

Bröllop på Nice Valley



Nice Wedding

Vi vill kunna erbjuda en så fin dag som möjligt och tänker att man börjar dagen på våra terrasser där man både kan ha vigsel och ett härligt mingel med bubbel och en magisk utsikt över Drevviken.

Efter minglet går man vidare till vårt växthus där vi dukat upp för en härlig och avslappnad middag. I växthuset kan man sitta upp till 110 personer. Vill man köra allt i Kristinahuset (vilket lämpar sig bäst på vintern) kan vi sätta max 70p.

När det kommer till mat vill vi göra det vi är bäst på nämligen sharingmenyer med svenska råvaror med smaker inspirerade från resten av världen. Den varma maten tillagar vi från vår vedeldade grill. När vi säger sharing innebär det att varje rätt serveras från ett fat som skickas mellan gästerna på bordet.

När middagen är klar går gästerna upp till Kristinahuset för fest där vi ställt iordning våra rum efter kundens önskemål, dans, bar, lounge mm.

Priser bröllop:

(Delas upp i lokalhyra samt kuvertpris)

Lördagar under högsäsong maj-sep har vi en total minimumdebitering på 100.000 kr inkl lokalhyra samt kuvertpris. Andra veckodagar finns möjlighet att ha mindre bröllop.

Under lågsäsong oktober-april får man 15% rabatt på bröllop
(gäller både lokalhyran samt kuvertpriserna)

Slutgiltigt antal gäster meddelas 14 dagar innan event och detta kommer sedan faktureras för

Lokalhyra:

(Gäller vid adderande av brölloppaket)

Kristinahuset inkl terrasser & Växthuset 20.000 kr (16-01)

Endast Kristinahuset inkl terrasser: 12.000 (17-01)

Endast Växthuset 15.000 (16-00)

inkl: högtalare inkl mikrofoner både för mingel & middag
samt högtalare & discoljus för dansgolv

Möjlighet att boka egen dj, få rekommendation från oss att köra spellista

Bröllopspaket:

That's what I call a rock!

Kuvertpris: 2250 kr / pp

Detta ingår:

Mousserande med fri påfyllning under mingel
3 snittar

Sharingmeny i 2 serveringar

Vin/öl/alkoholfritt med fri påfyllning under hela middagen

3 x minidesserter samt kaffe & avec

Vickning (Korv med bröd med våra härliga tillbehör)

Bemannad fri bar från dansens start till 01:00

(Fast drinksortiment, öl, vin & alkoholfria alternativ)

4 möten för planering & koordinering samt mail/telefon

Linneservetter & linnedukar

Blomma på borden

Högtalare inkl mikrofoner både för mingel & middag

Högtalare , mixerbord & discoljus för dansgolv

2 st tält 4x4 m för tex mingel

Tillgång till ett rum i Kristinahuset för smink, kläder etc under dagen

Det kommer bli glatt!

Kuvertpris: 1700 kr / pp

Detta ingår:

1 glas mousserande med påfyllning under mingel
2 snittar

Sharingmeny i 2 serveringar

3 x minidesserter samt kaffe / te

1 glas vin med påfyllning till första serveringen

2 glas vin till andra serveringen

Vickning (Korv med bröd med våra härliga tillbehör)

Servispersonal

Bemannad bar efter middagen

3 möten för planering samt mail

Linneservetter

Blomma på borden

Högtalare med mikrofoner för mingel & middag

Högtalare, uplights & discokula för dansgolv

Lika bra som det låter !

