

Voksenåsen  Oslo
Kultur- og konferansehotell

Bryllup

Meny

og

Inspirasjon



Bryllupet er et av livets store høydepunkter. Det er de små detaljene som gjør den store forskjellen. Vi tar hånd om detaljene, så du kan møte den store dagen med glede og forventninger.

Vi anbefaler vår gunstige Bryllupspakke. Utover denne er det også fullt mulig å komponere en egen meny, sammen med andre ønsker til den store dagen.

Vår Bryllupspakke inneholder følgende:

Frukt og vannbuffet ved ankomst

Rød løper og fakler til brudeparets ankomst

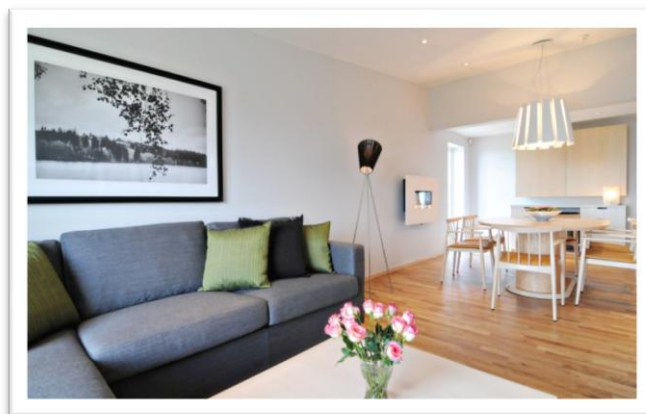
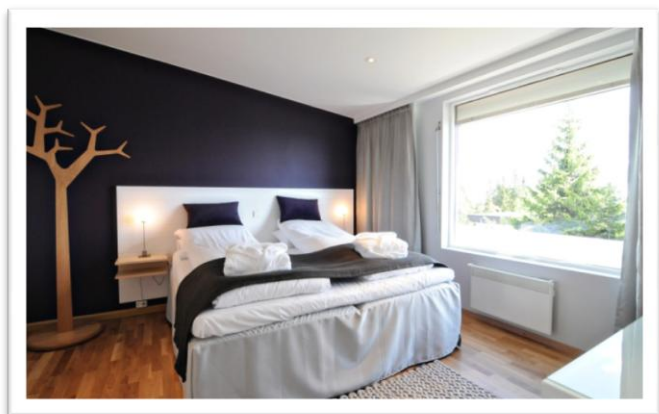
5-retters bryllupsmiddag

Overnatting i Suite for brudeparet

Bar med utvidet åpningstid

Nattmat

1095,- Pr. person



Det er mye å ta hånd om utover selve Bryllupsmiddagen, og vi er selvfølgelig behjelpelige med andre detaljer og ønsker også:

- Musikk
- Seremonilokale/vielse
- Overnatting
- Transport/hesteskyss
- Bordplan
- Blomster
- Oppakning av gaver
- Innbydelser
- Menyer
- Menyplanlegging/Vinanbefalinger
- Snacks
- Teknisk utstyr

Vi ser frem i mot til å bidra til at Bryllupsarrangementet blir en minneverdig dag med gode opplevelser!



5- retters Bryllupsmiddag

Kjølig aspargessuppe

Langtidsbakt "Salma"laks, kjørvelolje

**

Smørstekt kongekrabbe

Petit poise puré, syltede rødbeter

Helstekt indrefilet av okse

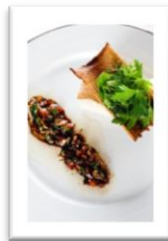
Saltbakt sjalottløk, tomat gratinert med urtekrust, pommes Anna, peppersaus

Norsk ost

Fiken chutney

Sjokoladetrøffelkake

Rabarbra sorbet, mascarponekrem tilsmakt med vanilje



Vi tilbyr følgende vinpakke til vår 5-retters Bryllupsmiddag.

