



Catering/Bröllop

Meny, 3 rätter

Laxtartar med syrad gulbeta, kapris, pepparrot

Serveras med brödfärs samt krasse

eller

Rosastekt hjortinnanlår

Serveras med picklad svamp, syrad lök, groddar samt jordärtskockspuré

Bakad torskrygg

Serveras med hummersås, smörstekt skogssvamp, potatis och blomkålspuré

eller

Kalvrygg

Serveras med Pommes Anna,

rödvinsky, rödlökspuré, confiterad lök samt syrad lök

Chokladbavaroise, serveras med citruskompott samt brynt vit choklad

eller

Crème brûlée med citron och jordgubbspavlova

Hämtpris 365 kr – Leveranspris 585 kr – Fullservicepris 835 kr

Slottscaféet i Gräfsnäs eller Nohaga Slott 925 kr (fullservice)

Hämtpris – Ni hämtar meny på en av våra restauranger

Leveranspris – Vi kommer till er med kockar som stannar under middagen

Fullservicepris, catering - Uppdukning, välkomstdrink och grissini, 3 rätters meny, 3 sorters vin, alkoholfria alt, dukar och servetter, serveringspersonal över middagen

Fullservicepris i Nohaga Slott eller Gräfsnäs Slottscafé – Lokal, porslin, uppdukning, välkomstdrink och grissini, 3 rätters meny, 3 sorters vin, alkoholfria alt, dukar och servetter, serveringspersonal fram till 24.00



Hyra av porslin
Serveringshjälp

3 kr/del
475 kr/timme

Ulrik Lindelöv, meriter:

Lagledare för landslaget i BBQ med flertalet EM och VM guld bakom sig.

Har jobbat för Richard Corrigan i London, Sjömagasinet och 28+ i Göteborg.

Årets företagare 2011, Årets turistföretag 2013.