Kuvertpris: 1400 kr / pp

Detta ingår:

1 glas mousserande under mingel
Sharingmeny i 2 serveringar
1 glas vin till första serveringen
1 glas vin till andra serveringen
3 x minidesserter samt kaffe / te
Servispersonal
Bemannad bar efter middagen
2 möten för planering samt mail
Linnesevetter
Högtalare med mikrofoner för middag & mingel
Högtalare, uplights & discokula för dansgolv

Extra & tillval

Hyra rum i Kristinahuset för smink, kläder etc: 500 kr / timme
Vigsel ute på våra terasser inkl (bröllopsbåge, högtalare m. mikrofoner, bänkar):
5000kr
Stolar för vigsel: 25kr /stol
Hyra av tält 4x4 m: 3 750 kr
Hyra av tält 3x3 m: 2 250 kr
Serviceavgift vid medhavd bröllopstårta: 35 kr / p
Vickning: 55 kr /p
Mixerbord: 1 500 kr
Extratid i Kristinahuset 01-02: 10 000 kr

Priser om man vill addera extra dryck:

Drinkbiljetter 100 kr / st
Extra flaskor rött / vitt vin 445 kr / st
Extra flaskor cava 495 kr / st

Bar:

När det kommer till baren så finns det lite olika upplägg:

- Gästerna beställer från en meny, ni betalar hela notan
- Gästen beställer och betalar sin egen dryck efter middagen
- Baren har billigare priser för gästerna där ni betalar mellanskillnaden
- Ni delar ut X antal drinkbiljetter (rabatterade paketpriser finns)
- Fri bar (Ingår i "That's what I call a rock"-paketet)

Dukning:

Hyr man båda lokalerna sker middagen i växthuset. Dukning är generellt utan duk på våra rustika träbord, linnenervett, förrättstillrik, varmrättstillrik, 2 vinglas, 1 vattenglas, kniv, gaffel, dessertsked & en enklare blomsterdekoration
Kaffe / te dukas upp på buffé

Vid gästantal på max 70 personer sitter alla i samma rum på våra rustika bord. Vid gästantal över 70 personer dukar vi upp rummet bredvid med runda bord om 8-9p. Rummet bredvid har en stor ingång och glasväggar så känslan blir att alla sitter tillsammans ändå.

Lokalen dekoreras som på bilderna på hemsidan med risbollar och ljusslingor i taket. Möjlighet finns att man själv adderar egen dekoration.

Bröllopstårta:

Vi producerar inga bröllopstårtor själva. Vill man ta med sig tårta betalar man en serviceavgift på 35 kr / kuvert.

Om man vill ha tårta istället för dessert bjuder vi på serviceavgiften samt att vi drar av 75 kr på kuvertpriset

Bröllopsmeny 2027

När det kommer till mat vill vi göra det vi är bäst på nämligen sharingmenyer. När vi säger sharing innebär det att varje rätt serveras från ett fat som skickas mellan gästerna på borden. Den varma maten tillagar vi från vår vedeldade grill.

Man får komma med input på menyn och vi anpassar efter kundens önskemål men priset anpassas då också därefter.

Vad gäller allergier / specialkost tillkommer en kostnad på 150 kr / kuvert om menyn behöver anpassas.

*Vegetarianer får gratis alternativ
Gluten är endast brödet som byts ut
Våra menyer är nötfria*

Snittar vid mingel

(2 av dessa ingår på "Det kommer bli glatt" och 3 vid That's what I call a rock)

Rågkrisp med Nice valleys skagenröra
Crostini med kronärtskocka, parmesancreme, basilika och salt citron
Mini-spett med grillad halloumi, vattenmelon och basilikablاد
Banderilla-spett

På borden

Rosmarinfoccacia med parmesandipp

Första serveringen

Lättgravad fjordlax med äpple, selleri och fermenterad jalapeno
Avokadosallad med sojaböner, groddar, frön och chipotle

Andra serveringen

Från grillen:
Smoked BBQ Tri-tip roast med vitlöksrostade champinjoner och
harricortvertes
Vedeldsgrillad tonfisk med grillad lime, sticklök och sötpotatiskrisp

Sallader:
Rostad färskpotatis med västerbottenost syrlig grillad lök & persiljekrisp
Trädgårdstomat-sallad med isad silverlök, gräslök och basilika

Såser:
Kryddig sötstark tomatsalsa
Somrig vitlöksyoghurt med gräslök och citronskal

Tredje serveringen

Nybränd crème brûlée
Chokladmousse med färska och torkade hallon
Mini-cupcake med citron
Kaffe / te på buffé