Pakken består av:

1 gl. Champagne til aperitif

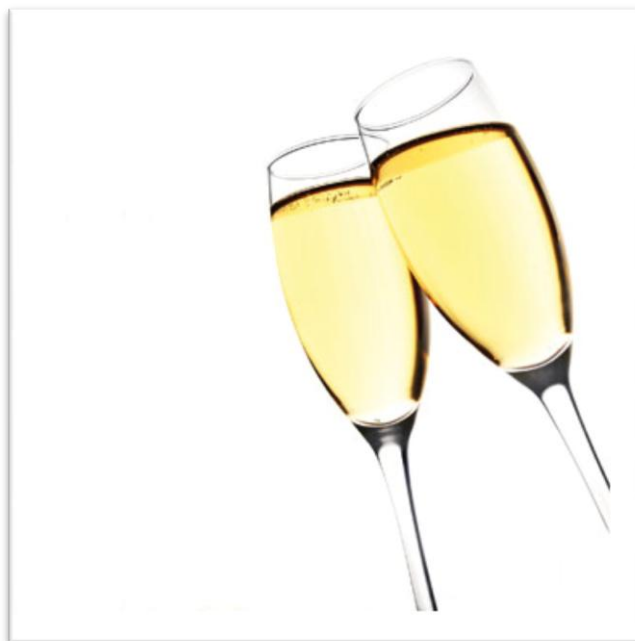
4 gl. vin til middagen

1 gl. dessertvin

Kaffe og avec

Pure Water

Pris pr. person 745,-



Vi tilbyr også to forskjellige 3- retters bryllupsmiddager med viner

Alternativ A:

Kjølig aspargessuppe

Langtidsbakt "Salma"laks, kjørvेलolje

**

Helstekt indrefilet av okse

Saltbakt sjalottløk, tomat gratinert med urtekrust, pommes Anna, peppersaus

Sjokoladetrøffelkake

Rabarbra sorbet, mascarponekrem tilsmakt med vanilje

Pris pr. person 1195,- inkl. viner

Alternativ B:

Røkt andebryst

bringebærvinaigrette, friske salater

**

Bakt kveitefilet

chorizo og kapers salsa, confitert fennikel

lett rødvinssjy

Vanilje semiefreddo

krokan, marinerte jordbær

Pris pr. person 1145,- inkl. viner

Planleggingsliste – Selskapsarrangementer

Overnatting: Enkelt rom Dobbelrom	Pris etter avtale
Transport	Pris etter avtale
Teknisk utstyr: Pc Prosjektor og lerret PA-Anlegg(Høytalere/mikrofoner) Annet teknisk utstyr	600,- 450,- 1200,- Pris etter avtale
Rød løper	650,-
Fakler	650,-
Blomster	Pris etter avtale
Seremonilokale/Vielse	5000,-
Innbydelser	45,- pr. kuvert
Menyer	45,- pr. kuvert
Oppakning av gaver ved brylluper	2000,-
Menyplanlegging/Vinanbefalinger Oppdekking	Kostnadsfritt
Snacks: Grønnsaker med dip Frukt Nøttemiks Saltstenger Potetgull	55,- pr. person 55,- pr. person 45,- pr. person 25,- pr. person 25,- pr. person
Bryllupskake	Fra 6000,-
Egne kaker (kaketillegg)	Fra 25,- pr. person
Musikk/DJ	Fra 6000,-
Utvidet bar	3000,-
Nattmat	Fra 75,- pr. person

KAPASITET

Nils Holgersson (maks 110 personer)

E-bord/kam: 80 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

U-bord: 58 personer

Lille Nils (maks 40 personer)

1 Langbord 20 personer

2 Langbord 32 personer

Selma Lagerlöf

1 Langbord 24 personer

2 Langbord a 12 24 personer

Akka

Diverse oppsett 64 personer

WasaSuiten

1 Langbord 22 personer

KungaTerrassen

E-bord/kam: 50 personer

Langbord: 30 personer

Einar Gerhardsen (maks 120 personer)

E-bord/kam: 120 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

Dag Hammarskjöld (maks 120 personer)

E-bord/kam: 72 personer

Runde bord 8 pax 88 personer

Langbord 100 personer

Vinkjeller Arkadien 10 personer

Aniara 24 personer