurantens vest side, med egen indgang, stort vindue ud mod fjorden, samt mindre vinduer ud mod de grønne arealer. Lokalet er egnet til helt små og intime arrangementer og kan rumme op til 28 couverter. Der er et lille tilstødende lokale som kan anvendes efter ønske, samt en, for lokalet eksklusivt, træterrasse. Der er ligeledes garderobe og toiletter tilknyttet lokalet. "Private Room" er, som det eneste lokale, ikke handicapvenligt.

Pakketilbud 2019 (7 timers arrangementer)

Priserne på Restaurant Gisseløres pakketilbud er tilbudspriser, som derfor ikke kan kombineres med andre tilbud. Hvis der ændres i tilbudspakkerne ophører tilbudsprisen. Pakkerne er baseret på en varighed på 7 timer – ”natmaden” serveres ca. 6,5 time efter ankomst. Der skal bestilles til min. 12 couverte.

Pakketilbud 1

3-retters menu

Terrine af hvid fisk på salat med rejer og krydderurterdressing.

Helstegt kalvetykstekfilet med champignon/spidskål timbale, ovnbagte rodfrugter i persille, sauce espagnole og kartoffelsoufflé

Vaniljeparfait med hindbærpuré og bagte ananas

Aperitif: Hvidvin og sour.

Øl, vand, hvid- og rødvin ad libitum, under middagen, inkl. et glas dessertvin til desserten.

Kaffe & the inkl. én cognac/likør samt småkager.

Natmad: Dansk pølsebord m/ klassisk garniture og hjemmebagt land- og rugbrød.

Pakketilbud 1 - **Tilbudspris**: Kr. 675,- pr. couvert.

Pakketilbud 2

3-retters menu

Varmroget laks på salater med relish af bagt peberfrugt og forårslog samt balsamisk glace

Helstegt oksemørbrad med broccoli/baconflan, langtidsbagt tomat med timian, stegte kartofler og pebersauce

Mørk chokoladefondant med vaniljeis og frugt coulis

Aperitif: Cava Semi-Secco

Øl, vand, hvid- og rødvin ad libitum, under middagen, inkl. et glas dessertvin til desserten.

Kaffe & the inkl. én cognac/likør samt småkager.

Natmad: Frikadeller m/ kold kartoffelsalat, surt og hjemmebagt rugbrød.

Pakketilbud 2 - **Tilbudspris** Kr. 785,- pr. couvert.

Pakketilbud 3

3-retters menu

Skindstegt sandart, hummerbisque m/ ingefær & grillet kammusling.

Kalvemørbrad i souffléfars m/ spansk chorizo, kartoffelroulade med krydderurter, dampede lette grøntsager & svampeflødesauce.

Passionsfrugtsorbet & hvid chokoladeparfait i hasselnøddefragilité.

Aperitif: Cremen d'Alsace Brut.

Hvid- og rødvin afstemt til maden, samt øl og vand efter behov, ad libitum under middagen, inkl. et glas dessertvin til desserten.

Kaffe & the inkl. én cognac/likør samt petit four.

Natmad: Italiensk pølse- & ostebord med garniture og hjemmebagt brød.

Pakketilbud 3 - **Tilbudspris** Kr. 995,- pr. couvert.

A la carte selskabskort 2019 (Sammensæt selv din menu)

Restaurant Gisseløre's A la carte selskabskort gælder kun ved min. 12 couverter, og der skal bestilles samme menu til alle gæster. Specialkost vedr. allergier osv. aftales på forhånd, dog senest 3 hverdage før arrangementet. Varigheden af arrangementet er efter aftale.

