

**Kan vi gifta oss i parken?**

JA! Ute i Nöjesparken finns en nybyggd scen och en läktare som lämpar sig väl för vigsel. Parken går även att hyra för endast vigsel, om man väljer att ha festen någon annanstans.

Kan vi ta med egen/ caterad mat?

Nej, i lokalen står Eventrestaurangen för all servering av mat och dryck.

Kan vi ta med egen alkohol?

Nej, Eventrestaurangen innehar alkoholtillståndet och därför är det enbart de som får ombesörja alkoholhantering i lokalen.

Vi vill ta med bröllopstårtan, går det bra?

Ja det går bra.

Vi vill själva dekorera borden, är det möjligt?

Ja, ni väljer själva dekor. I kuvertpriset ingår inte blommor.

Hur många gäster får plats i Rotundan?

Rotundan lämpar sig väl för bröllop och fester med mellan 60-300 gäster. Möblerar man med runda bord och vill ha en liten scen får ca 200 personer plats. Scenens storlek går att variera - den byggs av podier.

Hur länge får musikerna spela?

Till klockan är 01.00.

Hur länge har baren öppet?

Till klockan 00.45

Hur länge får vi vara kvar i lokalen?

Till 01.15

Behöver vi städa lokalen?

Nej, det ingår. Ni ska tänka på annat!

Vad kostar det?

Det beror på vad ni väljer för meny och dryck. På nästa sida ser ni exempel på olika menyer och priser. Menyerna är framtagna för 80-90 och 200-250 gäster där vi både kan dra bort och lägga till.

Vad ingår i priset?

I priset per person ingår mat, lokalhyra, vita stolsöverdrag, vit drapering i taket, scen, runda eller avlånga bord, samt en entusiastisk personal med en önskan om att er kväll skall bli så fantastisk och minnesvärd som möjligt!

Vi kan också hjälpa er med olika tillval, till exempel röd matta m.m.



Menyförslag för Bröllop i Rotundan 2017, minimum 50 personer. Under 50 personer offereras separat.

I priserna ingår lokal, personal, dukning mm.

Dryck och bordsdekoration tillkommer.

MENY 1

Fyllt lufttorkad skinka med miniostpaj, rucola, rostade pumpafrön och tomatsallad

Salviakykling med sweet bacon, semitorkade tomater, vitlöksdoftande potatiskaka och friterad salvia

Tre ljuvliga tryfflar

575 kr

MENY 2

Frisk räkcevice med mango, avokado, lime och chili serveras med kuvertbröd och krispig sallad

Lammrostbiff med intensiv långpepparsky, pommest Anna, syltade sommarmorötter och färska örter.

Vit choklad pannacotta med hallon och stjärnanis

605 kr

MENY 3

Pepparrottscheesecake på rågbröd med najadlax och picklade rädisor

Pepparstekt fläskfilé med rosépepparsås, honungsrostad grön sparris och krämig potatisstubbe

Trio choklad med mörk chokladmousse, nougatine och vitt choklادتäcke

635 kr

DRYCKESFÖRSLAG

| | |
|----------------------------|---------------|
| Husets mousserande | 435 kr/flaska |
| Husets mousserande | 79 kr/glas |
| Husets vita & röda vin | 390 kr/flaska |
| Husets vita & röda vin | 80 kr/glas |
| Barens vin (vitt och rött) | 295 kr/flaska |
| Barens vin (vitt och rött) | 64 kr/glas |
| Sofiero III 33 cl | 52 kr/flaska |
| Cognac 3 cl/Baileys 5 cl | 95 kr/person |
| Vatten/lättöl | 30 kr/flaska |
| Kaffe | 30 kr |

VICKNING

Korv med bröd 25 kr

Fyllt tunnbrödsrulle 25 kr