

Made Af Säfwenberg AB
Org.nr 556662-5306
Sörbrantsvägen 24
443 36 Lerum
T: 0704-785001
info@safwenberg.nu



OFFERTMALL 2024

M A D E A F SÄFWENBERG

Med lång erfarenhet av högklassiga festarrangemang är jag säker på att vi kommer se till att er högtidsmiddag blir precis så som ni tänkt er den!

Från mingel med bubbel efter vigsel tills bröllopstårtan är skuren. Personliga festmenyer anpassade efter era önskemål och er historia gör att ni får en unik och minnesvärd middagsupplevelse. Oavsett om ni väljer att hålla festligheterna i en av oss ordnad festlokal (Odd Fellowgården i Lerum) - eller om ni ombesörjer detta själva - så hjälper vi er gärna med vår egen köks- och matsalspersonal på plats. Här kan vi också erbjuda allt från uppdukning, linne, porslin och servering till musikunderhållning och ljudanläggning. Nedan följer ett exempel på hur ett arrangemang kan se ut, vad det ungefär kostar samt lite exempelrätter. Hör av er om ni är intresserade så får ni mer information och en skräddarsydd offert utefter era önskemål.!



Inspiration och Menymall Bröllop- & Festarrangemang

Antal festkuvert: 70-80st

Offertpriser gäller om minst 70st beställda kuvert

C:a tider: vigsel: 15.30, mingel fr 16.00, middagsstart kl 17.00/17.30

Alla menyförslag förutsätter val av 3-rätters middag

I kuvertpriserna ingår

*Trerätters Bröllopsmeny enl ök

*Kaffe, bordsserverat till dessert alt på buffé till bröllopstårta

*Köks- & Serveringspersonal under mingel & middag

*All upppassning, service och diskning och iordningställande

*Rådgivning om vinval & inköpsmängder om så önskas

*Bröd med smör och tapenade under middagen

*Specialkost till vegetarianer, allergiker etc.

*Nattpersonal som sköter er bar etc efter middag fram till 02.00

Menyförslag 1

"Sommar på Västkusten"

Förrätt

Fisk & Skaldjurstrio

*Hummersoppa med dill, fänkål och lagrad ostvisp

*Kall Kräftlasagne med dillgelé & syrlig rättika

*Kryddrimmad Lax med rostad blomkåls crème & hyvlad gurka

Varmrätt

Dagsfångst med Primörer

(Ryggbit av vitfisk - Torsk, Hälleflundra, Kummel, Havskatt...)

Ugnsbakad, serverad med en smörsås på vitt vin & sherryvinäger, vitlöksångad spenat, ägggrulle med svartpeppar samt säsongens primörer.

Dillslungad nypotatis i skålar på borden.

Dessert

Vit Chokladcheesecake

med kardemumma & myntamarienrade jordgubbar

Kuvertpris: 850kr

Menyförslag 2
"Fisk med spännande smaker"

Förrätt

Exotiska Tapas från Havet

- * Halstrad Pilgrims mussla på rostad jordärtskockscrème & syrlig fänkål
- * Minitoast Skagen med räkor, löjrom, citron & dill
- * Ceviche på Dagsfångst med chili, vitlök, citrus & koriander
- * Avokadocheesecake med lätthalstrad Tandoorilax

Varmrätt

Gremolatabakad Havskatt

serverad på rotfruktscrème med en elegant rödvinssås, potatisterrine med lagrad ost, lättstuvade svartrötter, brynt svamp, samt konfiterade cocktailtomater

Dessert

Söt chokladtrio med sommarbär

- * Vit Chokladmousse med havtorn & crunch
- * Mörk Chokladfondant med hallonsorbet
- * Mjölchokladpanacotta med basilikamarinerade jordgubbar

Kuvertpris: 925kr

Menyförslag 3
"Klassikern"

Förrätt

Klassisk Skaguntoast

Räkröra på rostat bröd med dill, citron, rödlök & löjrom

Varmrätt

Helgrillad marinerad Oxfilé

crèmad pepparsås, säsongens grönsaker, vitlöksbakad plommontomat, persiljerostad delikatesspotatis samt örtsmör

Dessert

Crème Brûlée

med säsongens bär

Kuvertpris: 1.000kr

Menyförslag 4

"I love Italy!"

