

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag
Reserveret Alle dagtimer 07:00 — 17:00					Oprydning Rengøring >> 12:00	Oprydning Rengøring >> 12:00
Fyraftens-møder 17:00 — 19:00 Bestyrelse / Landsbylaug / kommune /				Privat fest- udlejning 16:00—01:00	Privat fest- udlejning 12:00—01:00	Eftermiddags /aften-fest 12:00—22:00 Oprydning >> 23:00
Hverdags-aftener 19:00 — 22:00						

	Varighed	Oprydning og rengøring (senest)	Lokaler	Lokale-leje	Depositum	Rengøring
Hverdags-eftermiddag (begravelseskaffe)	3 timer – hvis huset <u>ikke</u> er reserveret	... efter aftale	Hele huset inkl. køkken	2.000,-	2000,-	600,-
Fyraftensmøder *)	16:00 – 19:00	19:00	Lille Sal	500,-	500,-	300,-
Hverdags-aften mandag – torsdag	19:00 – 22:00	23:00	Lille Sal	500,-	500,-	300,-
			Hele huset inkl. køkken	2.000,-	2.000,-	600,-
Fredag aften	16:00 – 01:00	Lør. 12:00	Hele huset inkl. køkken	2.500,-	3.000,-	800,-
Lørdag	12:00 – 01:00	Søn. 12:00	Hele huset inkl. køkken	3.500,-	3.500,-	800,-
Søndag efterm./aften	12:00 – 22:00	Søn. 23:00	Hele huset inkl. køkken	2.000,-	2.000,-	600,-
Super weekend	Fre. 16:00 – søn.22:00	Søn. 23:00	Hele huset inkl. køkken	5.000,-	5.000,-	1.000,-

*) Tidlig start på hverdage kun efter forudgående aftale ...

Ved »skæve helligdage« rykkes skemaet tilsvarende

Ingen Super-weekend (2 konfirmationer) i Kr. Himmelfarts-dagene.

Solrød Forsamlingshus af 1898

Regler og satser for udlejning af Forsamlingshuset til private.

Al udlejning følger skemaet på side 1.

Bemærk forskellige priser for hhv. hverdags • fredag • lørdag • søndag's aften-fester.

- Mandag – torsdag 19:00 – 22:00 ... rengjort, lukket og slukket 23:00
- Fredag og lørdag >> 01:00 – med oprydning følgende formiddag.
- Søndag med oprydning inden 23:00, da Huset skal fremstå rengjort mandag morgen.
- For de, som vil forberede og feste igennem på en »Super weekend«, får man Huset til rådighed fredag eftermiddag — og afleverer Huset rengjort søndag eftermiddag.

Til de fleste moduler tilbydes både store og lille sal med adgang til »anretter-køkken«, hvor I selv, jeres kogekone, kok eller caterings-firma må bruge vort professionelle køkken inkl. service, bestik og almindeligt køkken-udstyr.

Brandmyndighederne sætter en grænse ved 125 personer.

Store sal har vi borde og stole til 84 siddende gæster + et par baby-stole

Lille sal ca. 20 siddende gæster.

Huset drives af foreningen »Solrød Forsamlingshus af 1898«, og som skattefri, non-profit forening må vi kun udleje Huset til medlemmer.

1. Betingelser

- Du skal være medlem af Forsamlingshus-foreningen for at kunne leje Forsamlingshuset til private selskaber/arrangementer. Du skal altså have betalt kontingent, så du har gyldigt medlemskab fra booking-dato og (mindst ;-) frem til udlejningstidspunktet.
- Du er voksen, 21+ år gammel, og er til stede under HELE festen / arrangementet. ... forældre kan altså ikke leje Huset til en ungdomsfest, uden personligt / ansvarligt at være til stede under hele festen.
- Rygning er forbudt i alle lokaler.
- Selskabet skal foregå inden døre og med lukkede vinduer og døre.
- Al musik skal holdes dæmpet efter 22:00
 - Skulle der være brug for udluftning, kan du aktivere ventilations-anlægget, som i en stor varmeveksler 'bytter' inde-luftens fugt og varme med ude-luftens tørre kølighed.
 - Føles sommervarmen trykkende, kan du aktivere kølefunktionen på vore to varmepumper. De har også en funktion, der kondenserer og afleder inde-luftens fugt.
- Al musik og selskabelighed skal være stoppet senest kl. 01:00.



