

BRYLLUP PÅ LINDESNES HAVHOTELL – 2016

Å skape lykke

Et bryllup skal være deres – og det skal være fantastisk. Lindesnes Havhotell har flere års erfaring som vertskap, og vi hjelper gjerne til for at deres bryllupsdag skal bli akkurat slik dere har drømt om. Vi bidrar med borddekking, dekorering, aktiviteter og i tillegg lages all mat fra bunnen og er av ypperste klasse. Her er det bare fantasien som setter grenser!

Det er også mulig å legge selve vielsen utendørs – i flotte «kråkevika», med en majestetisk utsikt utover sjøen.

Selve bryllupsmiddagen arrangeres i flotte «Kråka», sal 1&2 og i vår Restaurant, lokalene passer for mellom 20 til 110 personer, og har sjarm på hver sin måte.

Etter middag, taler, brudevals og festligheter kan brudeparet velge å trekke seg tilbake til brudesuiten. Brudesuiten er lys, romslig, har et stort bad og er smakfullt innredet med havutsikt.

Ønsker dere å legge bryllupsmiddagen til Lindesnes Havhotell så kan dere velge fra kjøkkensjefens anbefalinger. Alle pakker inkluderer et vakkert, oppdekket festlokale.

Vi har god erfaring med å arrangere venne- og familiefest «dagen før dagen», det er en fin måte å komme sammen – på en uformell og sosial måte.

På Lindesnes Havhotell gjør vi det lettere for dere.

- Vi hjelper dere med rådgivning i hele prosessen
- Vi lager budsjett for arrangementet – slik at dere er kjent med de økonomiske rammene
- Vi har erfaring og rutine – slik at dere med trygghet gleder dere til den store dagen.

Ta gjerne kontakt med oss, så hjelper vi deg å gjøre drømmebryllupet til virkelighet.

Hotellsjef – *Merethe Opsahl Gundersen*

Restaurantsjef – *Oddny Anita Stokkeland*

Dagen før dagen

Det å komme sammen «dagen før dagen» er for mange en fin måte å være sosial på, på en litt uformell måte.

Restauranten / Terrassen

Vår restaurant inviterer til en hyggelig og sosial middag, i lyse og moderne omgivelser, med utsikt utover sjøen. Gjestene kan også nyte god drikke fra baren vår.

På sommeren kan middag og drikke nytes på vår terrasse (værforbehold).

Vi foreslår enkle bespisninger med fokus på det sosiale;

- | | | |
|---------------------------|--|-------------------|
| - Fiskesuppe med tilbehør | (Inneholder: Fisk, skalldyr og hvete) | Kr 145,- per pers |
| - Reker med tilbehør | (Inneholder: Skalldyr, egg og hvete) | Kr 195,- per pers |
| - Enkel fingermat | (Inneholder: Hvete, skalldyr, egg, fisk og melk) | Kr 285,- per pers |

Minimum 30 personer

Kombinere dette gjerne med en sosial QUIZ

Overnatting for bryllupsgjestene

Hotellrom	1 døgn	2 døgn
Enkeltrom	Kr 1100,-	Kr 2000,-
Dobbeltrom	Kr 1200,-	Kr 2200,-

Leiligheter	1 døgn	2 døgn
4-manns	Kr 1290,-	Kr 1990,-
6-manns	Kr 1390,-	Kr 2190,-

På leilighetene er ikke sengetøy, frokost eller utvask inkludert, men det kan selvsagt kjøpes mot et tillegg.