Forretter

Grillet tun på rucola, sesam, urter, vinaigrette og ingefær. 95,- ***	Terrine af hummer, kammusling & krydderurter med safrancreme og peberfrugtrelish. 119,- ***
"Fiskekvintet" 5 slags fisk i sæson – Anretning af varmrøget, koldrøget, skindstegt, bagt & tartar. 115,- ***	Carpaccio af oksemørbrad med trøffelolie & parmesan. 110,- ***
Koldrøget laks med asparges på hjemmebagt lyst brød. 89,- ***	Kalvetykkesteg marineret i balsamisk glace med rucola, og ristede pinjekerner 89,- ***
Indbagt laks med spinat & hummersauce. 95,- ***	Røget andebryst med æblepuré, friske figer & syltede valnødder. 98,- ***
"Rejecocktail" Rejer på sprøde salater med rød dressing, citron og asparges. 89,- ***	Tapasplatte – Serrano og melon, frisk gedeost i grillet peberfrugt med purløg, hvidløgsmarinerede scampirejer og friske oliven. 120,- ***
Laksefarseret rødspættefilet m/ citrongræs, krydderurtesalat & sauce vin blanc. 98,-	3 Tarteletter med høns i asparges. 78,-

Hovedretter

Hovedretter serveres som udgangspunkt fra fad, medmindre at andet er angivet.

Urtefarseret kyllingebryst med årstidens kompot, dampede grøntsager og skysauce. (Serveres som tallerken-anretning) 185,- ***	Gammeldags oksesteg m/ flødepeberrod, glaserede løg, grønne bønner, hvide kartofler, surt & skysauce. 198,- ***
Honningglaseret andebryst på sauté af årstidens kål & svampe samt portvins/appelsinsauce. (Serveres som tallerken-anretning) 225,- ***	Kamsteg med sprød svær, syltede agurker, rødkål, hvide kartofler og flæskestegsauce. 185,- ***
Kalv stegt som vildt m/ waldorff salat, årstidens grønt, flødesauce, ribsgele, frit & hvide kartofler. 215,- ***	Svinemørbrad i dijon og honning, karljohan flødesauce med stegte svampe, hvidløgsstegte kartofler og grøn salat. 215,- ***
Braiseret kalvebryst m/ rodfrugter, bagt kartoffelmos, sprøde chips & skysauce. 185,- ***	Indbagt kulmule m/ hummer og dild. Serveret m/ sauté af porre og blomkål, hvidvinsauce og hvide kartofler. (Serveres som tallerken-anretning). 245,- ***
Helstegt kalvemørbrad med dampet spidskål, ristede svampe, pommes røsti og portvinssauce. 255,- ***	Klassisk "kogt" torsk m/ æg, bacon, persille, peberrod, kapers, rødbeder, sennepsauce og hvide kartofler. (Serveres som tallerken-anretning) 215,-
Helstegt højrebsfilet med bordelaisauce, fyldt og gratineret tomat, grønne bønner og kartoffelsoufflé. 245,-	

Mellemretter

Enkelte forretter kan også konverteres til mellemretter (pris og størrelse tilpasses menuen).

Hyldeblomstsorbet m/ lime & æble. 55,- ***	3 slags ost med kompot, knækbrød og oliven 75,- ***
Gratineret gedeost på rucola m/ ristet sesam. 65,-	Sprøde filodejsruller m/ kalvehaleragout & soltørrede tomater. 65,-

Desserter

Alle desserter serveres, én gang, anrettet på tallerken med mindre at andet er angivet.

Rørt vanilleis m/ rommarinerede bær & nøddekiks. 95,- ***	Pandekager med chokolade-grand marnier sauce og vaniljeis. 85,- ***
Parfait marmorert m/ sæsonens frugtsorbet & sprødt. 95,- ***	Friske frugtsalat m/ råcreme. 78,- ***
Gisseløres isbombe m/ nougatparfait. (Serveres fra fad) 85,- ***	Citronfromage m/ flødeskum. 75,- ***
Islagkage i 3 forskellige lag af hjemmelavet is. (Serveres fra fad) 89,- ***	Fløderand med frisk frugt. (Serveres fra fad) 78,-
Gateaux Marcel med mangosorbet, vaniljeis og mandeltouille. 99,-	