2. Booking

- Spørgsmål vedr. lokaleleje besvares / drøftes med ...
 - Ole Rathmann, formand
Mail: olra@dtu.dk
Mobil: 61 50 34 96
 - Niels Holst, kasserer
Mail: nh@holst-design.dk
Mobil: 40 11 09 95
- Ledige datoer opdateres løbende på foreningens hjemmeside > Kalender
Link [\\Https: http://solrodforsamlingshus.dk/index.php/udlejning-til-private](https://solrodforsamlingshus.dk/index.php/udlejning-til-private)
- Booking starter med en forespørgsel på vores digitale booking-formular.
<https://forms.gle/6AvYuhZ6ACqG3L6M7>
- Reservationer bekræftes først, når ...
 - Alle obligatoriske felter er udfyldt og valideret på vores digitale booking-system.
... og I automatisk har fået en mail-kvittering for jeres anmodning.
 - Endelig bekræftelse af jeres booking sendes til den mail-adresse, I anfører på vores digitale booking-system. Når vi har ...
 1. Tjekket jeres medlems-status og jeres ønsker op mod vores booking-kalender og evt. andre aftaler.
 2. Modtaget depositum og evt. manglende medlems-kontingent frem til dato.

3. Betaling

- Ud over 'depositum' og 'lokaletje' skal du betale kontingent (p.t. kr. 100,- / år) fra dags dato og (mindst ;-) frem til fest-dato.
Depositum får du selvfølgelig retur, hvis alt er OK efter fest og rengøring.
- Al betaling fra medlemmer til vores »Forenings-konto« reg. 2520 kto. 9030999409
- Reservationer bekræftes først, når depositum og evt. manglende medlemskontingent frem til fest-dato er indbetalt.
Bekræftelse sendes til den mail-adresse, I anfører på vores digitale booking-system.
- Depositum refunderes tilsvarende til dén konto, I anfører på vores digitale booking-system
- Afmelder du din reservation ...
 - ... mindst et år før dato, refunderer vi hele dit depositum.
 - ... mindst 3 mdr. før dato, tilbageholder vi et gebyr på kr. 500,-
 - ... mindst 1 måned før dato, refunderer vi halvdelen af dit depositum.
- Hvis din afmelding skyldes kritisk sygdom eller andet uafvendeligt, så prøver vi naturligvis – i fællesskab – at overdrage din booking til et andet medlem af foreningen.
- Lokale-leje betales forlods, mindst en måned før dato.
- Hvis lokaleleje ikke indbetales, mister du dit depositum.

4. Opdækning og anretning

Vore gamle borde er et (lidt bøvlet;-) samlesæt af bord-stel og mellem-plader 85 x 120.

Vi har for nylig købt 85 gode stabel-stole, som rækker til den maksimale opstilling af 3 langborde med i alt 84 pladser i store sal. Dertil kommer 2 høje baby-stole og 2 Trip-Trap justérbare junior-stole.

Alternativt kan vi dække op med (max) 5x runde borde Ø=180 cm = 45– 50 stole-pladser.

Hvis I har gjort jer tanker om antal gæster, møblering og bordplan, så hjælper vi med opstillingen. Tjek gerne vore forslag til bord-opstilling på vedhæftede [Møbleringsplan.pdf](#)

De gamle borde er ingen skønheds-åbenbaringer, men vi har tre slags, ret billige, duge i 'Jysk' kvalitet.

- en slags i ret enkel damask.
- en slags i nervøs, tynd krøllet lærred.
- runde, formskåret til de runde borde

I begge tilfælde skal I vaske/tørre dem efter brug og returnere dem et par dage senere. ... eller betale et lille 'vaske-gebyr'. ... eller I kan vælge selv at købe papirduge.

I køkkenet har vi opmærket antal og faste pladser til bestik og service, glas og kopper, vaser, kander og karaffer, samt anretnings- og serverings-fade, -skåle og bestik.

