



Konferens & Fest

BRÖLLOP

2010

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

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

Kontakta gärna oss för mer information.

Pernilla Naesström

Hammarskogs Herrgård

Dalby

755 91 Uppsala

Tel 018-382100

Fax 018-382131

www.hammarskog.com

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 vigsel ceremoni inomhus.

Vigsel förrättare får man ordna med själv.

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

Inför bröllopfesten 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 vigseln 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 denna 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 kostar det 400:-/rum

- Presentbord?

- Fördrink Ute/Inne?

- Snittar till fördrinken 25:-st Tilltugg snacks 15:-/p

- Menyer. Där kan ni tillsammans med vår kökschef Mats Pettersson sätta ihop er egen meny. Mats har gjort några färdiga menyförslag.

- Drycker. Vi har en vinlista men har ni 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.

- Tårta. Pris 65:-/bit eller om ni väljer att ta med en egen bröllopstårta så tar vi en serveringsavgift på 20:-/bit
- Vickning ex. korv med bröd eller Jansons frestelse med bröd , lättdryck 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:-

Barnmeny 3-rätter 198:-

Förrätt: Ost- & skink toast

Varmrätt: Pannkakor med sylt & grädde

Dessert: Vaniljglass med chokladsås

Läsk ingår

Dryckespaket

Dryckespaket 1

1 glas mousserande vin vid ankomst

1 glas vin till förrätten

1 glas med 2 påfyllningar till varmrätten

1 glas dessertvin

1 avec

Kaffe

Pris 300:- (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 alkoholfritt alternativ

1 glas Alkohol fri cider vid ankomst

1 glas alkoholfritt vin till förrätten

1 glas med påfyllning alkoholfritt vin till varmrätten

Kaffe

Pris 125:-

Vinlista

Mousserande vin/ Champagne

Carrington Vinatage Brut

Australien. Semillon, grenache och pinot noir. Torr, fruktig smak med ton av gröna äpplen, vingummi och citrus

230:-

Casa Bianca Prosecco Brut

Veneto/Italien. Druva Prosecco. Torr, lätt, ren, frisk fruktsyra, liten tuttifrutti ton, medellång smak med liten druvsötma samt inslag av citrus.

270:-

Loredan Gasparini Metodo classico Brut

Venetio/Italien. Chardonnay/Pinot noir. Ljus gul färg med små fina bubblor. Ren frisk doft med inslag av citrus och jästighet. Lätt, torr, frisk fruktsyra lätt citruston medellång smak med inslag av gröna äpplen.

349:-

Veuve Clicquot Brut

Frankrike/Reims. "Gula änkan", en traditionell och välkänd champagne när det behövs äkta vara.

560:-

Vitt vin

Herrgårdens vita vin

249:- (glas 60:-)

RK Riesling

Mosel-Saar-Ruwer/Tyskland. Druva riesling. Lätt, halvtorr och elegant smak med liten spritsighet och inslag av päron, citrus och mineral samt uppfriskande fruktsyra som väl balanserar vinets lilla restsötma.

285:-

Gentil Hugel

Alsace/Frankrike. Druva Sylvaner, riesling, tokay, pinot gris, gewurztraminer samt muscat. Torr, frisk och fräsch smak med kryddighet och utpräglad citruskaraktär.

325:-

Montes Sauvignon Blanc

Casablanca Valley/Chile. Druva Sauvignon blanc. Torr, lätt med liten spritighet och pigg fruktsyra samt lätt exotiska druvtypiska drag av krusbär, nässlor, citrus och gräs.

345:-

Chablis Joseph Drouhin

Chablis Bourgogne/Frankrike. Chardonnay Lätt, elegant torr smak med frisk fruktsyra samt inslag av lime, grapefrukt, mineral och fin avslutande chardonnayfetma.

349:-

Rött vin

Herrgårdens röda vin.

249:- (glas 60:-)

Robertson

Robertson/Sydafrika. Druva Cabernet Sauvignon. Medelfyllig, rik smak med frisk fruktsyra och druvtypiska inslag av svarta vinbär samt toner av skogsbär, mocka och vanilj med bra strävhet och lätt bakomliggande rökighet.

255:-

Con de Valdemar Crianza

Rioja/Spanien. Druva Tempranillo, mazuelo. Medelfyllig med fin fruktsyra och medelstor strävhet samt fina toner av mörka bär, tobak, vanilj samt liten kryddighet.

260:-

Kaiken

Mendoza/Argentina. Druva Cabernet Sauvignon, malbec. Medelfyllig, bra druvkaraktär med tydliga toner av svarta vinbär i förgrunden samt vaniljlik ekfatskaraktär och inslag av mörk choklad, frisk fruktsyra och bra strävhet.

