



Bröllop

Tack för Er förfrågan!

Här kommer lite allmän prisinformation gällande bröllop på Magasinet Härön. Vi skräddarsyr naturligtvis en offert till er efter era önskemål efter denna första allmänna prisinformation. Tveka inte att höra av er för ett förutsättningslöst möte, visning eller frågor!

Välkomna till bryggan i Kyrkesund där ni transporteras i omgångar av 12 och 12 till Magasinet Härön. Denna färjeöverfart tar ca. 3 min. per omgång.

Vid väder serverar vi ett glas mousserande alt. Champagne på vår brygga som samtidigt utgör kvällens första brudskål och hyllning till brudparet.

Gällande underhållning har vi möjlighet att hjälpa er med kontakter annars fungerar det utmärkt om ni vill sköta denna bit själva. Vid kaffe och avec blir det således dans fram till max kl 01.00.

Magasinet har inget PA eller ljus, men dock generöst med el bestående av 10, 16 och 32 ampere och god plats för underhållningen på plan 2. Med Er toastmaster ser vi fram emot att gå igenom kvällens talarlista varefter serveringen kommer att löpa friktionsfritt. Vi rekommenderar er att beställa och bekosta såväl blomsterarrangemang som bröllopstårtan vilken skall levereras till Magasinet omonterad samt i skyddsbox.

Det är trevligt om brudbukett samt blomsterarrangemang harmoniserar med varandra.

Vi föreslår att ni förhör er hos Utängs blommor i Skärhamn avseende bordsdekorationer. Samt vår samarbetspartner Farmor Gretas Bageri & Konditori i Stenungsund gällande bröllopstårtan. Magasinet har även kontakter hos fotografer samt produktionsbolag om ni vill föreviga ert bröllop och fest på film eller foto.

Efter kaffe och avec startar brudvalsen till er underhållning. Senare på kvällen serveras bröllopstårtan. Vi förbereder också ett presentbord på den befintliga buffén i festvåningen.



Bröllop

Låt oss få presentera några menyförslag:

"Säsongens meny"

Ni serveras en 3-rätters säsongsmeny komponerad av säsongens absolut bästa råvaror med inriktning mot havet och Bohuslän och era önskemål.

(Kvaliteten och tillgången på våra färska råvaror, framför allt fisk, varierar från säsong till säsong och faktiskt även från dag till dag. Magasinets köksmästare, Erik Lindberg, handplockar därför råvarorna direkt från fiskhamnen och våra övriga leverantörer, just för att vi ska kunna säkerställa kvaliteten. Därför är det svårt att annonsera ett exakt menyförslag med vilken fisk det blir. Om möjligt, önskar vi att ni överlåter detta åt oss och ger oss fria händer. Vi garanterar att ni inte blir besvikna!)

3-rätter/395 kr 5-rätter/545 kr

Meny 1

Bresaola med ruccola, soltorkad tomat och krutonger

Halstrad hälleflundra med löjrom- och gräslökssmörsås, potatis- och dillkompott samt spenatmoussé och råstekt sparris

Klassisk cremé brulée smaksatt med bourbonvanilj med hallon- och myntasallad

455 kr

Meny 2

Färskostfylld, rökt laxrulle med dill- och pepparrotssallad

Stekt kungsflundra i bit med sauce Royale samt en ragu på bondbönor, vårmorot och rädisor

Vitchokladpannacotta med vaniljbakad rabarber samt pistage- och jordgubbssallad

425 kr



Bröllop

Meny 3

Matjesilltårta med syrad rödlök och löjrom

Grillad gödkalvsrygg "Rossini" med ragu på sparris och kantareller samt potatisterrine

Balsamicovinägermarinerade jordgubbar med vaniljglass

465 kr

Meny 4

Sallad på parmaskinka, smulad getost, halvtorkad tomat, pinjekärnor samt balsamicovinäger

Grillad kalvrygg med smörstekta kantareller och potatis-prästostkompott samt portvinsky

Ljummen chokladbakelse med smultronsorbet samt cremé anglaise

395 kr

Vin

Magasinet's hovmästare komponerar efter era önskemål och matval ett trevligt vinförslag.

Bar

Här väljer Ni helt om ni önskar ha fri bar eller att var och en betalar sin konsumtion.

Dukning

Vi dukar med vita linnedukar och vita linneservetter samt ljusstakar. I dukningen ingår de av er införskaffade blomsterarrangemangen som levereras till Magasinet.

Placering

Ni lägger ut bordsplaceringskort samt gör en bordstabloid som kan beskådas av gästerna under drinken vilket underlättar en skyndsam placering.



Bröllop

Priskalkyl inklusive moms

Lokalhyra	Fritt
Personalkostnad	Fritt
Henkell Trocken	245:- Butelj
Moet Chandon	565:- Butelj
3-rätters meny	Efter eget val
Vin	Från 42:- per glas
Kaffe	24:- Per person
3 cl husets avec	51:- Glas
Vatten, läsk	22:- Butelj
Mellanöl	39:- Butelj
Starköl	42:- Butelj
Färja	20:- Per passagerare och tur
Bar	Efter val och åtgång