

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 -2021

Barnfestmeny

Varm toast på cheddarost & skinka

Grillad kyckling med bearnaisesås serveras med liten grönsallad

Barnglass

Ink måltidsdryck

295kr/kuvert

Bränfestmenyn gäller ej vid bufféer

Hav & Land

Välkomstdrink; Prosecco - 1 glas

*½ gratinerad hummer med dragon & vitlöksmör
serveras på tallrik
Billaud-Simon Chablis, Chardonnay – 1 glas*

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 filmjölksbröd, surdegsbröd och tapenade/smör
Lagrade ostar, värds husets fikönmarmelad, oliver & fröknäcke
Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella – 1 glas*

*Värds husets bröllopstårta
Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.
Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten
Kaffe & 4cl 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*

Morgan Bay Cellars, Chardonnay – 1 glas

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

Steak House, Cabernet Sauvignon – 2 glas

Kardemummaparfait med äppelkaka, havtornsgelé & vaniljströssel

Château du Juge, Frankrike - 4 cl

Värdshusets bröllopstårta

*Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.*

Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten

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*

Slott & Herrgård

Välkomstdrink: Taittinger Champagne – 1 glas

Lättrimmad salmalax, avrugakaviar, gurka, fänkål, soyaemulsion & rotfruktschips
Jakob Ljung, Riesling – 1 glas

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

Mjölkchokladcreme med hallon & kakaomusli
Allesverloren, Red Muscadet - 4 cl

Värdshusets bröllopstårta
Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.
Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten
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