

Made Af Säfwenberg AB
Org.nr 556662-5306
Sörbrantsvägen 24
443 36 Lerum
T: 0709-544434
info@safwenberg.nu

OFFERTMALL 2027



BRÖLLOP VÄNHEM NÄÄS SLOTT



Tidlöst, Genuint, Romantiskt...

Med vår långa erfarenhet av högklassiga festarrangemang, och med en festlokal och plats med anrik historia och unikt läge, kommer vi att skapa en minnesvärd bröllopsmiddag i de vackra miljöerna runt Nääs Slott. Vi är där och välkomnar på Vänhems veranda efter vigseln, serverar och guidar er genom middagen och kvällen.

Olika varianter av högklassiga festmenyer anpassade efter platsens historia, era önskemål och lokalens faciliteter gör att ni får en genuin och genomarbetad bröllopsfest. Jag personligen är kocken, och den som tillsammans med er komponerar menyn. Jag är också den som ni kommer att ha kontakt med under hela resan från planering till den stora dagen.

Vi erbjuder er ett alternativ där uppdukning, linne, porslin och servering utöver er festmiddagen ingår. Därutöver en hel del till. Tillval såsom bröllopstårta, musikunderhållning, ljudanläggning och mycket annat kan vi också hjälpa till med, men detta går självklart bra att ni ordnar med själva, och att vi tillsammans ordnar logistiken så att allt klaffar.

Om ni är intresserade så är ni välkomna att kontakta mig för ett personligt möte där ni kan få mer information om vad vi kan erbjuda.

Vänligen, Fredrik Säfwenberg

Mail: info@safwenberg.nu
M: 0709-544434

TRADITIONELL BRÖLLOPSMIDDAG

Trerätters, elegant upplagd på tallrik, bordsserverad....



Förutsättningar

- *Överenskommelse med Näs Slott om hyra av festlokal & boende
- *Medtag av egen alkohol/måltidsdrycker
- *Kuvertpris gäller vid bokning av 3-rätters middag, min. 60st gäster
- *Slutbeställning (inkl specialkost) mailas in senast 2 veckor före arrangemangsday

Menyförslag

Nedan följer ett urval av exempelrätter som lämpar sig bra för anrättning och servering på Vänhem. Vid ett första möte försöker vi, om så önskas, ändå att komponera en unik meny som passar just era önskemål och er gemensamma historia. Sen har jag inte kunnat låta bli att föreslå en trerätters-middag som är skapad just med miljöerna runt Näs slott i åtanke.

Meny Villa Vänhem

"Lerumstapas"

I samband med att Lerums Kommun 2010 skulle profileras som Sveriges ledande miljökommun fick jag äran att komponera en hållbar tapas...

Kryddrimmad lätthalstrad Vänerlax på rostat rågbröd med jordärtskockscrème, brynt ostronskivling, syltad rättika, citronhonung & rödbetsskott

*

Fänkålshalstrad svensk Gös

smörsås på blåmussla & rosmarin, grön potatisblanquette, saltstekta gulbetor med säsongens svamp & svartrot, picklad fänkål, gurka & broccolirot, forellrom samt friterad palsternacka

*

Söt chokladtrio med svenska sommarbär

**Vit Chokladcheesecake med havtornsgelé & crunch*

**Mörk Chokladfondant med hjortronglass*

**Mjölchokladpanacotta med myntamarinerade jordgubbar*

Förrätter

Somrig Fisk & Skaldjurstrio

**Hummersoppa med dill, fänkål och lagrad ostvisp*

**Kall Kräftlasagne med dillgelé & syrlig rättika*

**Kryddrimmad Lax med rostad jordärtskocksscrème & hyvlad gurka*

*

Smakfulla Tapas från Havet

**Halstrad Pilgrims mussla på rostad jordärtskocksscrème & syrlig fänkål*

**Minitoast Skagen med räkor, löjrom, citron & dill*

**Ceviche på Dagsfångst med chili, vitlök, citrus & koriander*

**Avokadocheesecake med lätthalstrad Tandoorilax*

*

Öjebytoast

Kräftröra med akvavit, kummin, Västerbottenost, rödlök &

dill på rostat bröd med citronhonung & skott

*

”Lerumstapas”

I samband med att Lerums Kommun 2010 skulle profileras som Sveriges ledande miljökommun fick jag äran att komponera en hållbar tapas...

Kryddrimmad lätthalstrad Vänerlax på rostat rågbröd med jordärtskocksscrème,

brynt ostronskivling, syltad rättika, citronhonung & rödbetskott

*

Hållbara gröna Tapas (veg)

**Västerbottenpaj med tångkaviar & pepparrotvisp*

**Avokadocheesecake med rostad tomatgelé & rosmarinstekt pumpa*

**Kantarellpesto på danskt rågbröd med basilikakonfiterad sherrytomat*

**Ceviche på sensommargrönsaker med vitlök, citrus, koriander & chili*

*

Italienska Antipasti

Minicaprese (tomat/mozzarella), Parmaskinka, cantaloupmelon,

bruschetta, oliver, parmesanost, balsamicovinäger, olivolja

Varmrätter

Dagsfångst med Primörer

(Ryggbait 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.

*

Gremolatabakad Havskatt

serverad på rotfruktscrème med en elegant rödvinsås, potatisterrine med lagrad ost,

lätstuvade svartrötter, brynt svamp, samt konfiterade cocktailtomater

*

Fänkålshalstrad svensk Gös

smörsås på blåmussla & rosmarin, grön potatisblanquette, saltstekta gulbetor med säsongens svamp & svartrot, picklad fänkål, gurka & broccolirot, forellrom samt friterad palsternacka

*

Helgrillad marinerad Oxfile

crémad pepparsås, säsongens grönsaker, vitlöksbakad plommontomat, rotfruktsrösti i ugn, samt café de parissmör

*

Provencalsk Lammfile

rostad vitlök- & rödvinssås, rotsellericrème, grönsaksmix med betor, sparris & smälökar samt kryddkokt päron. Örtrostad delikatesspotatis i skålar på borden.

