

# BRÖLLOP 2011



*Välkomna till Hammarskogs Herrgård. Vi har stor erfarenhet av att anordna bröllop.*

*Här kommer lite information vad man bör tänka på inför bröllopsfesten och vad vi på Hammarskogs Herrgård kan hjälpa till med.*

*Kontakta gärna oss för mer information.*

*Pernilla Naesström  
Restaurangchef*

*Marie Johnsson  
Köksmästare*

***Hammarskogs Herrgård***

*Dalby*

*755 91 Uppsala*

*Tel 018-382100*

*Fax 018-382131*

*[www.hammarskog.com](http://www.hammarskog.com)*

*[info@hammarskog.com](mailto:info@hammarskog.com)*

*Det finns möjlighet att viga sig på Herrgården. Sommartid har vi en härlig park för er som vill ha en utomhus vigsel. På övervåningen finns det utrymme för att ha sin vigselceremoni inomhus.*

*Vigsel förrättare får man ordna med själv.*

*Vi har tyvärr ingen övernattning i dagsläget men vi hjälper gärna till att ordna med transport till och från Herrgården om så önskas.*

*Inför bröllopsfesten har vi ett planeringsmöte på Herrgården där vi går igenom menyn samt alla praktiska detaljer inför ert bröllop.*

*Dom här frågorna kommer vi att ta upp så ni kan vara lite förberedda.*

- var kommer vigsel att vara ?*
- Vilken tid ?*
- Beräknad ankomst av gäster / brudpar ?*
- Antal gäster ev. barn*
- I dukningen ingår linnedukar och servetter där kan ni välja om ni vill ha vitt, blått eller linnefärgat.*
- Ljus och blommor på bordet önskemål om färg på bordsdekorationen.*

- *Bordsplacering gör vi inte. Vi vill gärna ha en kopia på bordsplaceringslistan där även eventuella allergier, barn etc är utmärkta. Så att alla får rätt mat.*
- *Toastmaster om det finns så vill vi gärna ha namn och telefonnummer till under bröllopsdagen, Körschema om det finns. Se till att det inte blir några tal när varmrätten ska serveras.*
- *Vill ni ha ytterligare rum för ex omklädnad, barnrum etc 400:-/rum*
- *Presentbord ?*
- *Fördrink Ute/Inne*
- *Snittar till fördrinken 25:-/p (ca 3 snittar/p)  
Tilltugg snacks 15:-/p*
- *Menyer. Där kan ni tillsammans med vår kökschef Marie Johnson sätta ihop er egen meny. Marie har gjort några färdiga meny förslag.*
- *Tårta Pris 65:-/bit eller om ni väljer att ta med en egen bröllops tårta så tar vi en serveringsavgift på 25:-/bit*

- *Drycker. Vi har en vinlista men har ni några andra önskemål så försöker vi naturligtvis tillgodose dessa. Det finns färdiga dryckespaket att beställa. Vid beställning av dryckespaket så bestämmer vi vilket vin som serveras.*
- *Vickningsförslag: Janssons frestelse med tillbehör, Pirog, Pytt i panna med ägg och rödbetor 60:-/p*
- *Dans, vi hjälper gärna till att ordna med musik.*
- *Bar finns att tillgå om så önskas.*
- *Stängning kl 01.00. Vill ni att vi ska ha öppet till 02.00 tillkommer en kostnad på 1000:-  
Vi måste senast två veckor innan få reda på om ni vill disponera Herrgården till 02.00 så att vi hinner söka tillstånd för detta.*
- *Busstransport tur och retur Uppsala-Hammarskog för max 50 personer 3500:-*

### *Lokalkostnad:*

*Är ni 40 personer eller fler så tar vi ingen hyra för lokalen.*

*20-39p 3500:-*

*10-19p 4500:-*

# Dryckespaket

## **Dryckespaket 1**

*1 glas mousserande vin och snittar vid ankomst*

*1 glas vin till förrätten*

*1 glas med 1 påfyllningar till varmrätten*

*1 glas dessertvin*

*1 avec*

*Kaffe*

*Pris 320:- (Byt mousserande vin till Champagne så får ni lägga till 30:-)*

## **Dryckespaket 2**

*1 glas mousserande vin vid ankomst*

*1 glas till förrätten*

*1 glas med 1 påfyllning till varmrätten*

*Kaffe*

*Pris 200:-*

## **Dryckespaket 3**

*Alkoholritt alternativ*

*1 glas Alkohol fri cider vid ankomst*

*1 glas alkoholritt vin till förrätten*

*1 glas med påfyllning alkoholritt vin till varmrätten*

*Kaffe*

*Pris 125:-*

# *Vinlista*

## *Mousserande vin/Champagne*

### *Chapel Hill*

*Ungern, Chardonnay*

*Torr, fruktig smak med inslag av äpple, päron och citrus.*

*Pris 249:-*

### *Pol Roger Brut Réserve*

*Frankrike, Champagne, Pol Roger*

*Torr, frisk harmonisk smak med inslag av grönt äpple, citrus, choklad och rostade nötter.*

