

Högtidsarrangemang på Aludden Prôvidore 2020



Förutsättningar:

Offertpriser nedan gäller för 70-80 gäster

(om fler eller färre påverkas varmrättspriset, som också inkluderar de fasta kostnaderna)

Ni nyttjar hela Aludden för er själva mellan kl 16.00-02.00

Priser gäller för festarrangemang Lördagskvällar.

Meny

(priser förutsätter val av 3-rätters meny)

Förrätter

Tapas från havet med exotisk touch

*Ceviche (råmarinerad fisk i lime, vitlök, lime & chili)

*Avokadocheesecake med hemrökt tandoorilax

*Pilgrimsmussla, tomat- & melonsallad

*Sotad limemarinerad tonfisk med sötad ingefärssoya

100kr

Vegetariska tapas

- *Kantarellpesto på hembakat rågbröd
 - *Valnöt- & ädelostdruva på rödbetscarpaccio
 - *Avokadocheesecake med rostad tomatgelé
 - *Exotisk gazpacho med koriander & chili
- 90kr

Svensk kallrökt Savolax & löjrom

serveras med yoghurtmousse, citronsirap & varmt lökbröd

90kr

SOS

(smör, ost & sill)

4 heminladga sillar, nygotatis, gräddfil, lagrad ost från Sivans samt hembakat bröd & knäckebröd – serveras på fat!

90kr

”Trio på Räkor”

- *Minitoast Skagen med löjrom & dill
 - *Exotisk Räk- & grönsakstartar med koriander, ingefära & lime
 - *Crèmesoppa på Räka & fänkål
- 100kr

Halstrad Pilgrimsmussla

salsa på cantaloupe, koriander, avokado & chili, brynt soyasmör, skottsallad med rågbrödskrutonger

95kr

Fänkålsrimmad lätthalstrad lax

rostad blomkåls crème, citrussallad, höstsallad med sparris & pinjenötter

85kr

Varmrätter

(till samtliga anrättningar passar rött vin bäst)

Halstrad Hälleflundra

smörsås på portvin & kalvfond , lökfräst mangold, rostad shitatesvamp samt primörpotatis

395kr

Smörstekt Rödtinga

brynt tomatsmör, sockerärter, spädlök samt dillslungad potatis
380kr

Skinnhalstrad Piggvar

vierge på rimmad bog, rödbeta & stjärnanis, potatis- &
palsternacksbakelse, konfiterad sherrytomat
425kr

Grillad Havskatt

balsamicosky, tryfferade svartrötter med babyspenat,
potatisbakelse med saltorkad tomat,
385kr

Vi kan också låta avvakta och se vilken fisk och säsongaktuella tillbehör som är
bäst för dagen, och skapa varmrätten därefter...

”Dagsfångst” med tillbehör: pris: 370kr/kuvert

Grillad färsk Oxfile

potatisterrine med saltorkad tomat, rödvinsås, tryfferad spetskål,
sauté på säsongens grönsaker
420kr

Gremolatabakad Kalvrygg

kalvfond med rotfrukter, svamprisotto, glaserad grön sparris
samt picklade körsbärstomater
395kr

Provencalskt Hjortinnanlår

viltfond med madeira och rosmarin, sauté på kantareller, sticklök
och rökt sidfläsk, potatiskaka med västerbottenost, lingonchutney
410kr

Knaperstekt Majskyckling

färsk rödbeta bakad med lime & vitlök, sås på kycklingfond, calvados & ingefära,
potatisterrin med rostad blomkål
375kr

Osttallrik

(nedan följer ett av flera exempel för den som inte kan motstå osten...)

Till de tre ostarna serveras lämpligen ett glas vin som matchar alla.

*Reblouchon serveras med citrus- & sellerikompost

*Tryffelsmaksatt Brietårta på crostini serveras med balsamicomarinerade cocktailtomater

*Rocheforttyp serveras med saltrostade rödbetor och rödbetssirap

Pris: 85kr/kuvert

Dessert

Husets Crème Brulé

serveras med hallonsorbet

75kr

Lime- & honungspanacotta

serveras med varma björnbär

55kr

Chokladtryffel

serveras med bärkompott

50kr

Apelsin - & chokladpanacotta

serveras med hallonsås

60kr

Vit chokladcheesecake

serveras med björnbär & kardemumma

75kr

I menypriserna ingår:

*Exklusivt ensamnyttjande av Aludden Prôvidore 16.00 - 02.00

*Uppdukning och grundutsmyckning av middagskuverten (vita linnedukar och lanneservetter, levande ljus, matporlin anpassat efter ert menyval)

*Tallriksservering av festmåltid och glassservering av era viner

*Hembakat bröd med smör och tapenade under middagen

*All upppassning, service och diskning under kvällen och natten

*Specialkost till vegetarianer, allergiker etc.

