



# *Fest / bröllop på Hindåsgården*

Vad roligt att ni går i fest- eller bröllopstankar

Det är mycket man ska tänka på och vi finns här för att hjälpa er med planeringen inför er festmiddag. Oavsett om ni planerar för en stor eller liten sammankomst är vår ambition att göra det så lätt som möjligt för er, där ni som värdar/värdinnor också hinner vara med, få njuta av god mat, dryck och umgås med era nära och kära.

För att underlätta har vi tagit fram en meny med olika rätter med passande vinpaket om man önskar. Utifrån denna kombinerar ni ihop er egen meny, känner ni er osäkra sätter vi gärna ihop ett paket. Det går naturligtvis också bra att komma med egna idéer.

I våra vinpaketet ingår: 1 välkomstdrink/brudskål, 1 glas vin till förrätten, 1 eller 2 glas vin till varmrätten samt 1 glas dessertvin.

Borden dukas upp med vita linnedukar, servetter och lätta blomsterarrangemang i önskad färg. Vår stora matsal rymmer upp till 150 personer. Det finns dansgolv och möjlighet till scen att hyra. Musik/ljusanläggning finns ej, vi hjälper er gärna att komma i kontakt med musikarrangörer som kan hjälpa er med den biten.

Lokalen och baren med fullständiga rättigheter finns till ert förfogande t. o. m. kl. 01.00. Vill ni att er fest ska pågå längre tillkommer en kostnad.

Förgyll festen lite extra: tilltugg till fördrinken, avec till kaffet, nattamat framåt småtimmarna, hotellrum till långväga gäster- nästan ingenting är omöjligt. Boka in ett möte med oss då ni får möjlighet att se våra lokaler och omgivning, tillsammans kan vi skraddarsy ett paket som passar just era önskemål.

Vi hoppas ni upplever vårt hotell som intressant, tveka inte att höra av er om något är oklart eller om ni har andra frågor.

Med vänliga hälsingar

Anki och Michael med personal



# *Fest / bröllopsmeny*

## *Förrätter*

- ◆ Skaldjurscocktail med rostad tomatdressing och krutonger
- ◆ Sotad lax med kålrot- och dillpuré
- ◆ Gravad ren med whiskysirap och västerbottentart toppad med hjortron

## *Varmrätter*

- ◆ Helstekt kalvfilé med krodill- & rödvinssky och potatispuré smaksatt med västerbottenost.
- ◆ Hjortytterfilé med pepparsås, rårika och säsongens primörer.
- ◆ Oxfilé tournedous med bakad gulbeta, småtomater, ramlökssås och potatisgratäng.
- ◆ Ugnsbakad rödtungafilé med skaldjursås, potatistopp och säsongens grönsaker.

## *Dessert*

- ◆ Creme Catalana med kanelparfait
- ◆ Choklad- & hallonfrestelse med marängtopp
- ◆ Lime- och vaniljpannacotta med bär och knäckflarn

## *Kaffe*

- ◆ Vid bröllop- bröllopstårta

Med reservation för eventuella förändringar.