



## 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
- Nem opstilling



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

- Leje af anlæg med 1 hane inkl. CO2 og rengøring kr. 300,-
- **Nyhed** Leje af anlæg med 2 haner inkl. CO2 og rengøring kr. 400,-
- Ca. 20 liter Haralds Pilsner eller Haralds Classic kr. 650,-
- Ca. 20 liter Belgisk hvede, Stout eller Høstbryg kr. 650,-
- Ca. 20 liter Luksusøl kr. 695,-

Alle priser er inkl. moms, gældende pr. 1. december 2016 og forudsætter, at du selv henter og bringer anlæg og fustager.

- Levering og opsætning af anlæg kun efter særlig aftale

Vores anlæg er luftkølede og leverer derfor koldt fadøl, få minutter efter tilslutning. Der kan aftappes ca. 35-40 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 = 62 almindelige flaskeøl = ca. 2 kasser øl

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:

Jørn Stjernholm [fadol@jellingbryggeri.dk](mailto:fadol@jellingbryggeri.dk) eller +45 2247 4282