



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Bröllopsmeny



Bröllop i sagolik skånsk miljö på Östarps Gästgivaregård

Går ni i bröllopstankar? Varför inte låta oss arrangera ert bröllop, givetvis i samråd med er helt efter era önskemål. På Östarps Gästgivaregård har familjen Vollmer arrangerat bröllop sedan 1946, nu i tredje generationen. Vi har alltid satt närproducerat och hög kvalitet i första hand. Lägg därtill ett mervärde på att vi använder ekologiska produkter så långt det är möjligt och att allting är hemlagat från början till slut.

Nedan följer ett menyförslag hur er bröllopsfest kan se ut. Vi har givetvis många fler.

Välkomstdrink mousserande

Tunnbrödsrullar med Skagenfyllning

Najadlax med vit sparris, ljummen basilikacrème & kuvertbröd med saltorkad tomat

1 glas 2006 Mineralstein vom Blauscheifer Riesling, Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Helstekt Skånskt dovhjortsinnanlår med rostade rotfrukter, Hällestachampinjoner, sockerärtor, Karl-Johansvampsås & glacerad färskpotatis

2 glas 2006 Letizia Syrah, Mondo del Vino, Sicilien

Vaniljglassinbakad hallonsorbet med hallonsås, färska bär & mandelflarn

1 glas 2004 Château Pierre-Bise, Coteaux du Layon Beaulieu, Loire, Frankrike

Kaffe & bröllopstårta med 3 cl avec

Vindruvor, chips, godis & chokladpraliner

Pris per person inklusive bröllopsdekoration

725:-

Låter detta intressant? Har ni frågor, eller känner ni för att komma ut och titta så ring oss gärna. Vi bokar en tid som passar er.

Med vänliga hälsningar

Gunilla & Lennart Vollmer med personal

Östarps Gästgivaregård

Skånskare än så här kan det inte bli