

Bryllup

Lindesnes Havhotell

2018

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 over sjøen.

Selve bryllupsmiddagen arrangeres i flotte «Kråka», sal 1&2 og i vår Restaurant, lokalene passer for mellom 20 – 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, smakfullt innredet og har flott sjøutsikt.

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

Vi har og 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 dere med 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.

Restaurant/Terrassen

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

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

- Vi foreslår enkel bespisning med fokus på det sosiale;

- Fiskesuppe med hvit fisk fra Båly, serveres med godt brød og smør
- Reker med tilbehør
- Enkel fingermat

Kr 175,-	per person
Kr 215,-	per person
Kr 295,-	per person

Serveres som en enkel buffet.

Minimum 30 personer

Kombiner dette gjerne med en sosial QUIZ eller annen aktivitet.

Overnatting for hotellgjester

Hotellrom	1døgn	2 døgn
Enkeltrom	1125,-	2050,-
Dobbelrom	1225,-	2250,-
Leiligheter	1 døgn	2 døgn
4-manns	1450,-	2900,-
6-manns	1550,-	3100,-

På våre leiligheter er ikke sengetøy, frokost eller sluttrensjøring inkludert, men det kan selvsagt kjøpes mot et tillegg.

Bryllupspakken inkluderer

- Velkomstmottakelse med 1 glass musserende, fruktfat, kaffe og isvann.
- 3-retters festmiddag, fritt valg fra vår selskapsmeny.
- 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,- per kuvert.
- Leie av stoltrekk Kr 50,- per stol
- Vår festmiddag kan utvides til 4 eller 5 retters meny. Pristillegg tilkommer.
- Blomster fra vår lokale blomsterleverandør Magnolia eller Seland Blomster fra Ca Kr 350,- per bord.

Drikke

Mineralvann	45,-	per flaske
Eplesaft 0,75 L	120,-	per flaske
Bringebær fra Vintland Gård Lyngdal	120,-	per flaske
Husets Rødvinn – Cotes du Rhone, Reserve de l'abbe Frankrike	425,-	per flaske
Husets Hvitvinn – Chardonnay delle Venezie, Abruzzo Italia	425,-	per flaske
• Vi sender gjerne vårt vinkart for andre alternativer		(vinner inneholder sulfitt)
Alkoholfri Rødvinn/Hvitvinn	69,-	per glass
Dessertvinn	89,-	per enhet
CB Pils 0,33	70,-	per flaske
CB Pils 0,4	85,-	per enhet
Lindesnes Brygghus øl 0,33	110,-	per flaske
Cognac	88,-	per enhet
Baileys	88,-	per enhet

Andre priser

Kan kombineres som «ventemat» til velkomst, oppgradering av festmiddag og som tillegg til kaffe og kakemåltid.

3 valgfrie «kanapeer»	150,- per person
- Snøkrabbe med estragon og creme fraiche	
- Røkt makrell på rug med rørsrømme og dill	
- Roastbeef med syltet agurk og remulade	
- Ferske reker med karse og surdeigsbrød	
- Kyllingconfit med syltede kantareller	
- Sesongens smågrønnsaker med urtedipp	
- Rognkjekskaviar med bokhvete og pepperrot	
Husets hjemmelagde kringle	15,- per person
Påsmurte Lefser fra Heddan Gard	35,- per person
Spleiserull med pålegg	99,- per person
Norsk ost og spekemat	155,- per person
Assorterte smørbrød	105,- per person

Bryllupsmeny

Lindesnes Havhotell 2018

Forretter

Stekt sjøkreps med hvit asparges, spansk kjørvæl, urteemulsjon og brunet smør
Inneholder: Skalldyr, egg, melk og hvete

Norske asparges med ferske reker, posjert egg, krutonger, dill og velouté
(Asparges er sesongvare og serveres kun i mai og juni)
Inneholder: Egg, hvete, melk og skalldyr

Snøkrabbe med agurk, pepperrot, puffet bokhvete og karse
Inneholder: Skalldyr, egg og melk

Speket svinenakke med steinsopp, syltet eple, hjertesalat og Holtefjell XO ost.
Inneholder: Melk, egg og hvete

Hovedretter

Grillet kalv med persille, brokkolini, spinat og ramsløk-hollandaise
Inneholder: Melk, egg og hvete

Kylling fra «Holte Gård» med sesongens grønnsaker, gnocchi og salviesjy
Inneholder: Melk, egg og hvete

Hvit fisk fra «Båly» med bakt selleri, fennikel, blåskjell og dill
Inneholder: Fisk, melk, bløtdyr, egg og selleri

Lokalt lam med sesongens grønnsaker, husets pølser og steinsopp-emulsjon
Inneholder: Melk og egg

Desserten

Bringebær fra «Vintland Gård», sitroniskrem og lakrismarengs
Inneholder: Melk og egg

Jordbær og hylleblomst med nyr-krem og sorbet
Inneholder: Egg og melk

Bakt rabarbra med yoghurtikum, sprø hvit sjokolade og engsyregranitè
Inneholder: Melk

Sjokoladesaverin med lun kake, tinnved og hasselnøtter
Inneholder: Melk, egg, hvete og hasselnøtter

Praktisk informasjon

Ved bestilling av bryllup:

- Selskapslokale reserveres
- Brudesuite reserveres
- Hotellrom/Leiligheter for deres gjester reserveres – gjestene ringer til hotellet for bestilling
- Ønsker dere «dagen før dagen» arrangement?
- Ønsker dere at vi skal ordne/bestille musikk for dere?

Innen 1-2 måneder før bryllupet

- Hotellrom/Leiligheter for deres gjester, som ikke er reservert, kanselleres.

Innen 14-dager før bryllupsdagen (informasjon til Rosfjord Strandhotell)

- Vielsen, Kirke og tidspunkt.
- Når ankommer gjestene hotellet?
- Ønsker dere annen «ventemat» til gjestene?
- Når ønsker dere at velkomsten serveres?
- Når ønsker dere at Festmiddagen serveres? Vi anbefaler at middagen ikke starter senere enn kl 18:00.
- Antall gjester. Små endringer på antall gjester kan gjøres opptil 24 timer før selve dagen.
- Menyvalg for festmiddagen avtales.
- Drikke til festmiddagen avtales.
- Informasjon om diverse allergier og matintoleranse.
- Ønsker dere teknisk utstyr?
- Ønsker dere å benytte Piano?
- Bordoppsett avtales
 - Runde selskapsbord (til middag 8 – 9 gjester per bord)
 - «Hestesko»
 - «E»
- Bordplassering i selskapslokalet, hvor skal hovedbordet stå?

1– 2 dager før bryllupsdagen

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

Bryllupsdagen

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

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