

Bröllop med Trydes Mat

Helhetslösning eller catering?

Trydes arbetar alltid med lokala, ekologiska och närodlade produkter, så långt det är möjligt. Se hemsida för senast gällande pris/meny. Varje bröllop är unikt och det viktiga är att ni får ert bröllop som just ni önskar. Egna förslag kan också beaktas, kontakta oss för kostnadsförslag och önskemål. Specialkoster är inga problem, meddela bara 5 dagar innan bröllop 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

MENY 3-rätters, 345 kr per/person

efter brudparets smaker/önskemål med tillbehör efter säsong. Välj mellan:

Förrätt

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ljuvlig Ceviche med söt mango, het chilipeppar och räkor | <input type="checkbox"/> Klassisk Toast Skagen med handskalade räkor |
| <input type="checkbox"/> Zuccinitartar med avokado och cornichongurka | <input type="checkbox"/> Carpaccio på oxfile med knaperstekt kapris, parmesan och rostade nötter |

Huvudrätt

- Helstekt ryggbiff med potatiskaka och lyxig tryffelbearnaise
- Salviastekt hjortinnanlår med ört och timjansky. Krämig potatisterrin på brynt smör
- Pepparrokt lax med citron och dillkräm. Serveras med kokt delikatesspotatis
- Vegetarisk Wellington med rödvinssås och passande tillbehör

Dessert

Brudparets egna önskan/val av smak

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Panacotta | <input type="checkbox"/> Cheesecake |
| <input type="checkbox"/> Mousse | <input type="checkbox"/> Parfait |

Buffé, 375 kr per/person

Alt 1

Dill & romtoppat tunnbröd med skagenröra
Grillad rostbiff med timjan och balsamicodressing
Varmrökt lax med salvia, citrus & pepparrotscrème
Mörad qournfile med citron och dragon
Ostpaj med rostad purjolök och färsk bladspenat
Kokta rödbetor med nötig ruccola & krämig fetaost
Rostad färskpotatissallad med primörer
Baguette med smör och persiljehummus
Dessert: valfri enligt ovanstående menyval

Alt 2

Grillbuffé med närproducerade styckningsdetaljer och goda tillbehör. Endast möjligt tillsammans med kock/grillpersonal.

Uppdaterad 20201110

Vi löser också med:

- Snittar/ Tilltugg** – sista montering sker på plats för bästa upplevelse
 - Två valfria, 59kr per/person. Exempel:
- Krustader med
 - Skagenröra
 - Ädelost och salami
- Crostinis med
 - Pesto
 - Laxröra
- Vickningsmat, 69 kr per person.**
Wrap à la "Kockens val" (ska passa alla inkl. specialkoster). Bara att ställa fram.
- Porslin & glas 5 kr per del.** Tallrik, kniv, gaffel, dessertsked, vattenglas, vinglas, champagneglas m.m. Lämnas/hämtas odiskade efter användning. Utkörning 400kr
- Service – matutkörning/hämtning/varmhållning/kylboxar**
35 kr per person. Inkluderar personal som kör ut/hämtar mat till trerättersmeny och hyra värme/kylboxar, värmeplattor för förvaring mat innan uppläggning/servering inkl serveringsbestik och dyl.
- Bord, stolar och dukar**
Vadderad stol 35 kr/st,
Runt bord 8-10 personer 185 kr/st
Runt ståbord 80cm 135 kr/st
Dukar Dunilin 100 kr/st
- Personal**
Beroende på bröllopets upplägg rekommenderar i offert bästa möjliga serveringsförslag med servitriser/servitörer. Vid klassisk servering på plats rekommenderar vi en servitris per 10 gäster á max 595 kr/h ink OB och helgtillägg. Separat offert för personal görs för varje bröllop. Barpersonal 750 kr/h ink ob och helgtillägg.

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.

För mer info och inspiration – www.trydesmat.se

Priserna är bindande först vid skickad offert från Trydes Mat. Justeringar kan förkomma, se hemsida för senaste version.

Patrik, Emma och lille Matteo med personal

www.TrydesMat.se

kontakta oss på event@trydesmat.se eller ring 0733-649069