

Menyförslag Bröllop & Fest 2020



Drinktilltugg 2 sorter	60:-
Förrätt	
Västkusttoast med löjrom	145:-
Räktårta på kavringbotten 110:-	
Räksallad med dillvinägrett och krutonger	135:-
Lufttorkad skinka med färsk sparris, parmesan och basilikaolja	135:-
Varmrätt/ Buffé	
Buffé efter säsong	275:-
Lyxbuffé/Bröllopsbuffé	395:-
Pajbuffé	175:-
Skaldjursbuffé	Dagspris
Annan varmrätt	På offert
Dessert	
Limemarinerade jordgubbar med marscarponekräm	95:-
Säsongens paj med gammeldags vaniljglass	69:-
Rabarbersemifreddo med jordgubbar	95:-
Fransk chokladkaka med grädde och bär	75:-
Tiramisu, italiensk dessert	95:-
Mörkchokladmousse med rostade nötter	95:-
Färsk fruktsallad med topping	65:-
Husets chokladtryffel	30:-
Tårta	
3 x Chokladmoussetårta med färska bär	65:-
Moussetårta med kladdkakebotten	60:-
Gräddtårta med färska bär	55:-
Mockatårta	65:-

Dryck

Lättöl, mineralvatten eller läsk	30:-
Kaffe/te	30:-
Mousserande vin, flaska	från 395:-
Vin, flaska	från 298:-
Starköl eller starkcider, flaska	från 49:-
Starksprit/Avec, per cl	från 22:-
Minisnaps, 5 cl	95:-

Vid Bröllop tas ut en grundavgift på 100:-/kuvert
(planeringsmöten, dukning, ordningssättande av lokal mm)

Dryckespriserna gäller det sortiment vi har hemma, vill ni att vi beställer något speciellt vin eller liknande, be oss då räkna på priset.

Vi kan även räkna på andra förslag och önskemål när det gäller både mat och dessert, hör bara av er med er förfrågan.

Alla priser är/styck om inget annat anges. Vi reserverar oss för felskrivningar och ändringar i menyn. Vid bokningar under 15 personer tillkommer 25:-/person.

Om ni önskar Linnedukar på borden tillkommer en avgift på 150:-/duk för tvättning. Servetter, bordsdekorationer, festprogram mm, står brudparet för om vi inte kommer överens om något annat.

Om ni har kalaset hos oss ingår att ni får vara i restaurangen max 4 timmar, sedan debiteras en timtaxa på 500:-/personaltimme

Hyra av ladan 3000:-, Hyra av partytält 3000:-

Vid catering tar vi ut en utkörningsavgift och timtaxa för personalen