*Pris 890:-*

### *Jacob's Creek*

*Australien, Chardonnay, Pinot noir*

*Torr ungdomlig fruktig smak med inslag av citrus, äpple och persika.*

*Pris 325:-*

### *Lanson Rosé*

*Frankrike, Champagne, Lanson*

*Torr ungdomlig frisk bärig smak med inslag av smultron och jordgubbar.*

*Pris 995:-*

# *Vitt vin*

## *Herrgårdens vita vin*

249:- (glas 60:-)

## *Graham Beck*

*Syd Afrika, Western Cape, Chardonnay Viognier*

*Torr mycket fruktig något blommig smak med inslag av gråpäron, tropisk frukt och vanilj.*

*Pris 250:-*

## *Jules müller*

*Frankrike, Alsace, Gewürztraminer réserve*

*Torr parfymrad kryddig smak med viss sötma, inslag av gråpäron, litchifrukt, fläder, rosor och aprikos.*

*Pris 315:-*

## *Dopff & Irion*

*Frankrike, Alsace, Riesling*

*Torr druvig smak med inslag av gula äpplen, päron, honung och citrus.*

*Pris 285:-*

## *Casillero del Diablo*

*Chile, Concha y Toro, Chardonnay*

*Torr mycket fruktig smak med inslag av fat, apelsin, ananas, vanilj och nötter.*

*Pris 265:-*

# *Rött vin*

## *Herrgårdens röda vin.*

249:- (glas 60:-)

## *Lindemans Cawarra*

*Australien, Shiraz, Cabernet Sauvignon*

*Mycket fruktig, aningen bränd smak med inslag av mörka bär, vanilj och kryddor.*

*Pris 250:-*

## *Casillero del Diablo*

*Chile, Concha y Toro, Cabernet Sauvignon*

*Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, vanilj och kaffe.*

*Pris 260:-*

## *Bourgogne Hautes Côtes de Nuits*

*Frankrike, Domaine Dominique Guyon, Pinot noir*

*Kryddigt vin med inslag av fat, skogshallon, lingon och muskot.*

*Pris 390:-*

## *Morgon Duboef*

*Frankrike, Georges Duboeut, Gamay*

*Bärig, ungdomlig smak med inslag av smultron, blåbär och gräs*

*Pris 325:-*

## *Masi Bonacosta Valpolicella Classico*

*Italien, Masi*

*Bärig smak med inslag av körsbär, hallon och örter*

*Pris 295:-*

## ***Brunello di Montacino***

*Italien, Piccini*

*Nyanserat utvecklat kryddigt vin med fatkaraktär, inslag av körbär, torkad frukt, nötter, tobak, läder och svart te.*

*Pris 790:-*

## ***Baron de Ley Gran reserva***

*Spanien, Baron de Ley*

*Kryddig, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, plommon, dill och kakao.*

*Pris 540:-*

## ***KWV Pinotage***

*Syd Afrika*

*Mycket fruktig, rökig smak med inslag av hallon, mörka bär, tobak och lakrits.*

*Pris 265:-*

## ***Dessertvin***

### ***Tokaji st. Stephans Crown 5 Puttonyos***

*Ungern*

*Mycket sött, mycket friskt utvecklat vin med bränd ton, inslag av torkade aprikoser, mogna äpplen, mandelmassa och pomerans*

*395:- (500ml) Finns på glas 10:-/cl*

### ***Berrenauslese Cuvée***

*Österrike*

*Söt, mycket fruktig lätt bränd smak med inslag av apelsinmarmelad, torkad aprikos och honung.*

*250:- (375ml) Finns på glas 10:-/cl*

## ***Nugan Estate Botrytis***

*Australien*

*Härlig botrytiskaraktär med smak av nektar, fikon och ananas tillsammans med en frisk balanserad syra.*

*480:- (375ml) Finns på glas 15:-/cl*

## ***Portvin & Sherry***

### ***Graham`s Late Bottled Vintage 2001***

*Douro/Portugal. Söt, öppen, fyllig smak med pigg fruktsyra och viss strävhet samt inslag av russin, torkade fikon, julkryddor samt fin avslutande liten pepprighet.*

*425:- Finns på glas 9:-cl*

### ***Moscatel Emilin Solera Reserva***

*Jerez/Spanien. Fyllig, söt, frisk fruktsyra, lång aromatisk smak med inslag av russin, kryddor och pomerans samt elegant ton av fläderblom.*

*459:- Finns på glas 10:-/cl*

## ***Kaffe & te***

*25:-*

## ***Avec***

*Whiskey, cognac, likör och punsch 4cl 70:-*

# *Drinkar*

*Drink 4cl 85:- 6cl 125:-*

## *Alkoholfritt*

*Sutter home fre Chardonnay  
155:-/fl*

*Sutter home fre premium red  
155:-/fl*

*Alkoholfri cider 55:-/fl*

## *Lättdrycker*

*Lättöl*

*Ramlösa Naturell/citrus*

*Pepsi*

*Pepsi max*

*Zingo*

*Seven up*

*25:-/fl*

## *Öl*

*Tuborg guld 50cl 55:-*

*Eriksberg 50cl 55:-*

*Uppsala öl 50cl 60:-*

*Roslager 50cl 60:-*

*Staropramen 33cl 50:-*

*Carlsberg hof mellanöl 33cl 45:-*

# Välj er egen favoritmeny

Här kan ni välja mellan färdig komponerade meny med viner eller sätta ihop er egen meny med viner. Jag hjälper gärna till med att sätta ihop er favorit meny Vill ni ha råd eller bara diskutera menyn så finns vi naturligtvis till er hjälp.

