



Catering/Bröllop

Meny, 3 rätter

*Dill- och anjoviskryddad laxtartar
toppad med färskost samt handskalade räkor, fin plocksallad samt senapsvinägrett
eller*

*Rosastekt kalv
med variation på blomkål samt rostade hasselnötter*

*Bakad torskrygg
Serveras med hummersås, sparris och svartrot, potatis- och purjolökspuré samt gratinerad
blåmussla
eller*

*Entrecoté
Serveras med rotselleri och svart tryffel samt Karl-Johansvampsky*

*Chokladfondant, serveras med jordgubb- och citrussallad samt lättvispad grädde
eller*

Kardemummacrème brûlée med kompott på äpple samt äpplechips

Hämtpris 365 kr – Leveranspris 595 kr – Fullservicepris catering 875 kr
Slottscaféet i Gräfsnäs 945 kr (fullservice)

Hämtpris – Ni hämtar meny på en av våra restauranger

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

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

Fullservicepris 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

4 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.