Vi lytter gerne, hvis I har forslag til supplerende anskaffelser, som kunne øge Huset's funktionalitet.

Store Sal

- El-panel i hjørnet bag baren til lys og ventilation i Store og Lille sal. Håndvask, fx til hygiejne-skift mellem 'snavset afrydning' og 'ren servering'.
- Fjernbetjening til 2x varmepumper hænger på nord-væggen.
- 2x 'display-køleskabe' til drikkevarer. Undgå at overfylde skabene, så cirkulationen fra top til bund blokeres.

Køkken 1) ...

Anretter-bord med ● Kogekande ● 3x Melita-kaffe-maskiner ● Frost- og Køleskab ● automatisk is-maskine ● Rullestativ med afrydningsbakker ● Professionel opvaske-kolonne med skrabe >> manuel spule & forvask >> prof. hætte-opvasker >> tre bakkers afdrypnings-zone.

Køkken 2) ...

Dobbelt 'Amerikaner' køleskab ● Micro-ovn ● Stort 6 blus Gaskomfur ● Stege-plade ● Bageovn og ● Anretter-bord med stålvaske ● store Skærebrædder og knive.

Bemærk: På ovnens bradepander og de nye 'Slip-let' stegepander må kun benyttes køkkentøj af træ eller kunststof !

Depot ...

Tre grå bakker med bestik ● Supplerende dækketøj ● Vandglas ● Rød- og Hvidvins-glas ● Cognac & snapseglas ● 2 slags duge ● og et stel 'Mormor'-kaffe-kopper.

Trapperummet t.v. i mellemgangen ...

- Kraftig Nilfisk støvsuger med mundstykker og X-stra støvsuger-poser.
- Praktiske fodbetjent våd-moppe-spand til rent og snavset vaskevand.
- 2x 40cm Vådmopper og en bred Sakse-moppe, der kan slås sammen til vask og vrid.
- Diverse rengøringsmidler.

5. Oprydning og rengøring

Som hovedregel, skal I selv stå for afrydning, opvask og rengøring i køkkenregionerne.

For at lette festens praktikaliteter, anbefaler vi, at I selv, med gode venner, bekendte – eller evt. med betalt personale – aftaler hjælp til anretning og servering samt løbende afrydning, opvask og dertil rengøring af køkkenet i det fornødne antal timer, som giver jer selv frirum til at nyde festen og fejringen.

Vores professionelle HOBART hætte-opvasker

Gør det overkomeligt at 'følge med', så opvasken afvikles i omtrent samme takt som festen udvikler sig. Den bruger ca. 20 minutter på at varme op til 85° — og derefter ca. 5 minutter om hver opvaskebakke.

Døren mellem Store sal og Køkkenet kan lukkes, mens 'de ansvarlige' snupper opvasken og rydder plads til næste anretning, alt mens musikken, fest-sangene eller talerne tager sin tid i Salen.

Det er så meget nemmere at 'nogen' – med hjælp fra 'opvaskeriet' – tager afrydning og opvask, frem for at madresterne, næste formiddag, er tørret ind, så opgaven tager dobbelt tid.

At der så kan være lidt glas og flasker m.m., som resultat af festens sene timer, vil næste dag være en mere overkommelig opgave.

Den øvrige rengøring af Huset kan man betale sig fra !

For en typisk privat fest er dagspris v./ foreningens tilsynsførende kr. 800,- kontant før kvittering og aflevering af nøgle. Lidt højere kr. 1.000,- for en »Superweekend« og helt ned til kr. 300,- for et enkelt fyraftensmøde i »Lille Sal«, hvortil den kun er serveret øl, vand, the eller kaffe.

Betalt rengøring skal aftales på forhånd, mindst en måned før dato.

»Kaos i køkkenet«

Oprydning og rengøring efter en fest med »Uheld i krogene« eller »Kaos i køkkenet« kan ikke tilkøbes til nogen fast pris.

Hvis I ikke orker det inden frist næste dag, kan I vælge at afregne det efter medgået tid til kr. 360,- / time. Aftale herom skal varsles mindst en måned før dato.

God fest !



Landsbyfest med John Lington's jazzorkester 7.sept. 2024.