*

Kryddstekt svenskt Hjortinnanlår

viltfond med Madeira & rosmarin, sauté på kantareller, sticklök & rökt sidfläsk, potatiskaka med västerbottenost, lingon- & björnbärschutney

Desserter

Söt chokladtrio med svenska sommarbär

**Vit Chokladcheesecake med havtorngelé & crunch*

**Mörk Chokladfondant med hjortronglass*

**Mjölchokladpanacotta med myntamarinerade jordgubbar*

*

”Tre små söta Italienska”

**Tiramisu*

**Panacotta ”Limoncello” med mandelbiscotti*

**Vanilj- & Mascarponeglass med flädermarinerade jordgubbar*

*

Vit Chokladcheesecake

med kardemumma & myntamarienrade jordgubbar

*

Crème Brûlée

med säsongens bär

*

Tryfflar & Chokladbräck

lite smågott ställs ut på borden

Kuvertpris: 975-1.325kr

beroende på menyval och antal gäster (60-140st)

I kuvertpris ingår

Uppdukning av Festlokal

Vi ställer iordning bord & stolar och dukar upp efter era önskemål. Vi dukar även ut era blomster, ljus, festprogram, namnskyltar mm. Ni ser till att bordsdekorationer, blomster mm finns i lokalen på överenskommen tid.

Förslagsvis dagen före - fredag 15.00-19.00

*

Linne/Porslin/Dekoration

Vita linnedukar & lanneservetter utefter er önskade dukning, liksom glas/porslin/bestick anpassade efter er middagsmeny. Glas till välkomstdryck ingår också, liksom kaffeservis. Dock ej glas till bar efter middag. I grundpriset ingår även enklare stilren modell av kronljus- alt värmeljushållare, och stearinljus till dessa under kvällen. Önskar ni andra levande ljus så ordnar ni med detta själva, liksom ni gör med övriga bordsdekorationer.

*

Köks- & Serveringspersonal

Personalen finns på plats från mingel/mottagning tills middagen är över. Sköter förutom servering även disk, avplockning. Vi har även kvar en styrka som sköter er bar och stänger lokalerna lokalerna kl 02.00

*

Ansvarig/Nattpersonal

Personalen finns på plats från öppning tills festen avslutas kl 02.00 och sköter er bar om så önskas.

Därefter grovstädar och låser vi matsalen.

*

Städning

Vi diskar allt, iordningställer och städar köket, grovstädar matsalen, gröna rummet och verandan samt tar hand om och miljösorterar sopor/pant.

Dessutom

**Specialkost till vegetarianer, allergiker etc (så nära er valda meny som möjligt)*

**Kaffe, bordsserverat till er dessert alt på buffé till bröllopstårta*

**Surdegbröd, smör och olivtapenade under middagen*

**Presentation av er festmeny med era vinval inför middagen (om så önskas)*

**Rådgivning om vinval & inköpsmängder (om så önskas)*

**Samordning med era samarbetspartners (fotograf, florist, musiker)*

TILLVAL

Snacks till Välkomstdryck

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

Pris: 45kr/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

*

Liten Ostplatta

Vi väljer ut tre riktigt bra ostar och ackompanjerar med lite marmelader/chutneys och två sorters knäckebröd. Bordsserveras på tallrik vid "Traditionell Bröllopsmiddag" och dukas upp på buffé när ni valt "Delikatessbuffé"

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

Enklast är om ni själva ordnar med detta och ser till att den blir levererad till festlokalen. Vi dukar sedan fram er tårta på buffé tillsammans med kaffe och ev Avec

Vårt förslag på kontakt: "Annas Tårt- & Marsipandesign" i Gråbo. 0700-120066

*

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.

Det mest populära brukar vara "Korv & Bröd"

Pris: 35kr/kuvert

(gäller endast Korv & Bröd)

*

Vigsel/Externt Möblemang

Ni har möjligheten att hålla er vigsel i Vänhems "Veranda" utan extra kostnad. Önskar ni smycka lokalen, ta in externt möblemang och andra dekorationer för detta ändamål så görs det via oss. Utefter era önskemål så tar vi fram en prisvärd lösning och ansvarar sedan för logistiken kring detta, och med era samarbetspartners .

Pris: Offert efter förfrågan

*

Ljudanläggning till vigsel

Vi ombesörjer uppställning, soundcheck & nedmontering. Mindre Yamaha ljudanläggning med mikrofoner & stativ för ev utomhusvigsel i anslutning till Vänhem.

Pris: 1.500kr

*

Hyra Bose Ljudanläggning

Står uppställd i matsalen under hela kvällen för tal, musik, disco osv. Här igår även mikrofoner, trådlös eller med sladd inkl stativ

Pris: 4.500kr

*

Fredagsmiddag på Piano i Lerum

Kanske vill ni samla en mindre grupp kring en god middag redan på fredagen. I så fall hjälper vi er gärna och skapar en trevlig afton på vår mysiga Piano Kvarterskrog & Bar inne i Lerum. Stället drivs i vår regi sedan starten 2020

Pris: Offert lämnas efter förfrågan

Övriga externa tjänster

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

Alla priser inkluderar moms.

Välkommen med din förfrågan!

Fredrik Säfwenberg
Made Af Säfwenberg AB