

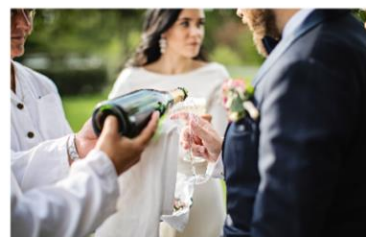
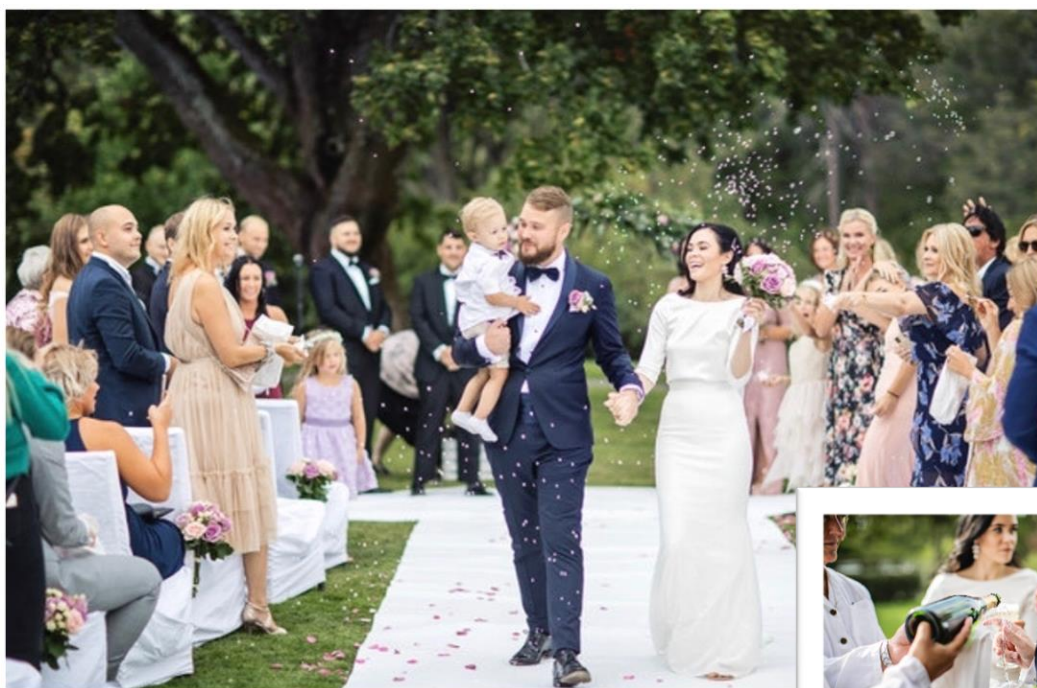


ROSENDALS WÄRDSHUS

Bröllop – en av de största dagarna i våra liv!

Söker ni en speciell plats att fira ert bröllop på? Då är vackra Rosendals Wärdshus stället för er. Värdshuset är beläget på Kungliga Djurgården i en underbar miljö och samtidigt nära Stockholm city.

På Rosendal har många förälskade par vigts och firats år efter år, och inget bröllop är det andra likt. Varför inte ha vigselceremonin i vår fina park och säga Ja till varandra under grönskande träd?



Hur ni än vill utforma er stora dag, så hjälper vi er att hitta det perfekta upplägget för just er. Vårt team på Rosendals Wärdshus har arrangerat många bröllopfester genom åren och vi har stor kunskap och en gedigen erfarenhet av denna speciella dag.



Så låt oss ta hand om er bröllopsdag medan ni njuter!