Det går bra att maila eller ringa mig för en mer personlig kontakt.

Mvh Marie Johnson Kökschef

Tel 018-382100

[info@hammarskog.com](mailto:info@hammarskog.com)

## Meny 1

Carpaccio på oxfilé serveras med hyvlad parmesan, pinjenötter samt tomatsallad.

Valpolicella Classico.

\*

Ugnsbakad hälleflundra med hummer och cognacssås. Serveras med potatispuré samt säsongens grönsaker.

Graham Beck Sauvignon Blanc

\*

Champagnesorbet serveras med choklad doppad jordgubbe

Pris 650:-

## Meny 2

Rökt laxrulle fylld med kräftstjärtskräm serveras på rågbröd toppas med löjrom.

Gewurstraminer

\*

Gödkalv entrecôte serveras med jordärtskocksås samt tryffelpotatis med säsongens grönsaker.

Masi

\*

Tryffel

Pris 525:-

## Meny 3

Kräftcheescake med sikrom serveras på kavringsbotten samt en härlig örtsallad.

Chardonnay el riseling

\*

Grillad oxfilé med bacon och pärllöksfräs, serveras med rostade potatisklyftor samt en mustig tryffelsås.

Brunello di montalcino Piccini

\*

*Vaniljpannacotta serveras med en topp av säsongens bär.*

*Pris 575:-*

## *Förrätter*

### *Löjromstoast*

*Löjrom rödlök crème fraiche 145:-*

### *Västerbottenpaj*

*med fikön marmelad 135:-*

### *Laxtimbal*

*Rökt-och gravad lax serveras på krispig salladsbädd men pinjenötter 145:-*

## *Varmrätter*

### *Röding*

*med potatis bakelse samt örtsmör och grönsaker 355:-*

### *Ugnsbakad lax*

*Serveras på spenatbädd samt pressad potatis 345:-*

### *Pocherad vitfiskfilé*

*Fyllt med lax serveras med vitvinsås samt kokt potatis 325:-*

### *Helstekt kalv*

*Serveras med rostad potatis blandat med säsongens grönsaker samt en mustig rödvinsås 320:-*

### *Oxfile tournedos*

*Serveras med grönpepparsås samt bakad potatis och säsongens grönsaker 350:-*

## *Örtbakad lammfilé*

*Serveras med potatis provencal samt en krämig viltsås 315:-*

## *Desserter*

### *Vaniljglass*

*med varma hjortron 95:-*

### *Pannacotta*

*med bär topp 95:-*

### *Choklad fondant*

*Serveras med lättvispad grädde 95:-*

## *Barnmeny*

*3-rätter Förrätt Ost & skink toast*

*Varmrätt Pannkakor med sylt & grädde*

*Dessert vaniljglass med chokladsås*

*Läsk ingår*

*Pris 198:-*

## *Italiensk buffé*

*Parmaskinka med melon*  
*Salami Milano*  
*Salami Ventrecino*  
*Mortadella*  
*Bresola*  
*Pesto*  
*Tapenade*  
*Aubergineröra*  
*Mozzarella caprese*  
*Grillade marinerade grönsaker*  
*Toskansk olivsallad*  
*Marinerade kronärtskockor*  
*Potatissallad med ruccola och soltorkade tomater*  
*Frikadeller i tomat och basilikasås*  
*Ört och citron marinerad svärdfisk*  
*Risotto med baby spenat*  
*Pasta carbonara*  
*Italienska ostar*  
*Ribollita "mustig grönsaksoppa"*  
*Baguette med soltorkade tomater.*

*Pris 395:-*

# *Spansk buffé*

*Salsa*

*Guacamole*

*Mangodip*

*Coleslaw*

*Tomat, gurka, majs*

*Paprika, lök, jalapeños*

*Tortilla chips*

*Kryddiga korvar*

*Tequila marinerad scampi*

*Mix sallad*

*Kycklingklubb*

*Köttfärs*

*Paella*

*Chorizo*

*Varm bönsallad*

*Frukt*

*Ostar*

*Bröd*

*Pris: 325:-*

## *Svensk buffé*

*3 sorters sill  
Kallrökt och gravad lax  
Örtmarinerad lax  
Inlagd strömming  
Gubbröra på rökt böckling  
Flatrökt skinka  
Fårfiol  
Viltkorv  
Hovmästarsås  
Kokt potatis  
Jansson  
Prinskorv  
Wallenbergare- gräddsås, lingonsylt  
Grönsallad  
Picklade gul och polkabetta  
Räkor  
Rhode Island  
Aioli  
Ostar  
Frukt  
Bröd*

*Pris 355:-*