

Bröllop med Trydes Mat som leverantör

Helhetslösning eller catering?
från 345kr inkl. förrätt, huvudrätt & dessert

Varje bröllop är unikt och det viktiga är att ni får ert bröllop som just ni önskar. Trydes erbjuder tre olika typer av lösning för ert bröllop:

- Catering, dvs vi lämnar eller ni hämtar mat för servering
- Catering med serveringshjälp, dvs vi lämnar och hjälper till med servering
- Helhetslösning med mat, dryck m.m, dvs vi ordnar med personal och servering från välkomstbubbel till att baren stänger

Trydes arbetar alltid med lokala, ekologiska och närodlatade produkter, så långt det är möjligt. Vi lagar den mat ni önskar och är alltid öppna för förslag. Nedan är exempel på vad vi erbjuder:

Förrätt

- Toast Skagen på brudparets vis
- Råraka med tångkaviar och räkor
- Ceviche med brudparets smaker
- Tartar med innehåll från havet eller skogen

Huvudrätt

- Ädel vilt detalj såsom t.ex dovhjortsinnanlår med tillbehör efter säsong och brudparets önskemål
- Ekologiskt närodlat nöt eller fläskkött med tillbehör efter säsong och brudparets önskemål
- Havets läckerhet serverad med passande tillbehör
- Vegetarisk Wellington med rödvinssås och passande tillbehör
- Grillbuffé med närproducerade styckningsdetaljer och goda tillbehör

Dessert

Brudparets val/smak av

- Panacotta
- Mousse
- Cheesecake
- Parfait

Med säsongens bär/frukt ev med vit eller mörk choklad

*Pris för 3-rätters måltid med förrätt, huvudrätt och dessert 345.- inkl moms.
Egna förslag kan också beaktas, kontakta Trydes för offert.*

Extra:

Tilltugg till välkomstbubbel

- från 10 kr st

- Skaldjursrulle med ost och dill
- Parmaskinka med melonsallad
- Krustad med fyllning efter brudparets önskemål
- Crostini med topping efter brudparets önskemål

Vickningsmat

- från 39 kr per person

- Wrap à la "Kockens val" (ska passa alla inkl. specialkoster)
- Chark eller ostbricka
- Pytt i panna (att värma)

Porslin & glas

- 5 kr per del. Tallrik, kniv, gaffel, dessertsked, vattenglas, vinglas, champagneglas. Lämnas/hämtas odiskade efter användning. 20% rabatt vid fler än 50 gäster.

Personal och servering

500krh/ per personal, minimum 2 personer a´ 3h. Inga extra tillägg för milersättning eller övrigt. Beroende på bröllopets upplägg rekommenderar i offert bästa möjliga serveringsförslag med servitriser/servitörer. Vid klassisk servering på plats rekommenderar vi en servitris per 10-15 gäster. Kontakta oss för att få en offert som passar ert bröllop.

Ingår alltid:

- Provsmaeking (värde 1395kr) ingår 6-8 veckor innan bröllop för att sätta detaljer och välja "brudparets val av".

Övriga önskemål eller specialkoster? Inga problem. Bara meddela 5 dagar innan bröllopet.

Vid catering hämtas maten antingen på Trydes restaurang i Brinova Arena Karlskrona eller på Odengatan 46 i Karlshamn efter överenskommelse. Utkörning/hämtning efter överenskommelse.

För mer info och inspiration - www.trydesmat.se

Priserna gäller för 2020. Justering kan komma nästkommande år.

Emma & Patrik