295:-

Brampton OVR

Coastal Region/Sydafrika. Druva Cabernet Sauvignon, syrah, merlot, cabernet franc, petit verdot. Fyllig med viss sylvighet och inslag av plommon, mörka röda bär samt toner av charkuterier, tjärpastiller och kryddor väl uppbyggt av frisk fruktsyra och balanserad strävhet.

310:-

Valpolicella Classico

Veneto/Italien. Druva Corvina, rondinella, sangiovese. Direkt medelfyllig smak med generös fruktighet samt liten strävhet och inslag av mogna mörka körsbär, viol, choklad och torkade örter.

320:-

Morgon

Morgon, beaujolais/Frankrike. Druva Gamay. Lätt, härlig bärig smak med druvtypiska toner av skogshallon, blåbär och lingon samt lätt krydda i avslutningen fint uppbyggt av rejäl fruktsyra och lätt strävhet.

335:-

Dessertvin

Echeverria Late Harvest

Curicó, molina/Chile. Druva Sauvignon blance. Söt med frisk fruktsyra som ger vinet en fräschör som balanserar upp smakerna av mogna aprikoser, persikor, botrytis och acaiahonung.

310:- (375ml) Finns på glas 9:-cl

Château Graves

Barsac, sauternes/Frankrike. Druva Semillon, muscadelle. Söt medelfyllig med fin uppfriskande fruktsyra och direkta toner av citrus och mandelmassa samt liten rostad ekfatskaraktär och inslag av färska aprikoser.

315:- (375ml) Finns på glas 10:-cl

Ben Ryé Passito di Pantelleria

Pantelleria/Italien. Druva Zibibbo(muscat). Söt, fyllig näst intill simmig smak med en frisk fruktsyra och inslag av pomerans, aprikos, citrus och acaciahonung

459:- (375ml)

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 65:-

Drinkar

Drink 4cl 78:- 6cl 117:-

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

Soljuice

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:-

Carlsberg 3,5% folköl 50cl 40:-

Välj er egen favoritmeny

Här kan du plocka ut dina personliga favoriter av förrätter, varmrätter och desserter och på så sätt skapa din favoritmeny.

Vi utgår dock från att samtliga i sällskapet väljer samma meny!
Vill du ha råd eller bara diskutera menyn finns vi naturligtvis till din hjälp.
Det går bra att maila eller ringa oss för en mer personlig kontakt.

Mvh Mats Pettersson Kökschef

Tel 018-382100

info@hammarskog.com

Förrätter

Tartar

Räkor, kallrökt lax, mango, rödlök och citron samsas i denna tartar som serveras med en limesyrad avocadoterrin, brödfärl och löjrom. 145:-

Röding

Rödingen sockersaltas och lågtemperaturbakas i ugn, serveras kall med citroncreme kalixlöjrom och marinerad sparris. 165:-

Pilgrismusslor

Pilgrismusslor, havskräftor, rödbetscarpaccio och jordärtskockspuré. 145:-

Hummer

En exklusiv förrätt med färsk hummer, blomkålsterrin, picklade grönsaker samt hummeraioli. 195:-

Ren

Innanlåret steks rosa, skivas tunt som carpaccio, serveras med chilikryddad päronsalsa och rostad höstsvamp. 145:-

Vegetarisk

Balsammarinerade gul och rödbetor med gratinerad chèvre, rostade pinjenötter och ruccolasallad. 120:-

Varmrätter

Lamm

Örtstekt lammytterfilé med tomattartar, friterad getost, rårika samt en smakrik lammsky på rödvin. 315:-

Reninnanlår

Rosastekt reninnanlår med sellericreme, karamelliserade äpplen, viltsky och kantareller. 325:-

Anka

Anka med savoykål, murkelsås, potatiskaka samt säsongens grönsaker. 305:-

Kalv

Kalvytterfilén steks hel och serveras med mandelpotatiscreme, portvinsbräserverad oxsvans och höstgrönsaker. 310:-

Oxfile

Hängmörad svensk oxfile steks i tournedosbitar och serveras med säsongens grönsaker, potatisterrin och tryffeloftande portvinssås. 330:-

Hälleflundra

Hälleflundra med hummer risotto, sparrissås samt säsongens grönsaker. 355:-

Marulk

Marulksfilén meunieresteks och serveras med tryffelhollandaise, örtolja, ugnsbakade körsbärstomater, bönor. 345:-

Dessertes

Kalvdans

En klassisk dessert som vi serverar på ett modernare sätt med päronterrin, björnbärssorbét, och kanelmulor

Varm chokladbakelse

Åkompanjeras av en len kokossorbét samt ananascarpaccio

Passionsfruktstarte

En krämig tarte med smak av passionsfrukt som karamelliseras och serveras med lakritsglass samt hallon.

Crème brûlée

en klassisk brûlépudding med smak av vanilj

samtliga dessertes 95:- /st

Herrgårdens sorbet 55:-

Chokladpralin 20:-

Bröllopstårta 65:-

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 grönsaks-soppa"
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:-