Supper

Flødemonteret aspargessuppe. 79,- ***	Kartoffel/porresuppe m/ bacon & brød croutons. 89,- ***
Klar hønseskødssuppe m/ hjemmelavede kød- & melboller. 85,- ***	Løgssuppe med hvidløg, timian & sprøde ostebrodt. 75,- ***
Gisseløres Gullashsuppe. 85,-	Cremet jomfruummerbisque m/ grillet kammusling & serranoskinke. 105,-

Natmad

Stegt flæsk med sennep og rødbeder 75,- ***	Oste- og pølsetapas med brød og garniture 85,- ***
Røde & ristede m/ brød & traditionel garniture. 75,- ***	Trekantsandwich (Roastbeef, skinkesalat & kylling). 66,- ***
3 stk. uspecificerede snitter. 78,-	Biksemad m/ rødbeder, spejlæg & hjemmelavet ketchup. 75,-

Buffeter 2019

Restaurant Gisseløre's buffet'er gælder kun ved minimum 15 couverte. Buffet'erne serveres ad tre omgange – forret, hovedret og dessert, medmindre at andet er angivet. Man kan godt blande imellem buffet'erne, men så skal der udarbejdes en ny pris. Buffet'erne serveres på separat buffet-bord medmindre at andet er angivet. Buffet'erne kan serveres på fad, på spisebordet mod et tillæg på 25,- pr. couvert. Forretsbuffet'en kan serveres som forret på tallerken med et tillæg på 25,- pr. couvert.

Buffet 1

Rilette af varmrøget torsk på råmarinerede urter.
Lakseterrine m/ krydderurtecreme.
Bresaola m/ peberfrugt aioli.

Grillet svinemørbrad m/ relish af abrikoser & rødlog.
Braiseret kalvebryst m/ bagte rodfrugter.
Salat af hvide & grønne bønner.
Tærte m/ tomat & feta.
Kartofler stegt m/ hvidløg & persille.

Sæsonens trifli.
Vesterhavssost m/ druer.

275,-

Buffet 3

Mousse af varmrøget laks på salat.
Indbagt lyssej m/ citron & krydderurter.
Serranoskinke m/ salat af melon & feta.

Højrebsfilet m/ bagt tomat.
Lammekølle m/ grillet grønt.
Helstegt kylling m/ rabarber.
Flødekartofler.
Hvedekernesalat.
Spinat & bacontærte.

Mazarinkage m/ ingefær.
Bærfromage.
Brie de meaux m/ oliven & druer.

415,-

Buffet 2

Skindstegt fisk i sæson på ruccola m/ citronolie.
Koldrøget laks m/ artiskokksalat.
Varmrøget oksemørbrad med bagt tomat & peberfrugt-salsa.

Kalvetykkestegsfilet m/ lun blommechutney.
Indbagt oksekød m/ chili & bønnespirer.
Braiseret kalkun m/ tzatziki.
Tomatsalat m/ basilikum & mozzarella.
Marinerede kartofler m/ rødlog & agurk.

Sæsonens crumble m/ vaniljeparfait.
Gorgonzola & Taleggio m/ oliven & syltede pærer.

345,-

Buffet 4

Friskkogte jomfruummere m/ aioli
Saltrøget hellefisk m/ relish af rødlog & tomat.
Ristet rødfisk m/ citron & rosmarin.
Røget andebryst m/ appelsinsalat.

Lammeculotte stegt m/ hvidløg.
Krydderurtestegt oksemørbrad.
Indbagte svinekøber.
Pastasalat m/ artiskokker & peberfrugt.
Råmarinerede urter i sæson.
Hvedekernesalat.

3 slags ost.
Chokoladekage m/ vaniljecreme.

465,-

Buffet 5

Spegeskinka m/ tzatziki.
Torsketerrene på salat.

Oksekød indbagt i filodej.
Rødvinsmarineret svinekam.
Blandet salat m/ dressing.
Ovnbagte kartofler.
Porre & bacontærte.