Bryllupsmeny 2016

Forretter

Aspargesvariasjon med reker, egg, hollandaise og urtesalat

Inneholder: Skalldyr, egg og melk

Stekte kamskjell med grillet agurk, lun agurksaus og urter fra Hesnes

Inneholder: Bløtdyr og melk

Lettsalta kveite med blåskjell og eple buljong, dill og kaviar

Inneholder: Fisk og bløtdyr

Sjøkreps med smågrønnsaker, krutonger og urter. Sjøkrepsveloutè

Inneholder: Skalldyr, melk og hvete

Hovedretter

Kyllingbryst og confitert lår med morkler, nykål, hvit asparges og kyllingsjy

Inneholder: Hvete, selleri og melk

Mørbrad av kalv med grillet selleri, neper, reddiker og lun emulsjon

Inneholder: Selleri og melk

Grillet lam fra lister med skogsopp, beter og løkvariasjon

Inneholder: Melk

Okse indrefilet med braisserte oksehaler, persille, løk og rødvinnsjy

Inneholder: Selleri

Stekt breiflabb med steinsopp blanquette og sesongens grønnsaker

Inneholder: Fisk, melk, egg og selleri

Torsk fra Båly med nykål, blåskjell, løyrom og gressløk

Inneholder: Fisk, bløtdyr og melk

Dessert

Jordbærvariasjon med hylleblomst og nyrkrem

Inneholder: Melk

Bringebær fra Vintland med sitroniskrem og lakrismarengs

Inneholder: Melk og egg

Rømmekrem med blåbær med gran granitè og kulturmelkespuma

Inneholder: Melk

Sjokoladesavarin med hasseliskrem, tindvedgelè og lun hasselnøttkake

Inneholder: Egg, melk, hasselnøtter

Bryllupspakken inkluderer

- Velkomstmottakelse med 1 glass musserende, fruktfat, kaffe og Isvann.
- 3-retters festmiddag, fritt valg fra vår bryllupsmeny.
- Kake & kaffebuffet med gjestenes egne medbrakte kaker.
- Leie av selskapslokale.
- Oppdekking med hvite tøyduker, hvite Dun-lin servietter og levende lys.
- Rådgivning i hele planleggingsprosessen.
- Førsteklasses hovmester og servitører.
- Suite på bryllupsnatta med havutsikt og servering av vår flotte frokost.

Total pris Kr. 895,-

- All øvrig drikke faktureres i forhold til forbruk
- Tillegg for kaffegjester som ikke deltar på middag Kr 95,- pr kuvert
- Leie av hvit stoltrekk Kr. 50,- pr stol
- Blomster fra vår lokale blomsterleverandør Seland Blomster (fra pris) Kr 250,- pr bord

Andre priser

«Ventemat» til Velkomst

Fingerwraps m/kylling eller laks	(inneholder: hvete og fisk)	95,-	pr person
Smørbrød	(inneholder: Hvete, skalldyr, egg)	105,-	pr person
Spekemat	(inneholder: Melk og hvete)	155,-	pr person

3 Valgfrie «Tygg/Mellomretter» til festmiddagen

Røkt svineknokke med flatbrød	(inneholder: Selleri og hvete)	99,-	pr person
Makrell og pepperrot	(inneholder: Fisk og melk)		
Kylling grillet med estragon			
Friterte fiskeboller med potetaioli	(inneholder: Fisk, egg og melk)		
Sommergrønnsaker med urtekrem	(inneholder: Melk)		

Drikke til middag

Mineralvann		43,-	pr flaske
Eplesaft fra egen hage, 0,75 L		115,-	pr flaske
Bringebærsaft fra Vintland Gård, 0,75 L		115,-	pr flaske
Husets Rødvinn – Cotes du Rhone, Reserve de l'abbe Frankrike		395,-	pr flaske
Husets Hvitvinn – Chardonnay delle Venezie Italia		395,-	pr flaske
• Vi sender gjerne vårt vinkart for andre alternativer			(Viner inneholder sulfitt)

Dessertvinn	(inneholder: sulfitt)	79,-	pr enhet
CB Øl 0,33	(inneholder: Bygg)	69,-	pr flaske
Lindesnes Brygghus 0,5	(Inneholder: Bygg)	120,-	pr flaske
Cognac		88,-	pr enhet
Baileys	(inneholder: melk)	78,-	pr enhet

Praktisk informasjon

Ved bestilling av bryllup:

- Selskapslokale reserveres
- Brudesuite reserveres
- Overnatting for deres gjester holdes av – gjestene ringer inn selv og bestiller
- Ønsker dere «dagen før dagen» arrangement?
- Ønsker dere at vi skal ordne musikk?

Innen 1-2 måned før bryllupet:

- Overnatting for deres gjester, rom som ikke er reservert kanselleres.

Innen 14-dager før bryllupet (informasjon til Rosfjord Strandhotell):

- Vielsen, Kirke og tidspunkt
- Når ankommer gjestene hotellet.
- Ønskes det «ventemat» til gjestene.
- Når serveres velkomstdrikken.
- Når serveres middagen, vi anbefaler at middagen ikke starter senere enn kl 1800.
- Antall på inviterte gjester. Små endringer kan gjøre opptil 24t før selve dagen.
- Menyvalg avtales
- Drikke til festmiddagen avtales
- Informasjon om diverse Allergier
- Har dere behov for teknisk utstyr?
- Har dere behov for Piano?
- Bordoppsett
 - «Runde bord» (til middag 8 personer pr. bord)
 - «hestesko»
 - «E»
- Bordplassering – Hvor skal hovedbordet stå.

1 – 2 dager før bryllupsdagen:

- Gjennomgang av dagen sammen med Hovmester, Toastmaster og Brudepar
- Program/kjøreplan for dagen
- Blomster, bordkort annet til borddekking leveres hotellet

Bryllupsdagen:

- Toastmaster holder kontakt med Hovmester/hotellet i forhold til tidsplan
- Brudepar – Nyt dagen sammen med gjestene

Vi holder kontakten under hele tiden frem til den store dagen og hjelper dere med all planlegging.