

Våra bröllopsmenyer

I samtliga menyer ingår bröllopsuppdukning, lokalhyra (lördagar öppet till 01.00), värdshusets mineralvatten & enklare blomsterarrangemang.

Minimumantal vid beställning av buffé är 30 personer, övriga menyer minst 20 personer.

Överstiger den totala beställningen 30 000: - ingår egen matsal samt söndagsbrunch för brudparet och 4 anhöriga.

Betalnings villkor: 50 % av kuvertpriset erläggs mot faktura i förskott efter bekräftad beställning. Slutbetalning 30 dagar innan ankomst alternativt på plats med kort vid önskemål.

Bröllopsmenyerna gäller tills 1/1 -2019

Barnfestmeny

Varm toast med cheddarost & skinka

Grillad kyckling med bearnaisesås serveras med liten grönsallad

Barnglass

Inkl måltidsdryck

295kr/kuvert

Barnfestmenyn gäller ej vid bufféer

Hav & Land

Välkomstdrink; Prosecco - 1 glas

*½ gratinerad hummer med dragon & vitlöksmör
serveras på tallrik
1 glas Castelforte Ripasso alt. petit Chablis*

Buffé

*Västerbottenpaj med löjrom, gräddfil & rödlök
Romansallad, prästost dressing & surdegskrutonger
Rödbetor, gulbetor, getost och tryffelvinägrett
Mandelpotatis, rökt gräddfil, forellrom och rädisa
Hjärtsallad med ädelost och päron
Cocktailtomater, rödlök, citron & persilja
Varmrökt fjordlax med äpple, senap & dill
Örtgrillad oxfilé, citronbakade jordärtskocka med dragonsmör &
sherryvinägersky
Husets filmjölsbröd, surdegsbröd och tapenade/smör
Lagrade ostar, världshusets fikönmarmelad, oliver & fröknäcke
1 glas Castelforte Ripasso alt. Petit Chablis*

Värdshusets bröllopstårta

Alt. 1 Choklad och passionsmoussetårta gjord på Valrhona choklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron och jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)

kaffe & 4 cl avec (Whisky, Cognac, likör)

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 925kr/kuvert

Alkoholfritt 825kr/kuvert

För barn upp till 12 år 245kr/kuvert

Gård & Stuga

Välkomstdrink: Prosecco – 1 glas

Västerbotten royal med picklade kantareller, kryddstekta kavringssmulor & örtsallad

Von Buhl Riesling – 1 glas

Kryddstekt oxfilé med gulbeter, grön sparris, potatis & jordärtskocksterrin, citronsky & krasse

Castelforte Ripasso – 2 glas

Kardemummaparfait med äppelkaka, havtornsgelé & vaniljströssel

4 cl Rietvallei Muscadet

Värdshusets bröllopstårta

Alt. 1 Choklad och passionsmousse tårta gjort på Valrhona choklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron och jordgubbsmousse tårta med mandelbotten (glutenfri)

Kaffe & 4cl avec (Whisky, Cognac, likör)

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 1095kr/kuvert

Alkoholfritt alternativ 995kr/kuvert

För barn upp till 12 år 295kr/kuvert vid beställning av ”barnfestmeny” alternativt denna meny 550kr/kuvert
Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

Slott & Herrgård

Välkomstdrink: Champagne Saint de Gall Blanc de Blancs – 1 glas

Lättrimmad salmalax, avrugakaviar, gurka, fänkål, soyaemulsion & rotfruktschips
Petit Chablis Bernard Defaix – 1 glas

Helstekt kalventrecôte med bakad schalottenlök,
pumpapuré, rödvinssky med rostad mandelpotatis och vispat brynt smör
Le Hauts De Granget – 2 glas

Mjölkchokladcreme med hallon & kakaomusli
4 cl Rietvallei Muscadet

Värdshusets bröllopstårta

Alt. 1 Choklad och passionsmoussetårta gjord på valeronachoklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron och jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)

Kaffe & 4cl avec (Whisky, Cognac, likör)

Vickning: hemgjord lamm- & fänkålskorv med vårt egna bröd samt fetaost & bakade
tomater

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 1595kr/kuvert
Alkoholfritt alternativ 1495kr/kuvert

För barn upp till 12 år 295kr/kuvert vid beställning av
”barnfestmeny” alternativ denna meny 795kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.
Inklusive värdshusets ljudanläggning samt tillgång till festvåningen.