



## Udlejning af fadølsanlæg samt salg af fadøl

Fadøl fra Jelling Bryggeri er en oplagt mulighed for at give din næste fest eller reception et ekstra pift. Der er intet så festligt som at skænke og nyde et glas dejligt koldt fadøl til jeres fest. Vi giver dig muligheden for selv at sammensætte anlæg og øltyper til netop dit behov. Vi sælger fadøl fra Jelling Bryggeri til både private og erhverv.

Der er flere indlysende fordele:

- Ingen tomme flasker
- Altid friskt og koldt øl
- Smager meget bedre
- Forhøjer feststemningen
- Imponerer vennerne

Du kan leje fadølsanlæg hos Jelling Bryggeri samt købe vores øl på 20 liter fustager:

- Leje af anlæg med 1 hane inkl. CO2 og rengøring kr. 300,-
- Leje af anlæg med 2 haner inkl. CO2 og rengøring kr. 400,-
- 20 liter Haralds Pilsner, Classic, Stout, Høst eller lign. kr. 650,-
- 20 liter luksusøl, f.eks. Jelling Guld eller Kongens Julebryg, kr. 695,-
- Plastkrus 0,4 l. koster 1 kr. pr. stk.



Alle priser er inkl. moms og forudsætter, at du selv henter og bringer anlæg og fustager. Du får 25% rabat på leje af anlæg ved køb af 4 fustager eller mere.

Vores anlæg er luftkølede og leverer derfor straks koldt fadøl, så snart der foretages tilslutning. Der kan aftappes op til 40 liter koldt fadøl i timen pr. anlæg.

Når der skal beregnes hvor meget øl der skal bruges, kan man bruge følgende tommelfingerregler:

- Receptioner: 1 øl pr. gæst, hvis der også er vin
- Familiefest: 2-3 øl pr. gæst, hvis der også er vin til maden
- Ungefest: 4-5 øl pr. gæst
- Svendegilde: 5-6 øl pr. gæst
- 1 stk. 20 liter fustage = ca. 50 krus øl på 0,4 l

Da der er mere fylde i vores øl end i almindelige flaskeøl/pilsner, vil forbruget ikke kunne sammenlignes direkte. Uåbnede fustager tages retur. Kontakt Jelling Bryggeri og hør om muligheden for, at servere dejligt koldt fadøl til din næste fest og få evt. et tilbud:

[fadol@jellingbryggeri.dk](mailto:fadol@jellingbryggeri.dk) eller +45 23 48 99 07