Hvid chokoladeparfait m/ syltede blomster.

235,-

Italiensk buffet

Bruchetta.
Laksecarpaccio med citron & basilikum.
Marinerede scampirejer m/ hvidløg.
Vitello tonnato – kalvekød m/ tunsauce & kapers.

Caprese – tomatsalat m/ frisk mozzarella.
Caesar salat.
Saltimbocca – kalvekød m/ parmaskinke, parmesan & salvie.
Langtidsbraiseret lam m/ appelsin.
Pastasalat m/ grillet fennikel, peberfrugt & frisk oregano.

Tiramisu m/ sambucca, amaretto & madeira.
Pecorino & taleggio m/ taggiasche oliven & syltede figer.

375,-

Koldt bord

(Silden serveres på spisebordet, resten anrettes på buffet)

Marinerede sild, kryddersild & karrysild m/ æbler & løg.

Gravad laks m/ fennikel, anis & dild.
Paneret stegt rødspættefilet m/ remoulade & citron.

Hønsesalat m/ sprødstegt bacon.
Glaceret skinka m/ marinerede kartofler.
Oksetyndsteg m/ blommechutney.
Oste i udvalg m/ garniture.

235,-

"Carvery" Buffet

(Forret serveres på tallerken, hovedret på buffet og dessert fra fad)

Tunmousse m/ krydderurter.

Rødvinsmarineret svinekam.
Helstegt oksehøjrebsfilet.
Grillet unghanebryst.
Flødekartofler.
Rødvinsauce.

Salatbar m/ 10 emner & 2 slags dressing.

Hjemmelavet islagkage m/ jordbær, vanilje & mangois.

385,-

Tapas buffet

(Serveres på én gang)

Grillet Tun m/ Ingefærurter
Croustini m/ Svampe & Hvidløg
Varmroget Kulmule m/ salsa af rød Piment & Springløg
Courgetter m/ Lime & Parmesan
Balsamicomarineret Kalvetykkesteg m/ rucicola & pinjekerner
Grillede Peberfrugter m/ Gedeost & Purlo
Serranoskinka & Melon
Bagte Skalotteløg m/ Dildcreme
Bresaola m/ Kapers-Honningcreme
Pechorino m/ syltede Dadler
Taleggio m/ Pære & Chili
Mazarintærte m/ Hindbær
Peberfrugtbrød
Hjemmebagt Rugbrød

295,-

Luksus koldt bord

(Silden serveres på spisebordet, resten anrettes på buffet)

Marinerede sild, kryddersild & karrysild m/ æbler & løg.
Lune stegte sild m/ dild & sennep.

Gravad laks m/ fennikel, anis & dild.
Koldroget laks m/ røreg.
Paneret stegt rødspættefilet m/ remoulade & citron.

Hønsesalat m/ sprødstegt bacon.
Mørbradbøffer m/ champignon a' la crème.
Ribensteg m/ surt & rødkål.
Oksetyndsteg m/ blommechutney.
Sprængt kalvespidsbryst m/ flødepeberrod.
Oste i udvalg m/ garniture.
Chokoladekage m/ syltede frugter.

345,-

Prisliste for drikkevarer samt diverse 2019

Aperitifs

Hylde og hvidvin	48,-
Børneaperitif	38,-
Cider Val de France	40,-
Kir	53,-
Moscato d'Asti	55,-
Cava Brut el. Semi-Secco	58,-
Kir Royal	63,-
Cremant d'Alsace	75,-
Caprice Rosé demi sec	72,-
Champagne	125,-
Snacks til aperitif	18,-

Kaffe, sødt og avec/digestif

Filterkaffe og the	28,-
Småkager	18,-
Slik og chokolader	28,-
Kransekage og petit four	38,-
Lagkage	38,-
Cognac/likør	45,-
Gæsten medbringer selv sødt	10,-
Gæsten medbringer kage som kræver særlig håndtering og ekstra service	20,-

