

Matopplevelser til ditt arrangement

– levert av Le Chef Cateringservice i samarbeid med Høyt & Lavt

Når du velger Le Chef via Høyt & Lavt, får du mer enn bare mat – du får en helhetlig matopplevelse.

Vi lager all mat fra bunnen av og benytter ikke halvfabrikata. Hos oss er både smak, råvarer og det visuelle uttrykket like viktig.

Fra små og uformelle samlinger til store feiringer tilpasser vi meny, presentasjon og leveranse etter deres ønsker.

Le Chef har lang erfaring med arrangementer i ulike størrelser og legger stor vekt på fleksibilitet, kvalitet og gode løsninger – både for arrangør og gjester.

Lunsj & enkel servering

Passer perfekt til dagsarrangementer, møter og aktivitetspauser:

- Smørbrød, wraps og salater
- Gryter og supper
- Frukt og drikke m.m.

3-retters middag

For bryllup, jubileum og formelle arrangementer:

- Forrett
- Hovedrett (kjøtt, fisk eller vegetar)
- Dessert

Menyen settes i dialog med kunden og kan tilpasses sesong, allergier og preferanser.

Buffet & selskapsmat

En sosial og fleksibel løsning:

- Tapas
- Koldtbord
- Grillmenyer (sesongavhengig)

Buffet passer godt for både små og store grupper, og gir stor valgfrihet for gjestene.

👉 Full oversikt over menyer og produkter finnes på vår hjemmeside: www.lechef.no

Fleksibilitet & tilpasning

Vi vet at ingen arrangementer er like. Derfor:

- Tilpasser vi menyer etter allergier og dietter
- Justerer vi antall helt frem mot arrangementet
- Kan vi kombinere retter fra ulike menyer
- Leverer vi både med og uten servering/personell

Vi finner alltid en løsning som passer.

Servering og personell

Ved behov for serveringspersonale samarbeider vi med **Time2Staff**, som leverer:

- Servitører
- Bartendere
- Kjøkkenhjelp

Les mer her:

👉 <https://time2staff.user.com/landing/0nkemr/>

Dette gir en sømløs totalleveranse – fra mat til bemanning.

Praktisk informasjon & betingelser (kortversjon)

- Bestilling og endelig antall avtales senest én uke før arrangement
- Antall kan justeres frem til dagen før levering
- Utstyr som kasser/servise returneres etter avtale
- Betaling etter avtale (faktura, kort eller Vipps)

Fullstendige betingelser avtales ved bestilling.

Ta kontakt

Ønsker du et uforpliktende tilbud eller forslag til meny?

✉ lechef@lechef.no 🌐 www.lechef.no ☎ 55 92 90 80



Ambulerende skjenkebevilling

Dersom du skal servere alkohol i et lukket arrangement (f.eks. bryllup, konfirmasjon, jubileum) på Høyt & Lavt sine lokaler, må du søke ambulerende skjenkebevilling dersom én eller flere av følgende er til stede:

- Du tar betalt for alkohol eller inkluderer alkohol i billettprisen.
- Du kjøper tjenester fra utleier (for eksempel matservering, rigg, vask o.l.), og alkohol skal serveres.

Viktig: Dersom du selv kjøper inn all alkohol og kun serverer den til gjestene uten å ta betalt for den, trenger du vanligvis ikke ambulerende skjenkebevilling.

For mer informasjon og for å søke: [Bergen kommune – ambulerende skjenkebevilling](#)
