

Dalagers Deli



København har fået en ny smørrebrøds- og delikatesseforretning på Strandboulevarden.

Her tilbydes alle dagens måltider: morgenmad, frokost og aftensmad, foruden snacks og kager og andre lækkerier.

Mad ud af huset til frokostordninger eller familie- og firmafester og begivenheder klarer Dalagers Deli også.

Indehaver Elisabeth Dalager, som er uddannet kok, laver al maden fra grunden af gode råvarer fra udvalgte leverandører.

På menuen er delikate små ting i stil med tapas, antipasti og dim sum. Dejlige hapsere, lige til at spise.

Hos Dalagers Deli fås også drikkevarer i form af kildevand, vin, sodavand, specialøl og Cider.

Produktinformation:

Delikatesserne præsenteres i en "Prestige"-køledisk, fra den Portugisiske producent Jordão. Disken er opbygget af en hjørnedisk og en lige sektion - begge med køl. Disken afsluttes med en varmedisk til de lune retter.



Den lige kølesektion har et kølet magasin bag på disken, så friske forsyninger er lige ved hånden. Ligeledes har varmedisken et varmet magasin med plads til de lune retter, som ligger i venteposition til disken.



"Prestige"-disken fås som lige sektioner i en række forskellige længder. De lige diske kan sammenbygges med indvendige eller udvendige 45 eller 90 graders hjørner. Det er hermed muligt at sammensætte en skræddersyet disk som passer ind i de fleste butikslokaler.

Derudover er det naturligvis muligt at variere farven på disken, så den passer til det øvrige butiksinteriør.

Det er den lokale kølemontør, der har stået for montage og installation af køledisken.

Yderligere information på www.daencker.dk