

BRÖLLOP & FEST PÅ

SKEPPAR

holmen *Nacka*



Varmt välkomna att fira ert drömbärllop på Skepparholmen Nacka. Välj bland våra lokaler och menyer för att skraddarsy en dag att minnas. Vi dukar och placerar borden efter era önskemål med vita linnedukar, porslin, ljus och borsdekoratlon.

# Upplägg & priser

## LOKALER

Disponeras mellan 15:00 - 01:00

Sjösalen, 80 personer	10 000 Kr
Aquamarinan, 25 personer	5 600 Kr
Bistron, 40 personer	5 600 Kr

## VIGSEL I VÅR TRÄDGÅRD VID SJÖN

Scen, båge & stolar utomhus	ca 5 000 Kr
Blommor till bågen	ca 5 000 Kr

Vid dåligt väder finns möjlighet till inomhusvigsel mot en extra kostnad.

Förlängd öppettid i baren efter 01:00; 3 500 kr/tim.  
Hotellrum från 795 kr/per person i delat dubbelrum med frukost

## FÖRDRINK & TILLTUGG

Tilltugg/Kanapéer 40 kr/st

Vi föreslår 3 kanapéer per person

Fördrink, Champagne de Saint-Marceaux, flaska 750 kr eller glas 135 kr

## MIDDAG

En trerätters middag med passande vinpaket.

Vinpaketet inkluderar 1 glas till förrätten, 1 glas med påfyllning till varmrätten samt 5 cl. dessertvin.

Pris 1 390 kr/person

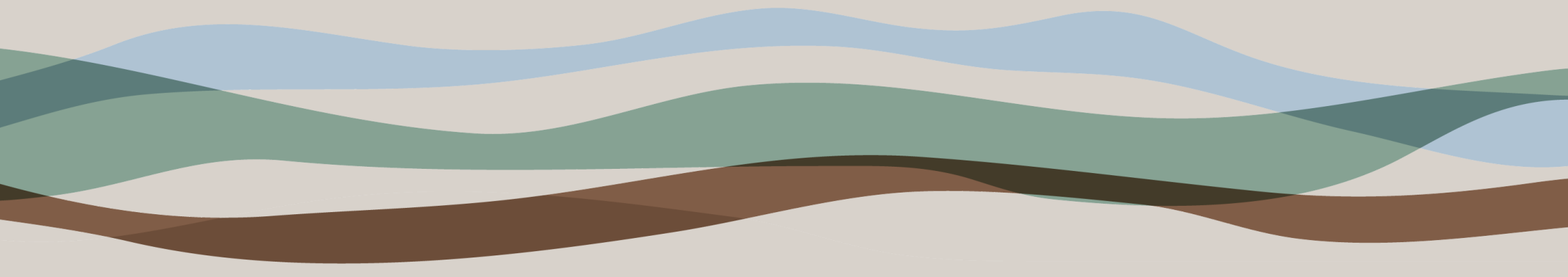
Observera att samma val gäller för hela sällskapet med undantag för allergier och kostavvikelser

## TÅRTA

Bröllopstårtan beställer ni själva och ber att få levererad till Skepparholmen senast dagen innan.

En serveringsavgift på 55 kr per person tillkommer

Meny



# Förrätt

## SENSOMMARSALLAD

Grillad zucchini med grön sparris, kryddig skottsallad och tryfferad färskostkräm

## KYCKLINGSOPPA

Skepparholmens rostade kycklingsoppa med lagrad ost och tryfferad lökvinaigrette

## TARTAR

Biff tartar med vaktelägg, senapskorn, krassedressing och friterad kronärtskocka

## TRYFFEL

Smörstekt pilgrimsmussla med blomkålskräm, spritärter och tryffeljuice

# Varmrätt

## JORD OCH SKOG

Jordärtskockskräm med smörstekta kantareller, syrlig grillad lök, och örtslungade primörer

## KUNGSFLUNDRA & HAVSKRÄFTA

Havskräfta färserad kungsflundra med skummig havskräftsås, mörbakad citronkryddad silverlök, bondböner och dragonslungad potatis

## GÖS "SURF AND TURF"

Grillad gös med anklever, brytböner, sauterad spenat, madeirasky och frasiga mandelkroketter

## KALV

Grillad kalv med kryddig sensommarsallad, kantareller, riven pepparrot, syrlig stesky och örtrostad potatis

# Dessert

## OST

3 sorters svenska gårdsostar med Skepparholmens kokta marmelad och två sorters bröd

## PERSIKA

Inkockt persika i sin kylda lag med kardemummaglass och mandelbiskvi

## CHOKLAD/FLÄDER

Choklادتårta med fil- och flädersglass

## HALLON & JORDGUBBE

Färska hallon med jordgubbsparfait, jordgubbssorbet och krutonger av sockerkaka

## BETALNING

Betalning sker mot förskottsfaktura på 75% av totalbeloppet som skickas 1 månad innan festen. Slutfakturan skickas sedan efter bröllopet-/festen.

Senast fyra veckor innan bröllopsmiddagen/festen önskar vi få ett definitivt besked på antal gäster och specialkost.

Ni kan avboka er tillställning kostnadsfritt, senast fyra veckor innan ankomst.

Alla priser inkluderar moms.

VÄLKOMNA!

Lisa Lind, Food & Beverage Manager

0704 – 108578

[lisa.lind@skepparholmen.se](mailto:lisa.lind@skepparholmen.se)

[info@skepparholmen.se](mailto:info@skepparholmen.se) / 08 – 747 65 00