Drinks

(Restaurant Gisseløre blander gerne drinks til Jeres arrangement, men der er tale om simple drinks. Der kan evt. udarbejdes et drinkskort som Jeres gæster kan vælge ud fra. Pakker med frie drinks kan også købes - Få et tilbud)

Drinks 1 genstand	58,-
Drinks 2 genstande	78,-
Drinks 3 genstande	98,-

Øl, vand og vin

Flaskeøl	35,-
Fadøl 0,4l	55,-
Flaske sodavand	29,-
Naturfrisk øko sodavand	39,-
Søbogaard Saft	34,-
Husets vin - hvid og rød	235,- pr flaske
Husets portvin	52,- pr glas.
Ad libitum-pakke med øl, vand og vin til maden	215,-
(Ønskes ad libitum-pakke med specifikke vine skal der udarbejdes specifik pris for dette.)	
Fri bar med øl, vand og vin i 2 timer efter maden	95,-

Diverse

Specielle ønsker til blomsterdekorationer	+10,- pr couvert.
Specielle ønsker til farver på duge	+5,- pr. couvert.
Specielle ønsker til farver på servietter	+5,- pr. couvert.
Opdækning på Runde borde	+10,- pr. couvert.
Proppenge for vin	185,- pr. flaske.
Proppenge for spiritus	600,- pr. flaske.
Proppenge for medbragt øl og vand aftales individuelt.	
Ekstratimer til selskaber. 1000,- pr. påbegyndt time pr. 50 couverte.	
Ekstra rengøring grundet groft svinende adfærd. 500,- pr time.	

Betingelser og vilkår vedr. Restaurant Gisseløre A/S'

Selskabskort 2019

• Generelt

- Restaurant Gisseløre er en røgfri restaurant - ved rygning henvises til udendørsarealerne samt opstillede udendørs askebægre. Rygning er ikke tilladt på toiletterne, ej heller med åbne vinduer. Eventuelle cigaretter, emballage, E-cigaretter osv. skal holdes i lomme eller taske.
- Alle priser i selskabskortet er inkl. lokale, betjening, opdækning, hvide duge, hvide stofservietter, uspecificerede blomsterdekorationer, lysdekorationer samt isvand i kaffeløg til selvbetjening. For andre ønsker henvises til prislister i selskabskortet.
- Alle priser i selskabskortet er baseret på min. 12 couverter og buffet'er på min. 15 couverter.
- Børn under 12 år afregnes til ½ couvertpris. Separat børnemenu kan udarbejdes.
- Typisk varighed for arrangement er 5 timer, hvis der sluttet af med kaffen, og 7 timer hvis natmad ønskes. Hvis anden varighed meddeles skriftligt af Restaurant Gisseløre, er denne til enhver tid gældende. Gebyr pålægges pr. påbegyndt time, ud over det aftalte tidsrum – se prislister i selskabskortet.
- Der må ikke medbringes egne madvarer af nogen art, medmindre at der betales gebyr iflg. prislister i selskabskortet, eller at det aftales specifikt.
- Ved medbringelse af egne drikkevarer skal der betales proppenge – se prislister i selskabskortet.
- Musik og festlige indslag til arrangementet bookes og afregnes selv. Mad og drikke til musiker/entertainer betales af kunden. Vi er gerne behjælpelige med at sørge for kontakt til musiker.
- Ved groft svinende adfærd (kast med drikkevarer/madvarer, opkast, bordbomber m.m) kan Restaurant Gisseløre forlange kompensation iflg. prislister i selskabskortet. Dette gælder også ekstra rengøringsarbejde grundet entertainere bestilt af kunden.
- Opbevaring af personlige ejendele på restaurantens område og i restaurantens lokaler foregår på eget ansvar. Dette gælder også garderoberne.
- Ved hærværk og/eller tyveri udøvet af gæst (værten selv eller af værten inviterede gæster) tilskrives nyværdien af det ødelagte, beskadigede eller bortkomne regningen for arrangementet.

