



SVARTA ÖRNSHUSETS

MATGLÄDJE

Förslag Bröllopsmeny

Brudskål

André Clouet Silver Brut

Canapeér

Anklevermousse på fikonbröd
Färskrökt lax på pumpernickel

Förrätt

Rimmad rödingrulle med pepparrotscremé, confiterade körsbärstomater och ruccolaskott

Vin

Mont Pellier Vioigner Kalifornien 2006

Varmrätt

Svensk kalvfilé med calvadossås, ljummen polkabetssallad med sparris och äppelchutney
säsongens potatis

Vin:

Les Bateaux Merlot 2007

Dessert

Chokladtrilogi:

Vit chokladmousse, Kaffeganache och Brownie, färska bär

Vin:

Tokajj Áts Cuvée Late Harvest 2006

Bröllopstårta och kaffe

Avec

Nattamat

Ost och korvbricka med hårt bröd och frukt

I våra menyer använder vi halländska och svenska råvaror i så stor utsträckning som möjligt, vi följer också årstiderna i val av meny.

Alla drycker tillhandahålls av oss och tas fram i samråd med brudparet och vår Sommelier Björn Carlsson.

Även val av blommor och andra dekorationer görs tillsammans med Er. Vi samarbetar med flera av Halmstads florister.

Så här brukar vi i stora drag gå till väga vid bröllopsbeställningar:

Bokning, dag bekräftas och de första kontakterna är tagna.

Vi bokar in en dag för ett möte där vi kan börja planera hur upplägget ska vara. Brudparet har kanske inte varit på Svarta Örnshuset och vill ta en titt på de vackra lokalerna.

Kontakten hålls via mail eller telefon. Vi finns alltid till hand om frågor uppstår.

Några månader innan bröllopet träffas vi igen för att gå igenom meny, dukning, tider med mera. Vi håller kontinuerligt kontakten via mail eller telefon.

Dagen innan kommer brudparet och ev. toastmaster/madam med bordsplacering, program och övriga tillbehör. Vi går igenom de sista detaljerna .

Bröllopsdagen: FEST

Maxantal

80-90 personer

Klockan 01:00 slutar vi att servera alkohol, musiken tystnar, avrundning och hemgång.

Med erfarenhet, kunskap och ödmjukhet hjälper vi till att arrangera den stora festen.

Varmt välkommen till



SVARTA ÖRNSHUSETS

MATGLÄDJE

www.svartaornshuset.se

035-103089