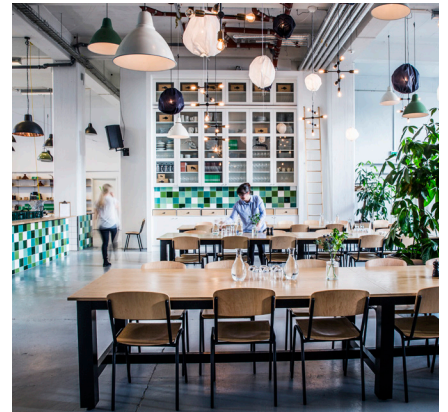


Refshaleøens Kantine



60-90% økologi



KANTINE FOR REFSHALEØENS VIRKSOMHEDER

Da skibsværftet Burmeister og Wain holdt til på Refshaleøen, var der et sted som var særligt vigtigt for medarbejderne, nemlig kantine "Marketenderiet". Det var her alle arbejderne dagligt samledes ved langborde, spiste, talte og havde diverse sociale begivenheder.

I dag har vi Aamanns Køkken som er øens kantine og samlingspunkt, og som først og fremmest er forbeholdt dem, der arbejder og har deres dagligdag på øen.

STEMNING OG KOLLEGIALT SAMVÆR

Aamanns Køkken er beliggende i det tidligere Hovedmagasin. Vi har været tro mod vores historie, og de rå og industrielle rammer hersker fortsat kombineret med brede træ-langborde, et gigantisk vitrineskab og et elegant lampehav.

Om sommeren er der mulighed for at nyde frokosten på vores terrasse. Stemningen er uformel og man sidder side om side med egne kollegaer og kollegaer fra øen.

AAMANN S FROKOST

Varm ret og/eller vegetarret med tilbehør

En fyldig salat med f.eks. bønner, bælgfrugter, kerner eller nødder

Salat af årstidens grønt med hjemmerørt dressing

Tre slags pålæg, heraf min. ét vegetarisk

Økologisk surdejsrugbrød samt hvedesurdejsbrød fra eget bageri

Ugentlig dag med sødt

DET FÅR DU HOS AAMANN S KANTINE

Med præcis samme visioner, som Aamanns har fået succes med smørrebrødet, er kantine skabt. Vores udgangspunkt er det traditionelle danske køkken, tilsat en moderne og smagsmæssig overhaling.

Vi har smørrebrødsdage, vegetardage, dage med internationale egnsretter og en ugentlig dag med sødt. Vi har altid dagens varme ret til både kødspisere og vegetarer, to salater og et udvalg af både kød- og vegetarisk pålæg og vores hjemmebagte brød.

ØKOLOGI, BÆREDYGTIGHED OG DYREVELFÆRD

Som én af de ganske få frokostleverandører på markedet, har vi det Økologiske Spisemærke i sølv. Det er din garanti for, at 60-90% af vores råvarer er økologiske. Men det stopper ikke der. For os hænger velsmag, råvarekvalitet og sæson uløseligt sammen.

F.eks. kommer kornet til vores hjemmebagte brød fra et biodynamisk landbrug i Herslev, og det er vigtigt for os, at kødet kommer fra dyr, der har levet et anstændigt liv på friland. Derfor er vores leverandører udvalgt med baggrund i klare standpunkter på områder som bæredygtighed og dyrevelfærd.

KOM OG SPIS MED

Hvis vi har skærpet din appetit, og du gerne vil prøve vores frokost, så kontakt os på frokost@amanns.dk eller på telefon 20805200.

Vi åbner dørene i vores kantine alle hverdage mellem 12.00-13.00 og I kan læse mere om vores muligheder og vilkår på næste side.



FAQ OG VILKÅR

Åbningstider

- Åben alle hverdage mellem kl. 12.00 og 13.00.
 - Vi har lukket alle helligdage, uge 29, 30 og mellem jul og nytår.
-

Menu

- Ugemenuen ligger på vores Facebook side "Aamanns Køkken på Refshaleøen" og kan også ses på vores hjemmeside.
 - Vi tilbereder dagligt tag-selv-buffet med 3 slags Aamann pålægsdelikatesser, 2 salater, 1 varm ret samt rugbrød og madbrød.
 - Postevand er inklusiv - der kan tilkøbes sodavand, juice og øl.
 - For at undgå madspild, kan visse elementer af menuen være udgået sidst på frokosten.
-

Tilmelding og betaling

- **Fast ordning** - Du garanteres frokost alle hverdage. Antal gæster pr. dag meldes senest den sidste hverdag måneden forinden. Der betales månedligt forud. Prisen ved fastordning er kr. 77,- ex. moms pr. person pr. dag. Ekstra gæster der ikke er tilmeldt på forhånd, afregnes via klippekort.
 - **Klippekortsordning** - Kommer du blot en gang imellem kan der købes klippekort på 10 klip til en pris af 880,- ex. moms. Bemærk at klippekort ikke automatisk sikrer mad og plads i kantinen. Kontakt os og bestil plads eller tag chancen og mød op.
 - **Betaling per besøg MED fast tilknytning til Refshaleøen** - kr. 100,- ex moms. Vi anbefaler at kontakte os for at bestille plads ellers tag chancen og mød op.
 - **Betaling per besøg UDEN tilknytning til Refshaleøen** - kr. 132,- ex. moms. Vi anbefaler at kontakte os for at bestille plads ellers tag chancen og mød op.
-

- Bemærk at såfremt du har tilmeldt dig, skal der afregnes, også selv om du/I ikke dukker op, idet vi har lavet ekstra mad til dig/jer.
- Betaling kan ske med MobilePay eller Dankort/kreditkort - Vi tager ikke imod kontanter. Om ønsket laves kvittering for købet.
- Ønskes frokosten med som takeaway er dette muligt. I så fald, koster emballage kr. 8,- ex. moms og så pakkes du selv frokosten i emballagen.
- Har du ønske om at komme et større gruppe, er du velkommen til at kontakte os herom, ligesom vi altid står til rådighed for spørgsmål.