ROSENDALS WÄRDSHUS

BRÖLLOPSMENYER

VÅR

Meny 1

Kryddeldade pilgrimsmusslor med rökig blomkålscrème, kavring och syrad gurka

Liten sorbet med Champagne rosé

Lättrimmad skrei med sauterad spenat, variation på musslor, musselvelouté och potatispuré smaksatt med rökta räkor

Brynt smörkaka med kardemumma, variation på äpple och vaniljglass

Meny 2 (Vegetarisk)

Ångad vit & grön sparris

Med citroncrème och rostade Levainsmutor

Liten sorbet med Champagne rosé

Zucchini-fritters

Med syrad kålsallad, sotad aubergine och hummus

Saftig chokladkaka med yoghurtmousse och körsbärsparfait

SOMMAR

Meny 3

Oxtartar med sommartryffel, pudrerhyvlat parmesan, syrad lök, blandad krasse

Liten sorbet med Champagne rosé

Brässerad kalvkind med mangold, sotad purjolök, rostad färskpotatis, oxsvanssky och gremolata

Citrontartlett med hallonsorbet och färska bär

Meny 4

Blandad sparris med citroncrème, avruga och levainsmutor

Liten sorbet med Champagne rosé

Lättgravad ugnsbakad röding med forellrom, romanesco, ångad broccolini, örtgrönt och citronette

Färska svenska jordgubbar med punschglass och Madeleinekakor





ROSENDALS WÄRD SHUS

BRÖLLOPSMENYER



HÖST

Meny 5

Krämig hummersoppa med västerbottenroyale
och rotfruktschips

Liten sorbet med Champagne rosé

Kryddstekt hängmörad svensk biff med blandad
svamp, bakad rotselleri, spräckt björnbärssky
och höstsallad

Franska ostar från Androuet med tillbehör

Meny 6

Lättbakad kungskrabba med vispat krabbsmör
och örtgrönt på grillat levainbröd

Liten sorbet med Champagne rosé

Halstrad gösfilé med kronärtskocka "barigoule",
fänkål, citronsmör och Wrångebäckstost

Svartvinbärspannacotta

Menyerna är anpassade efter respektive säsong,
men kan med fördel beställas under hela året.



Canapéér

Sikrom med vispad crème fraîche och gräslök

Löfsta blå med fikonmarmelad

Chevrécrème med rostad paprika och citronzest

Skagenröra med pepparrot och dill

Prosciutto med basilikafärskost

Anklevermousse med havtornsgelé

Vickning

Korvbuffé med bröd,
skagenröra, rostad lök, ketchup, senap & Pucko

125kr/person

Flatbread med blistrade tomat, mozzarella & basilika

Välj valfri topping:

Tegelrökt skinka & rostad paprika

Portabello & Chèvre

165kr/person

Vi jobbar för miljön
med hållbarhet och
matåtervinning i
samarbete med
SVOA och Kungliga
Djurgården.

Var noga med att anmäla
eventuella allergier och
matavvikelser

Matrix matavvikelser:

Vegetarian:

Äter inget animaliskt

Lakto-Veg:

Äter mejeriprodukter, Ej ägg

Ovo-Veg:

äter ägg, Ej mejeriprodukter

Lakto-Ovo-Veg:

Äter mejeriprodukter och ägg

Pesce-Veg: Äter fisk och skaldjur

Demi-Veg: Äter kyckling

1. Provsmaeking av bröllopsmeny ingår i kuvertpriset för 2 personer.
2. Menyprovning för mat och dryck sker under våren. Vi återkommer med bokad datum.
3. Cirka 2 veckor innan bröllopet kontakter vår hovmästare er toastmaster för planering, bordsplacering, körschema och logistik av kvällen i sin helhet.
4. Ni har tillträde till glaspaviljongen från kl. 10.00 bröllopsdagen för eventuell dekorering, leveranser mm.
5. All medtagen dekoration ska vara bortplockad senast dagen efter klockan 10.00.
6. Dukning av borden är klara 2 timmar innan middagssittningen.
7. Ni är alltid välkomna att kontakta oss med frågor och funderingar.



BRÖLLOPSMENY GRILLBUFFÉ

Mitt i grönskan på Kungliga Djurgården erbjuder vi på Rosendals Wårdshus er möjligheten att tillbringa en dag eller kväll med fokus på vällagad mat i en vacker historisk miljö.

Rosendals Wårdshus arrangerar allt från bröllop och konferenser till vin- & champagneprovningsar, varulanseringar & event. Födelsedagar, dop & begravningsmottagningar, Familjemiddagar/Luncher. Affärslunch & middag. Hela året runt!

