



BRYGGAN

sömmarklubb



Vi har genom åren utarbetat ett paket för en lyckad fest gällande mat och dryck.

I vårt paket ingår:

Trerättersmiddag med dryck.

I paketet ingår ett utvalt dryckeskuvert.

Drycken innefattar en fördrink, en öl alternativt ett glas vin till förrätten, två glas vin till huvudrätten samt kaffe till desserten.

Om ni vill ha andra drycker mot ett anpassat kuvertpris så kan vi anpassa drycken efter era önskemål. Vid alkoholfritt alternativ minskas kuvertpriset med 30kr/person.

Menyn bestäms utifrån våra förslag av rätter som finns längre ner i dokumentet. Vi erbjuder såklart veganska alternativ samt specialkost vid allergier.

Restaurangpersonal: kockar, hovmästare, serveringspersonal, diskare, garderobiärer samt lokalvårdare.

En bar med bartender som finns tillgänglig för er efter sittningens slut. Baren ligger i anslutning till dansgolv med tillgång till ljud- och ljussystem. Till ert förfogande fram till kl 01:00.

Linnedukar, lanneservetter, kandelabrar, vitt porslin och blommor. Det går även bra att dekorera salen efter eget behag.

Möjlighet för gästerna att köpa snaps och avec, enhetspriset för dessa är 40 kr/st.

Möjlighet till mikrofoner, scen och projektor med duk under sittningen. I sådant fall behöver detta meddelas i förväg.

Vår festsal tar upp till 124 sittande gäster. Det finns möjlighet att utöka detta med 64 platser genom att öppna vårt intilliggande rum, Kommitté, som avgränsas med en skjutvägg. Detta medför en extra avgift på 2000kr utöver kuvertpriset.

Utöver det som ingår i paketet finns dessa tillval till släppet:

- DJ för 2100 kr.
- Tillstånd att hålla öppet till kl. 02:00 för 2150 kr.

Vid större släpp tillkommer även kostnader för vakter beroende på antalet gäster.

Prislista sommaren 2018:

Kuvertpris:

50-65 personer: 485 kr

66-75 personer: 465 kr

76-99 personer: 455 kr

100-120 personer: 445 kr

121- personer: 425 kr

Över 124 personer: +2000 kr

Snaps/avec: 40 kr/st

Öppet till 02.00: 2150 kr

DJ: 2100 kr

*priser anges inklusive moms



Ebba Folkesson
Uthyrningsansvarig
uthyrning@snerikes.se

Meny

Förrätter

Asiatisk laxtartar med sötsyrligt äpple, färsk ingefära och krispiga böngroddar på friterat rispapper.

Halvt dekonstruerad toast skagen med stenbitsrom, hyvlad rädisa och rostat rågbröd.

Jordärtskockssoppa med päron och en crème gjord på säsongens svamp.

Västerbottenkroketter med stenbitsrom, gräddfil och gräslök.

Varmrätter

Porchetta med confiterad minipotatis, rostade körsbärstomater, örtcrème och syrad polkabeta.

Torskrygg med svartrot, rotselleripuré, vittvinsås och syrade grönsaker.

Broccolibiffar med rostad minipotatis, färskostkräm och somrig crudité.

Efterrätter

Husets urval av tryfflar, serveras i skålar om fyra personer.

Sommarbakelse med grädde och jordgubbar.

Semifreddo med passande tillbehör.
Går att få i smakerna citron eller choklad och mandel.

Gin-tonic-sorbet med gurka och svartpeppar



Erik Gådin
Köksansvarig
bryggan@snerikes.se

Vår ambition är att er upplevelse ska bli så bra som möjligt.

Vi lyssnar gärna på era önskemål och anpassar sittningen efter det.

