

Lars Nordqvist Gastronomi – Bokningsvillkor för Private Dining

En exklusiv matupplevelse i ditt hem

Välkommen till en gastronomisk upplevelse där jag, Lars Nordqvist, skapar en säsongsbetonad meny baserad på de bästa råvarorna för stunden. Varje meny formas av naturens rytm och tillgång, och kan variera beroende på säsong, väder och råvarornas kvalitet.

Min matlagning hämtar sin grund i de nordiska råvarorna – vilt, fisk, skog och grönsaker – och förenas med inspiration från japansk umami, fermentering och franska tekniker. Resultatet är en modern och balanserad gastronomi där naturens rena smaker möter hantverk och finesse.

Med erfarenhet från några av Sveriges främsta restauranger är mitt mål att skapa en helhetsupplevelse i ert eget hem – en stillsam och exklusiv kväll där maten, råvaran och känslan får stå i centrum.

Reseersättning

Vid resor över 5 mil enkel väg från Ljusdal tillkommer en reseersättning. Endast den del av sträckan som överstiger 5 mil enkel resa debiteras, och beräknas tur och retur enligt faktisk körsträcka. Pris per mil: 18,50 kr.

Meny & pris

Aster-menyn – 6 serveringar

En klassisk trerättersmiddag med extra serveringar – en balans mellan elegansen i Aurora och rötterna i Arvet.

Råvarorna hämtas ur säsongens bästa, med influenser från både lokala producenter och det nordiska landskapet.

Pris: 1 395 kr per person (inkl. moms).

Arvet-menyn – 10 serveringar

En hyllning till våra lokala råvaror, skogens rikedom, bönderna, jägarna och hantverkarna som bär det svenska arvet vidare.

En resa genom smak och tradition – där varje råvara berättar sin historia.

Pris: 1 695 kr per person (inkl. moms).

Aurora-menyn – 12 serveringar

Den mest exklusiva av våra menyer – en hyllning till Norden och dess rikedom av råvaror.

En resa genom hav, skog och fjäll där säsongens allra bästa smaker möts i harmoni.

Allt tillagat med respekt, kärlek och ett jordnära uttryck som låter råvaran tala för sig själv.

Pris: 2 395 kr per person (inkl. moms).

💡 Vill ni visa er uppskattning utöver fakturan? Det finns möjlighet att göra det i samband med betalning.

Bokning & avbokning

Antal gäster:

- Minimiantal: 8 gäster, max 20 gäster per bokning.

För färre än 8 personer debiteras mellanskillnaden upp till priset för 8 gäster.

- Möjlighet att lägga till upp till två extra personer fram till bokningsdagen (dock ej över 20 totalt).

- Vid tillägg av gäster, vänligen meddela eventuella allergier i samband med ändringen.

Bokning

När datumet är bekräftat planeras hela upplevelsen efter ert sällskap – meny, råvaror och logistik anpassas specifikt för er. Inför middagen gör jag även ett personligt förbesök på plats, där vi tillsammans går igenom lokalen, planerar logistik, dukning och praktiska detaljer. Det säkerställer att allt flyter smidigt under kvällen och att upplevelsen blir så genomarbetad som möjligt.

Betalning

Faktura skickas dagen efter middagen och har 7 dagars betalningsvillkor. Precis som vid ett restaurangbesök sker betalningen efter upplevelsen.

Avbokningsvillkor – Lars Nordqvist Gastronomi

För att säkerställa kvalitet och planering kring varje middag gäller följande villkor vid avbokning:

Avbokning av hela sällskapet

- Avbokning **senast 14 dagar före** bokat datum: ingen kostnad.
- Avbokning **7–13 dagar före**: 50 % av totalsumman debiteras.
- Avbokning **mindre än 7 dagar före**: 100 % av totalsumman debiteras.

Ändring av antal gäster

- Justering av antal gäster kan göras **kostnadsfritt fram till 7 dagar före** evenemanget.
- Vid avbokning av enskilda gäster **senare än 7 dagar före** debiteras fullt pris per person.

Då råvaror ofta beställs och förbereds i god tid, kan sena ändringar inte återbetalas. Vid sjukdom eller annan frånvaro kan platsen **överlåtas till annan gäst**.

