

Bryllupsmeny Kvåstunet 2017

De siste årene har buffè på bryllup blitt veldig populært hos oss.

9 av 10 bryllup de 2 siste årene har vært buffè.

Fordelen med buffè er at gjestene kan velge mellom flere retter slik at de alltid vil finne noe de liker.

Stemningen rundt buffè er mere avslappet, slik at gjestene føler de har større bevegelsesfrihet.

Prisen er lavere kontra serverte retter.

Dere som holder bryllupet får mer fornøyde gjester og samtidig lavere kostnad på selskapet.

Noen velger å legge til andre fordeler for gjestene i det de har spurt, som f.eks. velkomstdrink, velkomstrett eller noe ekstra å drikke til maten.

Meny Buffè

Svinestek, laks og kyllingfillet.

Karamellpudding, sjokoladepudding og gele.

Kr. 349,-

*Oksesstek, laks og kyllingfillet.
Karamellpudding, sjokoladepudding og gele.
Nr. 369,-*

*Hjort, laks og kalkunfillet.
Karamellpudding, sjokoladepudding og Dr. Maud.
Nr. 395,-*

*Reinsdyrstek, laks og kalkunfillet.
Karamellpudding, Dr. Maud og Frukt.
Nr. 415,-*

*Kom gjerne med ønsker om andre sammensettinger eller retter,
så lager vi et pristilbud til dere.*

*Bryllup er en av de viktigste dagene i deres liv,
og vi skal være med å gjøre den til slik dere ønsker den skal være.*

Vi strekker oss langt i å tilpasse oss deres ønsker.

*Vi har et godt rykte på god mat, hyggelige betjening og flotte lokaler.
Under finner dere menyforslag på serverte retter, samt drikke og andre
måltider som kan være aktuelle for dagen.*

Forretter

Tunets blomkålsuppe

Nr. 95,-

Rekecocktail m/toast

Nr. 95,-

Tunets egen fiskesuppe

Nr. 95,-

Hvitvinsdampede blåskjell

Nr. 103,-

Gravet laks m/dillstuede poteter

Nr. 103,-

Marinerte reker i hvitløk og chili på salatseng

Nr. 103,-

Spekeskinke m/melon

Nr. 105,-

Tunets egen skalldyrsuppe

Nr. 115,-



Hovedretter

Svinesteik m/surkål, grønnsaker, poteter, saus og svsker
Ør. 285,-

Øksesteik m/grønnsaker, poteter og saus
Ør. 305,-

Fylt svinekam m/poteter, grønnsaker, rødkål og madeirasaus
Ør. 325,-

Hjørt m/poteter, grønnsaker, viltsaus, tyttebær og soppstuing
Ør. 345,-

Reinsdyrsteik m/poteter, gulrøtter, rosenkål, viltsaus og tyttebær
Ør. 375,-

Laks m/poteter, agurksalat og rømme
Ør. 315,-



Desserter

Tunets egen karamellpudding

Nr. 95,-

Panna Cotta

Nr. 99,-

Sjokolademousse

Nr. 99,-

Is m/jordbær eller varme bjørnebær

Nr. 102,-

Sjokoladefondant med vaniljeis

Nr. 103,-

Kom gjerne med egne forslag.

Drikke

Mineralvann (0,5) Nr. 39,-

Cognac til kaffe Nr. 99,-

Velkomstdrink m/alkohol 55,-

Ankomstmåltid (fingermat)

Tapas av havets retter Nr. 79,-

Fruktfat Nr. 59,-

Nattmåltid

Smørbrød spiral assort. Nr. 129,-

Kaffe til medbrakte kaker Nr. 55,-

Husets Vin Nr. 298,-

Baylies kaffe/is Nr. 89,-

Velkomstdrink u/alkohol 45,-

Tapas av viltretter Nr. 89,-

Suppe med brød Nr. 95,-

Inkludert i bryllupspakken følger det med

Planlegging i forkant av selskapet

Leie av selskapslokale

Servering

Overnatting for brudeparet

1 års middagsbuffè for brudepar på tunet



*På tunet ønsker vi at dere skal få oppleve den store
dagen slik dere ønsker den.*

Vi strekker oss langt for at du skal bli fornøyd.

Dynt selv, eller la oss gjøre det (koster ekstra)

Ta kontakt med oss i dag og kom i gang med planleggingen.

Tlf. 95 33 75 65

booking@kvastunet.no

www.kvastunet.no