



BRÖLLOPSMIDDAG PÅ ÄNGAVALLEN (exempel) året 2016

Ca 16.00 Samling i Örtagården.
Ett glas mousserande vin bland örterna i Örtagården.
Privat Cava Brut (2 x 10 cl) och köksmästarens aptitretare.

Ca 16.45 Brudparet anländer, gratulationer.

Ca 17.00 Bröllopsmiddag.
Trerättersmeny, efter överenskommelse.
Till förrätten torrt vitt vin ex. Arrogant Frog, (Chardonnay) - Frankrike (15 cl).
Till huvudrätten rött vin ex. Mas Loise Côtes du Rhône (Grenache & Syrah) - Frankrike (2 x 15 cl).
Till efterrätten sött vin ex. "Chateau Le Cloe (Sauvignon Blanc, Sémillion & Muscadelle) - Frankrike (6cl).

Vita linnedukar, lanneservetter, blomsterdekorationer.

Ca 21.30 – 22.00
Ekologiskt kaffe, bröllopstårta och avec (4 cl).
Frukt, godis, läsk, mineralvatten, lättöl – så mycket som önskas.

Drink ex. Gin & Tonic, Rom & Cola, Vodka-lime (4 cl).

Ca 01.00 Nattmat
Ängavallens korvsymfoni med ekologisk potatissallad, olika sorters sallader, ostbricka och övriga tillbehör. Till nattmaten: Lättöl, folköl, mellanöl.

TOTALKOSTNAD per bröllopgäst:

< 40 gäster 1.350:-
> 40 gäster 1.320:-
> 50 gäster 1.290:-
> 60 gäster 1.240:-
> 70 gäster 1.210:-
> 80 gäster 1.180:-
> 90 gäster 1.140:-

Efter kl. 02.00 tillkommer en kostnad av 5.000 kr/timme.
Om ni önskar viga er i Ängavallens Park/Galleriet tillkommer en kostnad på 6.500 kr.

Provsmaeking är kostnadsfri för brudparet (av en valfri bröllopsmeny) mellan januari-april, övriga gäster Provsmaekar för specialpriset 398 kr inkl. dryck.

Avbokningsregler – vi tar betalt för det antal gäster som ni anmält kl 12.00 dagen före ankomst.

Med förhoppning om att ovanstående omfattar alla era önskemål och att högre makter arrangerar en strålande kväll uti Ängavallens Örtagård.

Välkomna önskar Familjen Nordström och gårdens alla medarbetare.



ÄNGAVALLEN
KULINARISKT • EKOLOGISKT