Förrätt

Antipasti

Vi komponerar ihop lite gott & blandat som dukas ut på fat på resp bord
Minicaprese (tomat/mozzarella), Parmaskinka, cantaloupmelon, bruschetta, oliver,
parmesanost, balsamicovinäger, olivolja

Varmrätt

"Salt im bocca à la Romana"

kalvschnitzel, parmaskinka, salvia, tomat- & rödvinssky, risotto,
rostade grönsaker, basilika, oliver, citron osv..

Dessert

"Tre små söta Italienska"

- *Tiramisu
- *Panacotta "Limoncello" med mandelbiscotti
- *Vanilj- & Mascarponeglass med flädermarinerade jordgubbar

Kuvertpris: 950kr

Menyförslag 5

"En hållbar middag"

Förrätt

Vegetariska Tapas

- *Västerbottenpaj med tångkaviar & pepparrotsvisp
- *Avokadocheesecake med rostad tomatgelé & rosmarinstekt pumpa
- *Kantarellpesto på danskt rågröd med basilikakonfiterad sherrytomat
- *Ceviche på sensommargrönsaker med vitlök, citrus, koriander & chili

Varmrätt

Ört- & vitlöksfärserad svensk Majsckling

på bädd av lättstuvad sommarkål, karamelliserad kycklingsky med citrus,
säsongens grönsaker, riven rotfruktskaka med torkad tomat

Dessert

"Gino" på säsongens frukt & bär

(lätigratinerad med vitkockad, rostad mandel och maränger)

Kuvertpris: 850kr

Tillval

Snacks till välkomstdryck

(oliver, kapriskär, crostini, tapenade, grisini, fetaost, chips)

pris: 30kr/kuvert

Canapéer till välkomstdryck

I samband med ankomst erbjuds era gäster små goda tilltugg i väntan på middagen. Det kan vara allt från en liten munsbit/gäst till en mindre tapasbuffé

Vanligtvis komponerar vi 3 olika canapéer - 2st/kuvert (1 fisk, 1 veg, 1 kött)

pris: 75kr/kuvert

Ost

Liten Ostplatta

Vi väljer ut tre riktigt bra ostar och ackompanjerar med lite hembakat från bageriet och något sött. Serveras mellan varmrätt & dessert

Pris: 90kr/kuvert

Barnkuvert

Vi ordnar med enklare mer barnanpassad mat för de minsta.

Ingår även glass eller annat sött efter maten.

pris: 175kr/kuvert

(dessa kuvert ligger utanför ert antal ordinarie festkuvert)

Bröllopstårta

Vi kan erbjuda er olika varianter på bröllopstårta som passar er. Detta genom konditorer som arbetar för oss.

pris: 80kr/kuvert

serverad uppdukad på buffé efter era önskemål

(om ni önskar ta med egen bröllopstårta så går detta bra)

Hyra Bose Ljudanläggning

(står uppställd i matsalen under hela kvällen för tal, musik, disco osv)

Här ingår även mikrofoner, trådlös eller med sladd inkl stativ

Pris: 4.500kr

Ljudanläggning till vigsel

(vi ombesörjer uppställning, soundcheck & nedmontering)

Liten ljudanläggning med mikrofoner & stativ för ev utomhusvigsel

Pris: 1.500kr

Snacksbuffé

Till dansen dukas ett buffé upp med förfriskningar innehållande:

Frukt, grönsaker, chips, 2 dipsåser, naccos, salsasås, ostbågar, chokladbitar,

blandat smågodis

pris: 45kr/kuvert

Nattamat

Dukas upp på buffé framåt midnatt.

Här kan vi göra flera olika alternativ utefter era önskemål

Exempelvis klassikern:

Korv m bröd 45kr/kuvert

Övriga externa tjänster

Vi kan också hjälpa er att komma i kontakt med professionella aktörer som vi arbetat med tidigare, såsom Musiker, Florister & Fotografer

Kontaktuppgifter lämnas vid förfrågan.

Alla priser inkluderar moms.

Önskat datum kan preliminärbokas utan kostnad.

Slutbeställning lämnas senast 2 veckor före arrangemangsdag.

Välkommen med din förfrågan!

Fredrik Säfwenberg
Made Af Säfwenberg AB

