

SERVERING PÅ NM DEL 2 INFORMASJON TIL FRIVILLIGE

Tusen takk for at du vil være med som frivillig på NM del 2 på Gålå – vi er helt avhengige av våre frivillige for å gjennomføre et vellykket NM-arrangement! Her kommer litt informasjon angående servering under NM, slik at du vet litt om hvem du evt. kan kontakte og hva som skal serveres når og hvor.

KONTAKTPERSONER

RITA STØSTAD	Leder for servering, kultur og seremoni	Mob. 41 42 61 00 rita@peergynt.no
ANNE GUNN TAGESTAD	Ansvarlig for servering	Mob. 90 72 80 88
RITA BERGET	Teamleder serveringstelt og ansvar for barneaktiviteter	Mob. 90 06 55 84
MARITA AANEKRE	Teamleder gapahuken og ansvar for barneaktiviteter	Mob. 90 51 00 68
ARNE BREDEVEIEN	Teamleder utekiosk v/brua	Mob. 97 65 90 75
GUNN MARIT BRENDEN	Teamleder bankett	Mob. 91 15 99 17

SALGS-/SERVERINGSPUNKT

SERVERINGSTELTET har plass til 300 personer, er oppvarmet og benyttes både til frokostseminar og NM-kveld fredag, bankett lørdag og som kafe for publikum.

Gjestesone: I teltet vil det være en egen sone reservert for gjester, der inviterte gjester kan sitte. De som har fått invitasjon, kan vise fram invitasjonen for å få servering (det står på invitasjonen hva den dekker). Nina Berge Rudi vil være vertinne for inviterte gjester i teltet fredag fra kl. 12 og hele lørdag.

På frokostseminaret fredag serveres påsmurte rundstykker, juice, kaffe og te.

På NM-kvelden selges spekesnacks, ost og flatbrød i kremmerhus, samt vafler. Åpen bar.

GAPAHUKEN - her serveres gratis wienerpølser og varm saft til skolebarn fredag (ca. kl. 11 – 12). Mulig vi åpner for salg til publikum fra kl. 13 fredag. Ellers åpen lørdag og søndag, Anni Byskov er med og griller pølser lørdag.

KIOSKVOGNA VED BRUA (UTEKIOSKEN) – her er Anni Byskov med og griller pølser fredag, og Peter Syrten helgriller lam på Rudi-grillen lørdag.

TÅRNET – siden NRK har kamera ved Tårnet, ønsker vi å etablere et salgspunkt der for å legge til rette for publikum. Åpent fredag og lørdag.

MANNKAPSSERVERING: FRIVILLIGHYTTA / LAVVO

For mannskap/frivillige har vi servering i frivillighytta tirsdag og onsdag, og i lavvoen torsdag – søndag. Dere avklarer selv hvordan dere avvikler pause i løpet av vakta internt på salgspunktet. Mannskap tilknyttet tidtaking, rennkontor, speakere og sekretariat får mat servert i skistua, alle andre får mat i frivillighytta/lavvo.

ÅPNINGSTIDER

	Ons. 29. 03	Tors. 30.03	Fre. 31.03	Lør 01.04	Søn 02.04
SERVERINGSTELT	Kl. 10 – 16	Kl. 09 - 15	Kl. 08 – 16*	Kl. 09 – 16**	Kl. 09 - 16
KIOSK v/BRU	-	-	Kl. 09 - 16	Kl. 09 - 17	Kl. 09 - 16
GAPAHUKEN	-	-	Skoler 11-12 Salg kl 13-16?	Kl. 09 - 17	Kl. 09 - 16
TÅRNET	-	-	Kl. 10 - 16	Kl. 10 - 16	-
SKISTUA (serv. mannskap inne)	-	Kl. 07 – 15	Kl. 07 - 18	Kl. 07 - 18	Kl. 07 - 19
FRIVILLIGHYTTA (Serv. mannskap)	Tirs: 10-17 Ons: 09-17	-	-	-	-
LAVVO (Serv. mannskap)	-	Kl. 09 - 16	Kl. 07 - 16	Kl. 07 - 17	Kl. 07 - 17

Vaktene starter vanligvis en time før salgsstedet åpner – se vaktliste for eksakte tider.

*) Fredag 31. mars: Frokostseminar kl. 9 – 11. NM-kveld kl. 20 (teltet åpner kl. 19)

**) Bankett i teltet lørdag 1. April kl. 19.30 – 02.00

BANKETT

- Lørdag 1. april kl. 19.30 i serveringsteltet
- Plass til 300 personer
- Meny (maten leveres fra Wadahl Høgfjellshotell):
 - Velkomstdrikk
 - Langtidsbresert svin, servert med hjemmelaget potetstappe, rotgrønnsaker og sjysaus
 - Konfektkake med vaniljekrem og bær
- Drikke kjøpes i baren av den enkelte
- DÅM spiller – konsert med egen musikk og musikk fra spilleliste
- Gunn Marit Brenden er ansvarlig for frivillige og fordeler oppgaver ved oppmøte
- Anita Ottesen og Marita Skogstad Brandvold dekker bord og pynter lokalet
- ANTREKK SERVIDØRER: svart bukse og genser. Får ”startnummer” med NM-profil til å ha på utenpå genser. Gode sko ☺

MENY – ”EN SMAK AV GUDBRANDSDALEN”

Vi har valgt lokale kvalitetsleverandører på de fleste produkter, og ønsker å gi publikum ”En smak av Gudbrandsdalen”:

- Vaffel av hjemmelaget røre. Serveres med Gudbrandsdalsost/sukker/syltetøy/rømme
- Hjemmebakt kringle og sjokoladecake
- Nystekte kanelsnurrer
- Pølser fra Annis pølsemakeri (tomat og basilikum og vanlig grill), servert i lompe fra Øyens Hjemmebakeri
- Kjøttkaku på gaffel fra Annis pølsemakeri
- Wienerpølse i lompe fra Øyens Hjemmebakeri (kun i serveringsteltet og ved Tårnet)
- Hamburger servert med stekt løk og tyttebærrømme
- Helgrilla Rudi-lam, servert i tortillalefse med potetsalat, salat, rødløk og tyttebærrømme (kun lørdag)

OVERSIKT OVER HVA SOM SELGES HVOR:

	SERVERINGSTELT	UTEKIOSKEN	GAPAHUKEN	TÅRNET
Vafler	X	X	X	
Kringle/sjok.kake	X	X	X	X
Kannelsnurrer	X	X	X	
Annis pølser		X	X	
Annis kjøttkaku	X	X	X	
Wienerpølse	X			X
Hamburger		X	X	
Rudi-lam		X (lørdag)		
Varm drikke	X	X	X	X
Sjokolade	X	X	X	X
Brus	X	X	X	X
Øl/vin	X (fre + lør)			

Har du spørsmål eller behov for mer informasjon, er det bare å ta kontakt.

Hjertelig velkommen på vakt – glad for å ha deg på laget!

PS! Som frivillig har du **gratis inngang** på Frokostseminaret og NM-kveld fredag 31. mars. Les mer på www.nmgala.no (det er påmelding til frokostseminaret).

På vegne av hovedkomiteen for SKI NM del 2 på Gåla 2017,

Rita Støstad

Leder for servering, kultur og seremoni

Mob: 41 42 62 00 / rita@peergynt.no