• Reservation og bestilling

- En reservation er først gældende ved gensidig accept. Dette gøres fra Restaurantens side ved fremsendelse af bekræftelse pr. email, og fra kundens side ved skriftlig accept af bekræftelsen (gerne som svar på førnævnte email) samt indbetaling af reservationsgebyr.
- Reservationsgebyret udgør dkr 2.000,- som indbetales til Sparekassen Sjælland, Reg: 0516 Konto: 151 451. Husk at meddele dato for arrangement samt navn opgivet med reservationen. Efter endt arrangement fratrækkes reservationsgebyret den endelige regning. Reservationsgebyret tilbagebetales ikke ved annullering.
- Arrangementet skal være aftalt senest 14 dage før selve datoen - Menu, drikkevarer og detaljer mm.
- Endeligt deltagerantal skal være meddelt restauranten senest 3 hverdage inden selve arrangementet. Tilmeldes couverter efter denne dato, pålægges der 10% af couvertprisen på de sent tilmeldte couverter.
- Evt. Børnecouverter skal være meddelt restauranten senest 3 hverdage inden selve arrangementet. Meddeles dette efter denne dato regnes alle couverter som voksencouverter.
- Reduktion af deltagerantal skal være meddelt senest 3 hverdage inden selve arrangementet. Meddeles en reduktion i deltagerantal senere har Restaurant Gisseløre krav på 75% af den estimerede eller faste couvertpris inkl. drikkevarer. Ved reduktion af couvertantal på selve datoen har Restaurant Gisseløre krav på 100% af den estimerede eller faste couvertpris inkl. drikkevarer.

- Lokaler

- Ved reservation skal oplyses om der er gæster med gangbesvær eller andre handicap, som kræver særlige forhold.
- "Private Room" kan reserveres ved min. 12 couverter og kan rumme op til 30 personer. "Private Room er ikke egnet til brugere med gangbesvær og lign.
- "Restauranten" kan reserveres ved min. 25 couverter samt særlig accept, (da lokalets primære brug er almindelig restauration) og kan rumme op til 74 personer.
- "Salen" kan reserveres ved min. 40 couverter og kan rumme op til 94 personer. Ved større antal eller behov kan "Salen" og "Restauranten" slås sammen, og rumme op mod 150 personer.
- Særlig dispensation mht. lokale kan gives i visse tilfælde - En skriftlig aftale er til enhver tid gældende.

- Betaling

- Betaling af arrangementet finder sted efter endt arrangement, medmindre andet er aftalt. Der kan betales med kontanter, dankort og check udstedt til Restaurant Gisseløre A/S
- Ved betaling med kreditkort pålægger Restaurant Gisseløre A/S kunden at betale kreditkortgebyret iflg. dansk lovgivning. (Mastercard, udenlandske kreditkort mm.)
- I enkelte tilfælde kan det skønnes/ønskes, at arrangementet skal betales forud iflg. estimeret eller fast couvertpris. Ekstrabetaling eller tilbagebetaling vil i så fald finde sted efter endt arrangement.
- En faktura (senderegning) kan bruges som betalingsløsning under følgende vilkår: det er på forhånd aftalt, der pålægges et fakturagebyr på dkr 50,-, kunden er registreret med cvr nummer, eller er en offentlig instans med EAN nummer, oplysning af kontaktperson med navn, telefonnummer og emailadresse samt dennes skriftlige accept.

- Force Majeure

- Ved ekstreme forhold kan afbestilling ske vederlagsfrit for begge parter (Kraftigt jordskælv, oversvømmelse af betydelig karakter, krigstilstand mm.)

- Levering og Mad ud af huset

- Ved bestilling af mad ud af huset tilbyder Restaurant Gisseløre at levere maden, mod et leveringsgebyr på dkr 75,- inden for Kalundborgs bygrænse. Ved levering uden for bygrænsen er gebyret dkr 16,- pr. kilometer.
- Lånt service skal returneres rengjort efterfølgende dag, eller efter aftale.

Rev 2019-01