

Bröllopsmenyer 2026/2027

Bröllopsmenyerna gäller för bröllopsmiddag i AF-borgen. För catering utanför huset, begär offert.

Vår och sommar

Alternativ 1

Citronmarinerade räkor med sikrom, dill och gräslök

Oxfile med säsongens primörer, sherryvinägersky och rostad färskpotatis

Citronposset med rårörda jordgubbar och kanderade pumpakärnor

Menypris: 600:-

I menypriset ingår av oss tre utvalda drinktilltugg samt korv med bröd till vickning.

Alternativ 2

Prästostpaj med forellrom, gräslök och syrad grädde

Bakad och confiterad skånsk tupp med sky, citronbakade morötter och varm sallad på salladslök, salvia och potatis

Citron- och tonkapanna cotta med färska hallon och mördegscrunch

Menypris: 555:-

I menypriset ingår av oss tre utvalda drinktilltugg samt korv med bröd till vickning.

Dessa bröllopsmenyförslag är sammansatta av oss för att ge era gäster en välkomponerad och minnesvärd måltid. Naturligtvis är vi beredda att diskutera andra menylösningar till ert bröllop.

“Menypris” anger priset för endast de tre rätterna inklusive tilltugg och vickning (12 % moms ingår i priset).

Minsta antal kuvert att beställa hos oss är 20 st. Vi skriver gärna en unik offert för ert arrangemang! Vi kan givetvis bistå med bröllopstårtan också, samt offererar på förfrågan gärna lämpliga drycker till ert menyval.

Räkneexempel:

- Vita linnedukar- och lanneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till ett presentbord och ett fördrinksbord 45:- per kuvert. Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.
- En servitör per max 20 gäster debiteras med 360:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 425:-/mantimme. Från 01.00 sker debitering med 425:-/mantimme. Vid storhelger görs påslag om 50 % på timpriset för personal.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- Trearmade kandelabrar med kronljus 55:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.

Bröllopsmenyer 2026/2027

Bröllopsmenyerna gäller för bröllopsmiddag i AF-borgen. För catering utanför huset, begär offert.

Höst och vinter

Alternativ 1

Skaldjursoppa med kräftstjärtar, dillcrème, kålrabbi och rostad fänkål

Ugnsbakad hälleflundra med rödbeta, brynt pepparrotssmör, dill och potatispuré

Crème Brûlée

Menypris: 605:-

I menypriset ingår av oss tre utvalda drinktilltugg samt korv med bröd till vickning.

Alternativ 2

Pumpasoppa med rökta räkor och syltad pumpa

Kryddbakad hjortrygg med karljohansvampssås, saltbakade rotfrukter och brysselkål

Mörk chokladcrème med syrade hallon och mördegs crunch

Menypris: 575:-

I menypriset ingår av oss tre utvalda drinktilltugg samt korv med bröd till vickning.

Dessa bröllopsmenyförslag är sammansatta av oss för att ge era gäster en välkomponerad och minnesvärd måltid. Naturligtvis är vi beredda att diskutera andra menylösningar till ert bröllop.

“Menypris” anger priset för endast de tre rätterna inklusive tilltugg och vickning (12 % moms ingår i priset).

Minsta antal kuvert att beställa hos oss är 20 st. Vi skriver gärna en unik offert för ert arrangemang! Vi kan givetvis bistå med bröllopstårtan också, samt offererar på förfrågan gärna lämpliga drycker till ert menyval.

Räkneexempel:

- Vita linnedukar- och lanneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till ett presentbord och ett fördrinksbord 45:- per kuvert. Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.
- En servitör per max 20 gäster debiteras med 360:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 425:-/mantimme. Från 01.00 sker debitering med 425:-/mantimme. Vid storhelger görs påslag om 50 % på timpriset för personal.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- Trearmade kandelabrar med kronljus 55:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.