



DEN STORE DAGEN



Eikerapen Gjestegård

"KOM SOM GJEST – DRA SOM FAMILIE"



Nyt en fantastisk bryllupsfest med overnatting på vakre Eikeråpen Gjestegard. Hos oss vil du finne alt du måtte ønske for at livets mest romantiske dag skal bli en uforglemmelig opplevelse.

VÅR BRYLLUPSPAKKE

inkluderer følgende:

Velkomstdrikk

1 glass musserende velkomstdrikk ved i selskapslokalene eller ved inngangen til hotellet

3 retters middag

Velges fra vår bryllupsmeny

Kaffe som serveres til medbragte kaker

Leie av lokaler

Brudesuiten er inkludert for brudeparet

Bord oppdekking med hvite duker, servietter og hvite lys/telys

Egen hovmester som er med i planleggingen fra dag 1, og som har ansvaret for gjennomføringen av arrangementet og er kontaktperson ved hotellet

Kr 1.095,- per person

TILLEGG

- vi er behjelpelig med følgende:

- Ventemat ved velkomst
- Åpen bar frem til kl. 01:00
- Band/Duo/DJ frem til kl 01:00
- Ferdig pyntet bryllupsbord etter ønske
- Ekstra kaffegjester: 145,- per pers.
- Lokale med dansegulv i underetasje
- Vinpakke: kr 200,- per pers.
- Andre ønsker:

Drikke til maten:

Vi gir deg råd om drikke til ditt arrangement. Drikke faktureres i henhold til forbruk.

Barn:

Barnerabatt: 50% rabatt for barn under 12 år.

Minimum antall: grupper fra 25 personer. 15% depositum ved bestillingsbekreftelse.

"KOM SOM GJEST – DRA SOM FAMILIE"



SELSKAPSMENY 2018

FORRETTER

Honninglassert asparges med spekeskinke, parmesan, rucola og balsamico dressing.

(Inneholder melk)

Røkelaks med kremost og nøtter.

(Inneholder paranøtter, valnøtter og melk)

HOVEDRETTER

Hjortefilet med glaserte rotgrønnsaker, viltsaus eller rødvinssaus. Valgfri potet.

(Inneholder hvetemel, melk, sulfitt)

Marinert ytrefilet av okse med sopp, løk, stuert mais, BBs saus eller peppersaus. Valgfri potet.

(Inneholder melk og hvetemel)

Laks/ørret med asparges, baby gulrot, lilla blomkålpure, kald rømmesaus eller hvitvinssaus. Valgfri potet.

(Inneholder fisk, melk, hvetemel, sulfitt)

DESSERTER

Sjokoladefondant med bringebæruli, friske bær og vaniljeis.

(Inneholder melk egg hvetemel nøtter)

Aquavitt marinerte multer med råkrem.

(Inneholder egg og melk)

Creme Brulee med friske bær og ripsculi

(Inneholder egg og melk)

POTET VALG

Kokte | Saltbakte | Fløtegratinerte (Inneholder melk)

Båtpotet | Potetmos (Inneholder melk)

Røsti potet (Inneholder melk)



SELSKAPSMENY 2018

VENTEMAT

Fingerwraps laks/kylling

(Inneholder hvete og fisk)

85,- per pers

Smørbrød

(Inneholder hvete, skaldyr og egg)

105,- per pers

Spekemat

(Inneholder hvete og melk)

125,- per pers.

NATTMAT

Snakk med oss om du ønsker
alternativ for nattmat.



DRIKKEKART 2018

MUSSERENDE/CHAMPAGNE
Teresa Rizzi Prosecco Brut
fl. kr 425,-

Freixenet Legero Sparkling Muscatel
(Alkoholfri)
fl. kr 175,-

HVITVIN
Husets hvitvin:
Scotts Creek Growling Frog Chardonnay
kr 89,-

Von Rieben Riesling
fl. kr 375,-

Les Jamelles Sauvignon Blanc
fl. kr 389,-

El Coto Blanco
fl. kr 440,-

Johannishof Rheingau Riesling Trocken
fl. kr 495,-

ROSÈ
El Coto Rose
fl. kr 375,-

RØDVIN
Husets rødvin:
Santa Carolina Cabernet Sauvignon
gl. kr 89,-

Aussiemento Double Pass Shiraz
fl. kr 399,-

Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva
fl. kr 420,-

Poderi Elia Barbera D'asti
fl. kr 525,-

El Coto Crianza
fl. kr 425,-

DESSERTVIN
Reserve Mouton Cadet Sauternes
fl. kr 395,-

PORTVIN
Fonseca Bin No. 27
fl. kr 490,-

ALKOHOLFRIE VINER
Bonne Nouvelle Chardonnay
fl. kr 155,-

Barrels & Drums Merlot
fl. kr 155,-



Mineralvann
kr 35,-

Øl
kr 89,-

Cider
kr 89,-

Eplemost
kr 35,-

Kaffe med påfyll
kr 35,- pr pers.