

### **Velkommen som kunde hos Pandekagebilen**

Her vil vi kort forklare, hvordan det foregår, når du får Pandekagebilen på besøg, således du som vært er bedre forberedt på, hvad der skal ske.

### **Den endelige aftale**

Efter accept af vores fremsendte tilbud sender vi dig en bekræftelse på de ting, som vi har aftalt. Omkring 14 dage inden arrangementsdatoen (dette fremgår af den tilsendte bekræftelse) bedes du kontakte os for at lave den endelige aftale omkring følgende:

- Antallet af gæster fordelt på voksne/børn under 15 år.
- Såfremt I har tjenere, musikere og andre til hjælp til festen, der også skal bespises, så husk at bestille til disse personer også.
- Valg af forskelligt fyld i forret og hovedretter aftales.
- Tidspunktet for forventet spisning.
- Oplysning omkring specielle adgangsforhold, som f.eks. trapper etc.

### **Hvad kræves af værten**

Vi skal bruge et bord *pr. pandekagebager*. Antallet af pandekagebagere vi stiller med, oplyses ved samtalen ca. 14 dage inden arrangementet, og er afhængig af antallet af gæster. Bordet skal være i normal højde, og være min. 175 cm langt – ikke malet eller lakeret. Alle vore stegere kører på gas, og har således ingen strømkrav.

Desuden skal bordet være placeret således i lokalet, at vi har mindst 1,5 meter bag bordet – og at der foran bordet er plads til, at dine gæster kan stå.

Skal vi stå udenfor kræver sundhedsmyndighederne, at vi står overdækket og på fast grundlag – og i tilfælde af bare en smule blæst skal stegerne være afskærmet, da disse ellers blæser ud – og det kan være svært at få stegerne op på den rette temperatur, der er nødvendig for at kunne lave pandekagerne.

### **Hvornår kommer vi**

Vi kommer omkring én time inden forventet spisning, og starter med at bære vore stegere ind sammen med alle råvarerne. Hele arrangementet forventes at tage mellem 3 og 4 timer. Har du særlige ønsker til tidshorisonten, så aftal venligst dette med pandekagebageren inden start.

### **Hvordan foregår det**

Typisk starter vi med at bage nok pandekager til forretten. Dette gør vi for at undgå, at der skal opstå for lang ventetid, når dine gæster alle skal have forretten på samme tid. Når vi har bagt nok pandekager, kommer gæsterne op, og vi lægger fyld på i overensstemmelse med gæstens ønsker.

Herefter kommer gæsterne op løbende; nogle ønsker mere end én forret, mens andre venter på hovedretterne. Når vi kan se, at alle gæster har fået det antal forretter, de ønsker, bager vi igen nogle pandekager til hovedretterne. Igen gør vi dette alene for at undgå for lang ventetid for de gæster, der kommer sidst op – og typisk bliver der afviklet sange, taler og andre pauser mellem forret og hovedret, hvor vi så bager pandekagerne i dette tidsrum.

Igen laves hovedretspandekagerne i samråd med gæstens ønsker, valg af fyld, dressing og krydderier og andre ønsker som gæster har, vil blive opfyldt i videst muligt omfang. Gæsterne kommer op og får det antal hovedretspandekager de ønsker – dvs. vi bager indtil der ikke kommer flere op til os.

Vi slutter af med pandekager med is med forskellige sauce, banan, likører etc. Dette foregår på samme måde som ovenfor beskrevet.