



ALNARP 9 – PEMBERT & COMPANY BRÖLLOP & PRIVATA EVENT 2024/2025

GÄSTANTAL

Minimum antal gäster	50 personer
Maximum antal gäster	150 personer
Lokal	Matsalen på Alnarp 9 med tillhörande terrass

MÅLSÄTTNING & UPPSTARTSPAKET

Vår målsättning är att ni skall få en fantastisk upplevelse och ett minne för livet. Detta ingår när ni bokar oss till er dag:

- 1 uppstartsmöte där vi tillsammans sätter ramverket för er stora dag
- 1 timmes provning av er bröllopsmeny och genomgång/diskussion om Personal.
Kostnad för vald bröllopsmeny tillkommer
- 1 avstämningsmöte ca 2 veckor innan
- 1 avstämning dagarna innan för en sistaminuten koll om man vill

Ovan paket kostar 2500kr och debiteras i samband med bokning/bekräftelse.

LOKALHYRA

Nedan ingår i lokalhyran:

- Iordningställning av befintliga bord enligt överenskommelse (dukning ingår ej)
- Porslin (1 champagneglas, 2 vinglas, 1 vattenglas, kaffeglas, kaffesked, bestick, tallrikar till samtliga rätter/pp samt vattenkaraffer)
- Värmeljushållare 2st per bord med värmeljus
- Vita linnedukar - önskas extra dukar till fler bord än matborden ska detta bokas i förväg
- Vita lanneservetter
- Diskning
- Städning av lokalen dagen efter
- Tillgång till lokalen mellan 16–20 dagen innan (fredag)
- Tillgång till lokalen och dekorera borden på lördagen från 10.00
- Ej tillgång söndag utan presenter eller övrigt hämtas före lunch på efterföljande måndag eller i samråd med personal.
- Man får vara i lokalen till max 01.30. Musik och bar stängs 01.00 (lördagen)
- Musik arrangerar gäst själv

PRIS LOKAL 29 000 kr.





MAT OCH MENYER

TILLTUGG/MINGELMAT

- Frasig jordärtskocka-dragonkräm-lagrad ost 55:-/st
- Lagrad ostbakelse-tryffelkräm-syrlig lök 55:-/st
- Räkor med örtrème-fänkålsknäcke-citron-krasse 60:-/st

NATTAMAT/VICKNING

- Surdegspizza med topping 98:-/pp
- Chorizo med bröd 70:-/pp

FÖRRÄTTER

165:-/pp

- Handskalade räkor i dill och gurkrème med picklad tomat och rödlök, algrom samt rågbröds crisp
- Algrimmad- och eldad lax, citronkräm, syrlig gurka, blomkål och morots crudité samt dillolja
- Rödbetstartar – flädergelé - picklad silverlök- gulbeta- friterad schalottenlök-lagrad ost- potatiskrisp
- Skaldjurssoppa med citronkräm, crudité, krispig lök, dillolja och krasse samt surdegsbröd
- Charkplatta med 2 sorters salami och lufttorkad skinka marinerade oliver, lagrad ost, kryddemulsion och surdegsbröd

VARMRÄTT

- Algrimmad bakad torsk/lax med broccoli, ärta, fänkål, örtemulsion, sås på vitt vin samt citronkokt potatis vänd i brynt smör och örter 305:-/pp
- Nordiska linser med säsongens grönsaker, 7 minuters ägg, algrom, syrlig lök, friterad juliennepotatis och prästostemulsion 265:-/pp
- Valfritt protein med morotspuré, säsongens grönsaker, konfiterad gulbeta, sotad lök, fröer, rödvinssky, örtrème samt timjan och brynt smörbakad potatis. Välj mellan dessa olika proteiner: 295:-/pp
 - Kryddbakad kalv
 - Ryggbiff med fermenterad svartpeppar
 - Glacerat tuppbröst



DESSERT

125:-/pp

- Valfritt tillbehör med hallonmaräng, saltkola, bär och lakritskräm, bränd vitchoklad. Välj mellan dessa olika tillbehör

Lägg till färska bär

15:-/pp

- Mascarpone mousse
- Vaniljpannacotta
- Chokladmousse

BUFFÉ

Meny 1) 385: - Meny 2) 455: - Meny 3) 495: -

Meny ett = endast buffé

Meny två = ett protein

Meny tre = två protein

Välj protein nedan

Protein:

80g Eldad kryddbakad lax.

80g Råkor, dressade med rökt smetana, pepparrot och krasse

80g Torsk i färsk tomat- och ört- sky

80g Skaldjurssallad Skåne möter Asien

Från Grillen:

Hel grillad blomkål med saltrostade fröer, persilja och riven lagrad ost

Variation på rotselleri, grillad och picklad med senapsfrön

Matiga tillbehör:

Linser, inlagda och bakade betor i kaprisvinägrett

Bakad färskpotatis med timjan och citron

Säsongens grillade kål och senapsdressad matvete

Tillbehör:

Tomatsallad, färska och bakade tomater med syrad lök

Plocksallad

Hembakat surdegsbröd med vispat brynt smör

Såser/röror

Curry med säsongens inlagda Belle De Buskoop äpple, chili och syrliga svarta vinbär

Nordisk pesto (Dill, persilja, pepparrot, rapsolja, citron och solroskärnor)

Sött:

Säsongens bär, mjölkchoklad, saltkola, bränd vitchoklad och maräng



DRYCKER

Alkoholhaltiga samt övriga drycker medtages av gästen själv. Man tar även med sig glasflaskor därifrån under måndagen.

TILLÄGG

ARTIKEL	PRIS	ENHET
Dukning 50-70 personer	4500kr	/st
Dukning 70-100 personer	6500kr	/st
Dukning 100-150 personer	8000kr	/st
Vinglas	10kr	/st
Dessertvinglas	10kr	/st
Avec	8kr	/st
Highball	8kr	/st
Kandelaber (ljus ingår)	70kr	/st
Extra duk	60kr	/st

ÖVRIGT

PERSONAL

Vi har alltid minimum två personal på plats till stängning för att garantera ett trevlig och tryggt event

Serveringspersonal 295:-/h/p

Kockar ingår.

Observera att vid storhelger såsom Midsommar, jul och nyår så debiteras de dubbel timpenning för personal. Priser ovan angivna inklusive moms samt med reservation för ändringar.

PRISINFORMATION

Alla priser är inklusive moms

SAMARBETSPARTNERS

Blommor

Josefina & Caroline / Passiflora www.passiflora.nu info@passiflora.nu

Fotograf

Caroline Göransson / Found www.facebook.com/found.se caroline@found.se

KONTAKTUPPGIFTER

Förfrågningar och beställningar görs till

kontakt@pembertochcompany.se