Från grillen

Laxfilé med pepparot och brynt smör, Kycklinglårfile med Ras el hanout och oliver, Merguez med salvia och citron, Flankstek med rökt paprika, Karre "pulled pork"

Grönt & gott

Knippmorötter med dillsmör, Portabello med smulad fetaost

Majskolvar med limesmör och anchochili

Sallad på blandade betor med rostade frön och spiskummin

Salade verte med cruditéer och cidervinägersenap

Caesarsallad, Krispig ärt- och bönsallad.

Färskpotatis med brynt smör och örter

Coleslaw på rödkål och äpple

Såser/röror

Nordafrikansk aioli, Dijonnaise, Mojo rojo

Myntayoghurt, BBQ-sås, Pico de gallo, Gremolata

Bröd/ost

Levain & rågbröd, spisbröd, smör x 3

Desserter

Svenska ostar, fikon och lagerbladsmarmelad

Äppelkaka med vaniljsås,

Marängsviss med vit chokladmousse, sommarbär och brynt smör,

Cheesecake med fläder och rabarber, Tosca cupcakes, Pannacotta



**Vi jobbar för miljön
med hållbarhet och
matåtervinning i
samarbete med SVOA
och Kungliga
Djurgården.**





DRYCKER ROSENDAL

CHAMPAGNE

	glas / flaska
Thiénot Brut NV, Frankrike	138 kr 749 kr
Taittinger Brut reserve, Frankrike	780 kr
Pol Roger Brut reserve, Frankrike	825 kr
Pol Roger Brut vintage 2012, Frankrike	929 kr
Pol Roger Blanc de Blancs 2012, Frankrike	999 kr
Pol Roger Brut rosé 2019, Frankrike	920 kr
Dom Pérignon vintage brut, Frankrike	1680 kr

MOUSSERANDE

Rosendals mousserande husvin	98 kr 499 kr
Gérard Bertrand, cremant de Limoux brut 2015	649 kr

VITT VIN

Rosendals vita husvin	98 kr 392 kr
Marchesi Antinori, Tormaresca Chardonnay, Italien	475 kr
Louis Robin, Chablis, Frankrike	549 kr
Trimbach Riesling, Alsace, Frankrike	549 kr
Campo di Sasso, Sauvignon blanc, Nya Zeeland	549 kr
Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet, Languedoc, Fr	534 kr
Marchesi Antinori, Pinot Grigio, Italien	519 kr
Leopard's Leap, Chenin Blanc, Syd Afrika	535 kr

RÖTT VIN

Rosendals röda husvin	98 kr 392 kr
Château Mont-Redon Côtes-du-rhône, Frankrike	499 kr
Marchesi Antinori, Sangiovese/Cabernet, Italien	549 kr
* Château Mont-Redon, Chateauf-neuf-du-Pape, Fr	669 kr
** Gérard Bertrand, Chateau Hospitalet, Languedoc, Fr	569 kr
Marques de Murrieta reserve, Rioja, Spanien	575 kr
Bodega Vistalba, Tomero, Malbec, Argentina	535 kr
Domain Roux, La Moutonnière, Pinot Noir, Frankrike	575 kr

ROSÉ

	glas / flaska
Rosendals husvin	98 kr 392 kr
Chateau Minuty, M de Minuty, Provence, Frankrike	525 kr

DESSERTVIN

Prunotto, Moscato d'Asti, Italien	14kr/cl
Drottningholm, hallon från kungens trädgård	20kr/cl
Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern	21kr/cl
Mouton Cadet réserve saturnes, Frankrike	18kr/cl

ÖL

Heineken 33 cl, Holland	69 kr
Mariestad 50 cl, Sverige	75 kr
Boston Ale, Samuel Adams 33 cl	81 kr
IPA Lagunitas, USA 33 cl	81 kr
Carlsberg Hof Mellanöl 33 cl, Danmark	64 kr

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

Äppelmust, Jus de Pommes, ekologisk	45 kr 180 kr
Mineralvatten/Läsk/Lättöl	42 kr
Alkoholfri öl	52 kr
Iste & Lemonad	45 kr
Kaffe/Té	32 kr
Espresso enkel/Dubbel	28kr/38 kr
Cappuccino/Café Latte	42 kr
Cappuccino/Café Latte med OATLY havremjölk	45 kr

