

ALEXANDRA

Bryllaup

Sommar 2019



Opplev det spennande samspelet av mat og vin
på tradisjonelle og nye måtar.
Vår kjøkkensjef fører dykk inn i ei gourmetverd med
dei beste råvarer og spesialitetar frå forskjellige land.
Spennande samansett og inspirert av det franske kjøkken.
La dykk freiste!

Bryllaup 2019

Den store dagen krev planlegging i minste detalj, god tid i førevegen. Våre dyktige medarbeidarar i salsavdelinga vil gjerne vere behjelpeleg med planlegginga.

Vi organiserer vigslar, mottakingar, festmiddagar og kaffiselskap i høve den store dagen.



Festmiddagar :
(3, 4 eller 5 retters)

frå Kr 840,- per person

Buffet i eige lokale :

(frå 50 personar) Dette inkluderer oppdekking av festbordet med kvite dukar og serviettar, stearinlys og friske blomsteroppsatsar.

frå Kr 890,- per person

Vinpakke :

Vinpakken inkluderer 1 glas champagne, 1 glas kvitvin og 2 glas raudvin

frå kr 600,- per person

Reservasjonskort :

kr 15,- per gjest

Følgekort :

kr 15,- per gjest

Spesielle blomsterdekorasjoner:

på førespurnad

Toastmaster:

på førespurnad

Menytallerken:

frå Kr 390,- per stykk

(inneheld selskapet sitt namn/logo og meny, spesialproduksjon til anledning)

(Minimum 40 stk)

Overtid til personale f.o.m. midnatt :

kr 50,- per gjest per time

I prisen inngår:

oppdekking med kvite dukar, tøyserviettar, menykort, friske blomsterdekorasjonar og levande lys.

Vi lagar også blomsterdekorasjonar etter eige ønskje, då med eit pristillegg.

Vår vinkelner set opp vinforslag når menyen er bestemt. Kom gjerne med ønskjer!

Bryllaup sommar 2019

(Frå 25 - 460 pers.)

Meny 1

Rå marinert aure
pure av røykt mais, salat
ingefær- granitè
Inneheld: fisk, sulfitt

Heilsteikt Entrecôte av kalv
Skorsonerrot, smålauk
Asparges, portobellosopp
rissolettpotet, kalveglace med soltomat
Inneheld: Selleri, melk, sulfitt

Sjokolade- og chili
Heimelaga plommekompott
mango sorbet
Inneheld: melk, egg, hvete

Pris per person kr 840,-

Meny 3

Trollkrabbesuppe
Grønnskål og urtegrissini
Inneheld: melk, hvete, skaldyr, selleri, sulfitt

Villfanga Piggvar
asparges, brokkolipure
kråkebollesmør
Inneheld: melk, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitt

Sukkersalta lettrøykt fjellaure
grilla vårløk, rista blomkål og hasselnøtt
jordskokk- potetpure, saus med ørretrogn
Inneheld: melk, hasselnøtt, fisk, selleri, sulfitt

Karamell mousse
krydder bakte pære, krema sjokolade is
Inneheld: melk, hvete, egg

Pris per person kr 915,-
som 3 retters kr 855,-

Meny 2

Sjøkreps ceviche
Salat med tropisk frukt, koriander krem
Inneheld: melk, Skaldyr, sulfitt

Andebryst fra Stange Gård
lauk confite med bringebær
steikt sommerkål og kvit asparges
småpoteter, andeleversaus
Inneheld: melk, selleri, sulfitt

Osteanretning
nøttebrød
Inneheld: melk, hvete, hasselnøtt, selleri, sulfitt

Kaffe mousse med Fjording Likør
karamell topping, is av tindved
Inneheld: melk, egg, hvete, sulfitt

Pris per person kr 925,-
som 3 retters Kr 865,-

