



## Udlejning af fadølsanlæg samt salg af fadøl til aktionærer

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, og vi sælger 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
- Super nemt at transportere og sætte op

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

- 20 liter almindeligt øl, f.eks. Haralds Pilsner, Gorm Dark, Høstbryg eller lign. kr. 598,00
- 20 liter luksusøl, f.eks. Jelling Guld eller Kongens Julebryg kr. 639,40
- Plastkrus 0,4 ltr, pr. stk. kr. 0,90

Aktionær-priser for leje af fadølsanlæg	Anlæg m/1 hane	Anlæg m/2 haner
Leje af anlæg inkl. CO2 og rengøring	150,-	200,-
50% rabat på lejen ved køb af	2 fustager	3 fustager
GRATIS leje ved køb af mere end	3 fustager	4 fustager

Alle priser er inkl. moms og forudsætter, at du selv henter og bringer anlæg og fustager. Uåbnede fustager tages retur.

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. Kontakt os og hør om muligheden for at servere dejligt koldt fadøl til din næste fest og få evt. et tilbud:

fadol@jellingbryggeri.dk eller +45 23 48 99 07