

Våra bröllopsmenyer

I samtliga menyer ingår bröllopsupppdukning, lokalhyra (lördagar öppet till 01.00), värdshusets mineralvatten & enkla 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 - 2022

Barnfestmeny

Varm toast med cheddarost & skinka

Grillad kyckling med bearnaisesås serveras med liten grönsallad

Barnglass

295kr/kuvert
Ink måltidsdryck

Barnfestmenyn gäller ej vid bufféer

Hav & Land

Välkomstdrink - 1 glas mousserande vin

½ gratinerad hummer med dragon & vitlöksmör
serveras på tallrik
Chablis – 1 glas

Buffé

Västerbottenpaj med löjrom, gräddfil & rödlök
Romansallad, prästostdressing & 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 oxfile, citronbakade jordärtskocka med dragonsmör &
sherryvinägersky
Husets filmjöksbröd, surdegbröd och tapenade/smör
Lagrade ostar, värdshusets fikonmarmelad, oliver & fröknäcke
Cabernet Sauvignon alt Chablis – 1 glas

Värdshusets bröllopstårta
Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.
Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten
Kaffe / Te
4cl avec (Whisky, Cognac, likör)

925 kr/kuvert

Alkoholfritt alternativ och barn över 12 år 825 kr/kuvert
För barn upp till 12 år 245 kr/kuvert (inkl måltidsdryck)

Gård & Stuga

Välkomstdrink - 1 glas mousserande vin

*Västerbotten royal med picklade kantareller, kryddstekta kavringssmulor &
örtsallad*

Riesling – 1 glas

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

Cabernet Sauvignon – 2 glas

Kardemummaparfait med äppelkaka, havtornsgelé & vaniljströssel

Muscadel - 4 cl

Värdshusets bröllopstårta

*Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.*

Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten

Kaffe / Te

4cl avec (Whisky, Cognac, likör)

1095 kr/kuvert

Alkoholfritt alternativ och barn över 12 år 995 kr/kuvert

För barn upp till 12 år 550 kr/kuvert alt *Festmeny barn* 295 kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

Slott & Herrgård

Välkomstdrink – 1 glas Champagne

*Lättrimmad salmalax, avrugakaviar, gurka, fänkål, soyaemulsion &
rotfruktschips
Chablis – 1 glas*

*Helstekt kalventrecôte med bakad charlottenlök,
pumpapuré, rödvinssky med rostad mandelpotatis och vispat brynt smör
Bordeaux – 2 glas*

*Mjölkchokladcreme med hallon & kakaomusli
Muscadet - 4 cl*

*Värdshusets bröllopstårta
Vit chokladmousse med hallonkompott och mandelbotten
alt.*

*Choklad och passionsfruktsmousse med browniebotten
Kaffe / Te
4cl avec (Whisky, Cognac, likör)*

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

1595 kr/kuvert

Alkoholritt alternativ och barn över 12 år 1495 kr/kuvert
För barn upp till 12 år 795 kr/kuvert alt *Festmeny barn* 295 kr/kuvert
Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.