

# Bryllup på Gaffel & Karaffel?



# Forslag til deres bryllup

- Apertif /mottagelse i Champagnebaren
- Gjestene får servert 1 glass musserende til apertif  
Eller champagne (kr. 8,- ekstra pr. pers)
- Gjestene trekker opp i festsalen hvor det er duket til en 3 retters meny.
- Velkomst tale holdes (vi har mikrofon, hvis det skulle være nødvendig)
- Hovmesteren presenterer meny og vin
- Ett glass hvitvin skjenkes
- Forrett serveres
- Ett glass rødvin skjenkes
- Hovedrett serveres
- Vi fyller opp glassene med 1 glass rødvin til  
( Er det mange taler under middagen, er det viktig at alle gjester har noe i glasset slik at de kan skåle. Ønsker dere påfyll utover disse 2 enhetene til hovedrett kan vi enten avtale en annen pakkepris eller kan vi belaste regningen med de ekstra flaskene som går)
- Desserten serveres  
(ønskes dessertvin koster det fra kr. 59,- til kr. 89,- pr. glass avhengig av hvilke dessertvin dere ønsker å gå for.
- Kaffe og avec serveres
- Dere kan ta med egne kaker

Valgfri 3 – retters meny fra våre selskapsmenyer

Vinpakke av maten bestående av

Musserende vin ved ankomst

1 Glass hvitvin

2 glass rødvin

Kaffe og avec

Pakkepris per person fra: 845,-

Hvis det er ønskelig med 2 bonger til drinker i baren etter middagen blir pakkeprisen 995,- per person.

# Hva vi kan hjelpe med

- Menyoppsett og tilpassning av viner til rettene
- Kjøreplan i forhold til maten
- Formidle kontakt med blomster dekoratør
- Plassering av bord
- Drikkebonger dersom ønskelig
- Sette ut bordkort
- Lagring av gaver såfremt lokalet ikke skal brukes dagen derpå



# Huskeliste:

Ankomst – Når ankommer gjestene?

Og brudeparet?

Blomster – Leveres dekorasjoner av blomster? Om så når?

Taler – Bør koordineres iht. servering og skjenking.

Kaker – Kaker kan leveres i restauranten.

Hvor lenge? Det er mulighet å ha åpent med alle rettigheter til kl. 0300

Kjøreplan – Vi trenger en kopi av denne, gjerne en gjennomgang med toastmaster også.

Allergier - Dersom noen er allergisk, vegetar eller spesielt kresen, bør vi vite om dette på forhånd så kan få stelt i stand annen mat til personene det gjelder.

Bordoppsett – Spesielle ønsker, hvem setter på bordkort? Vi er behjelpelig med det meste.

Gavebord – Hvem holder kontroll på hva dere har fått av hvem?

Gaver – Når vil dere hente? Lokalet låses etter endt kveld så de står trygt hos oss over helgen.

Betaling – hvordan skal selskapet betales?

Bar – Hva skal gjestene betale for selv?

Underholdning – Hvem har ansvar for musikk etc.?

Meny?

Drikke?

Barn – Hva skal de spise?