Det här ingår i upplevelsen

Mat & service:

- Tillagning och servering av den valda menyn
- Servering vid bordet
- Tallrikar, servetter och diskhantering
- Rekommendation av dryck vid förfrågan
- Städning av köket efter middagen

Dukning:

- Vi dukar gärna bordet i god tid före middagen med era glas och bestick, och anpassar oss efter era önskemål – oavsett om ni vill använda egna ljus, dukar, blommor eller andra detaljer som sätter stämningen.
- Om ni föredrar att duka själva går det självklart bra. Se gärna till att det finns plats för snacksserveringar mellan var fjärde gäst – vi kan justera detta på plats.
- Det går alldeles utmärkt att behålla samma bestick under hela middagen fram till desserten. Vi anpassar oss efter vad som finns i ert hem.

Dryck:

- Ni står själva för inköpet av dryck. Om ni väljer ett vinpaket som matchar rätterna, säger vi till när det är dags för nästa glas – och hjälper gärna till att servera vinet om så önskas.
- Föredrar ni att dricka något annat går det givetvis bra, men då ansvarar ni själva för serveringen för att undvika förväxlingar vid bordet.
- Vi hjälper gärna till att plocka undan tomma glas och fylla diskmaskinen om möjligt.
- Om ni inte har olika vinglas under middagen fungerar det utmärkt med samma glas hela kvällen.

Förberedelser & praktiska detaljer

Vi anländer cirka 1,5–2 timmar före middagen för att förbereda och stämma av detaljer med er.

Vi behöver tillgång till:

- Ett fungerande kök med spis och ugn (gärna grill om det finns)
- Lite kyl- och frysutrymme
- Bestick, vinglas och vattenglas
- Vattenkaraff (eller liknande för servering av vatten)
- Kaffe med tillbehör (bryggare, filter, koppar, mjölk, socker etc.)

Om disken:

- Vi plockar undan och fyller diskmaskinen när det är möjligt.
- Övriga glas ställs upp så att ni enkelt kan sätta in dem senare.
- Vi undviker att handdiska vinglas för att minska risken för skador.

Städning & säkerhet:

- Vi lämnar alltid köket rent och i ordning.
- Golvet moppas inte, men vi arbetar noggrant och rent.
- Vi använder hals säkra inomhusskor för säkerhet.

Allergier & specialkost

För att skapa en genomtänkt och trygg upplevelse är det viktigt att jag får korrekt information om eventuella allergier i god tid.

- Eventuella allergier eller överkänsligheter ska meddelas senast 7 dagar innan middagen.
- Observera att jag inte kan anpassa menyn för mjölkproteinfria, laktosintoleranta, veganska eller dietbaserade önskemål.

Vi använder mejeriprodukter i flera av våra serveringar och kan tyvärr inte erbjuda en laktosfri meny. Vid laktosintolerans rekommenderas laktastablett.

Varje meny planeras och tillagas specifikt för ert sällskap, vilket innebär att det inte finns möjlighet att anpassa rätter på plats. Som bokningsansvarig ansvarar du för att all information om allergier och kostönskemål förmedlas korrekt för hela sällskapet.

Avslutning på kvällen

Vi avslutar vår service efter att sista serveringen och kaffet har serverats.

Därefter lämnar vi er att i lugn och ro njuta av ert kaffe och sällskap.

Vi dukar inte bort det sista kaffet eller efterdukningen – det är det enda vi lämnar kvar innan vi avslutar kvällen.

En kväll att minnas

Mitt mål är att skapa en avslappnad, smakrik och minnesvärd middag för er och era gäster. Jag arbetar med råvaror från hållbara svenska gårdar, bönder och jägare som visar djup respekt för naturen. Min uppgift är att förädla dessa råvaror med samma respekt och kärlek – och ge er en gastronomisk upplevelse att bära med er.

 Vill ni dela er upplevelse?

Tagga gärna @larsnordqvist.gastronomi

 Frågor eller bokning

 larsnordqvistgastronomi@gmail.com

 +46 703 320 343

 www.larsnordqvistgastronomi.com

Jag ser fram emot att få laga mat för er.

Vänliga hälsningar,

Lars Nordqvist