*Kaffe/Thé (uppdukat på buffé i samband med brölloparstårtan)

Tillkommer:

Vinmeny

(Vår sommelier Mattias komponerar gärna en härlig vinupplevelse som matchar meny, smak och plånbok)

Välkomstdryck

cava, prosecco eller kanske champagne?
pris: från 160kr/flaska

Vin till Förrätt & Varmrätt

pris: från 145kr/flaska

Vin till Ost och/eller Dessert

(åtgång c:a 6cl/kuvert)
pris: från 265kr/flaska (375ml)

Till middagen serveras stilla vatten på borden

Alkoholfria alternativ:

(prisexempel på populära drycker)

Kivik äppelcider alk.fritt mousserande 65cl 49kr/flaska

Lättöl/mineralvatten/läsk 33cl 20kr/flaska

Alkoholfritt vin (vitt & rött) 135kr/flaska

Tillval:

Snacks till välkomstdryck

(oliver, kaprisbär, crostini, tapenade, grisini, fetaost, chips)
pris: 25kr/kuvert

Canapéer till välkomstdryck

I samband med ankomst till Aludden erbjuds era gäster små goda tilltugg i väntan på middagen. Det kan vara allt från en liten munsbit/gäst till en mindre tapasbuffé
pris: 45kr/kuvert

Avec till kaffet

Vi serverar era gäster en god avec till kaffet ur standardsortimentet
(cognac, whisky, calvados, likörer)
pris: 15kr/cl
(ni betalar för det som förtärs)

Bröllopstårta

Från vår konditor erbjuds ni olika varianter på tårta som passar er.
pris: 65kr/kuvert
serverad uppdukad på buffé efter era önskemål
(om ni önskar ta med egen bröllopstårta utgår serveringsavgift
om 15kr/kuvert)

Musikarrangemang/Dans

Vi kan erbjuda er möjligheten att integrera musiken i kvällens festligheter, allt från
välkomstmusik, levande ackompanjemang under middagen till dans till DJ eller
liveband.

prisexempel:

DJ 23.00-02.00 c:a 4.500kr

Musikensemble tex. 4 musiker 23.00-01.00 c:a 12-15.000kr

Hyra aluddens ljudanläggning 1.500kr

Här finns en anläggning som står uppkopplad under hela middagen och även efteråt till
dans. Finns förstärkare, högtalare, två mikrofoner, projektor och filmduk.

Vi har även mer utrustning, såsom instrument, scenmoduler och portabla anläggningar
om ni efterfrågar det!

Blomsterarrangemang/Dekoration

(blomster, sånghäfte, placeringskort, pynt, tema m.m)

Är ni välkomna att ordna med själva för att få er fest så personlig som möjligt. All
dekoration överlämnas till oss fredag em för utplacering.

Snacksbuffé

Till dansen dukas ett buffé upp med förfriskningar innehållande:
Frukt, grönsaker, läsk/mineralvatten, chips, 2 dipsåser, naccos, salsasås, ostbågar
chokladbitar, blandat smågodis
pris: 40kr/kuvert

Nattamat

Dukas exempelvis upp på buffé framåt midnatt.

prisexempel på klassiker:

Korv m bröd 35kr/kuvert

Gulaschsoppa med hembakat bröd 50kr/kuvert

Extra nattöppet

Aludden Prôvidore håller extra öppet fram till 03.00

Om tillståndsenheten godkänner servering till er fram till denna tidpunkt håller baren

öppet fram till 03.00

pris: 3.000kr

Bar

Baren håller öppet efter middagen fram till 02.00

Prisexempel öppen bar, slutet sällskap:

Stor starköl 50kr

Husets röda/vita vin 50kr

Drink 4cl 60kr

Drink 6cl 80kr

Lättdryck 33cl 20kr

Alla priser inkluderar moms.

Varmt Välkommen med Er ev. slutbeställning senast
2 veckor före arrangemangsdag.

Med vänlig hälsning

Fredrik Säfwenberg

Aludden Prôvidore

0302-17850