LONGDRINKS

Vodka, Gin, Rom, Whisky, Tequila och drinkläsk, 4cl	115 kr
---	--------

*** NOBELVINET 2015 ** NOBELVINET 2013**



VÅRA BRÖLLOPSPAKET

SMALL

1 glas Mousserande
3 canapéer

Bröllopsmeny

3 glas husets vin

Kaffe/Te
(Alkoholfria kvalitetsalternativ
finns till all dryck)

1 263 kr/person

MEDIUM

2 glas Mousserande
3 canapéer

Bröllopsmeny

3 glas husets vin

Kaffe/Te
(Alkoholfria kvalitetsalternativ
finns till all dryck)

1 342 kr/person

LARGE

1 glas Champagne
3 canapéer

Bröllopsmeny

3 glas årgångsvin

Kaffe/Te
(Alkoholfria kvalitetsalternativ
finns till all dryck)

1 379 kr/person

Extra LARGE

2 glas Champagne
3 canapéer

Bröllopsmeny

3 glas årgångsvin

Kaffe/Te
(Alkoholfria kvalitetsalternativ
finns till all dryck)

1 496 kr/person

ABONNERING AV ROSENDALS WÄRDSHUS

För bokning av 80 personer och uppåt ingår lokalhyra i kuvertpriset för ensamrätt av Rosendals Wärdshus.

Under 80 personer tillkommer lokalhyra med 750kr/tom stol upp till 80 gäster.



SEPARATA PRISER FÖR SAMMANSÄTTNING AV EGET PAKET:

BRÖLLOPSMENY

BARNMENY barn 2-12 år. Toast Skagen, Köttbullar, mos, gräddsås & lingon, glassdessert

SERVERINGSAVGIFT FÖR MEDHAVD BRÖLLOPSTÅRTA

CANAPÉER (rekommenderat antal 3 st per person)

VICKNING

VÅRA ÖPPETTIDER KL 17:00-01:00. extra lokalhyra per timme till och med 03:00

KOSTNAD VIGSEL I TRÄDGÅRDEN. Vid regn hålls vigseln på Karl-Johanterassen

SHOTS

Vita stolsöverdrag till bröllopsmiddagen

Hjälp att lägga ut placeringskort, meny, festhäfte, bordsnummer med mera

795 kr/person

400 kr

45 kr/person

45 kr/st

125 kr/165 kr/person

2500 kr/påbörjad timme

100kr/person (minimum 80p)

skakad 20 kr/cl, Hot Shots 80 kr

25kr/stol

1'500 kr

Alla priser är inklusive moms. Med reservation för ändringar av råvaror och priser.

Bokningsvillkor:

- Ensamrätt i glaspaviljongen:** För sällskap om 80 vuxna personer och uppåt ingår lokalhyra i bokningen. Lokalhyra tillkommer om sällskapet är under 80 personer med 750kr/tom stol upp till 80 personer.
- 1 kuvertpriset per person ingår lokalhyra, el, vatten, sophämtning, personal, linne, porslin, stolar och bord.
- Deposition:** Vid bokat datum för bröllop faktureras 300kr/person (minimum 80 personer). Depositionen är **EJ** återbetalningsbar vid eventuell avbeställning av bokat datum.
- Förskottsbetalning:** Offererad bokningskostnad skickas via faktura 45 dagar innan bokat datum. Förskottsbetalningen är **EJ** återbetalningsbar vid eventuell avbeställning av bokat datum efter det att förskottsbetalning erlagts.
- Depositionen och förskottsbetalningen dras av på notan på den aktuella dagen för bokningen. Resterande belopp faktureras med 5 dagar netto efter bokat datum.
- Om hela bröllopsmiddagen/bokat datum bokas av 45 dagar eller senare innan ankomstdatum, debiteras ingen mer summa än ovanstående deposition och förskottsbetalning som redan är erlagd.
- Vid eventuella problem såsom brand, översvämning osv. från Rosendals Wärdshus sida som gör att bokning ej kan genomföras, återbetalas deposition och förskottsbetalning i sin helhet.
- Förändring av antal gäster kan ske senast 7 dagar före bokat datum. Efter det debiteras antal bokade kuvert.
- Observera att servering/bar och musik avslutas 30 minuter innan stängningstid.

Tält

Glaspaviljong

GLASDÖRRAR

5

4

6

Honnörsbord
3

7

2

8

1

Bord 150cm/10p

Placering/form av honnörsbord är endast ett exempel

Entré

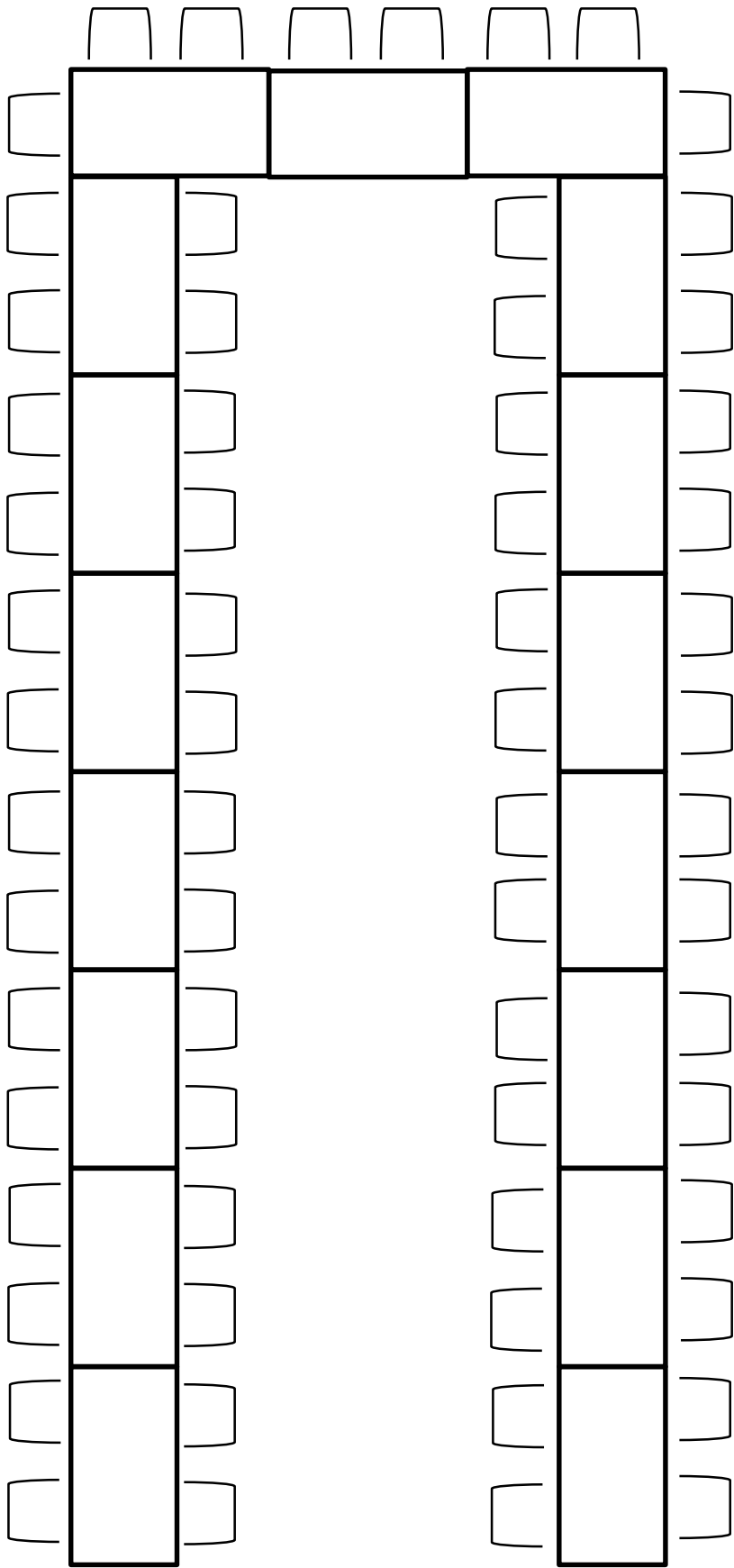
Buffé
Tårta & Kaffe/Te

Entré

Toaletter

Bar

Öppen spis



Tält



Entredörr

Toaletter



Öppen spis