BRYLLUPSMANUAL

Hos Bekkjarvik Gjestgiveri har det alltid vært selskapeligheter.
Kong Christian IV, som i sin tid besluttet at det måtte bygges et gjestgiveri for hver hele- og halve dagsreise langs norskekysten, var glad i godt selskap, mat og drikke.

Gjestgiveriet i Bekkjarvik har forført farende folk siden 1600-tallet med husrom og mat.

Mange velger Bekkjarvik Gjestgiveri når noe spesielt skal feires. Vi kan dekke til fest for 10 til vel 160 personer ved runde bord og langbord, samt i lokaler som passer for hestesko eller andre formasjoner.

Om du vil, kan vi ta oss av hele ditt bryllupsfest – fra meny-og vinvalg, til bordoppsett og pynting, kjøreplan og evt. underholdning.

Våre lokaler er fleksible, slik at størrelsen vil kunne tilpasses ditt behov. Alle tekniske hjelpemidler er også på plass, slik at det er mulig å presentere med bilder, lyd og film på en profesjonell måte.

Velkommen til feiring i en elegant, rustikk og historisk ramme!

Bekkjarvik Gjestgiveri

BRYLLUP

Dette er dagen de fleste bruker mest tid til å planlegge.
Høydepunktet i livet der alt skal være så perfekt som mulig.

Vi har samlet noen opplysninger som vi håper vil være til hjelp for dere som skal feire den store dagen. Dette er ment som en veiledning og viser noen forslag på hva vi har å tilby.

Vårt kjøkken og dyktige fagfolk tar gjerne imot
dine spesielle ønsker med hensyn til valg av meny.
Som eksempel har vi satt sammen noen menyer slik at dere kan få et inntrykk av hva vi kan tilby.

SELSKAPSLOKALER

Bekkjarvik Gjestgiveri gir den perfekte ramme for deres bryllupsfest, og vi kan tilby hele syv forskjellige lokaler til bryllupsarrangement, alt etter størrelse (fra 10 til 160 personer) - og tilgjengelig kapasitet.

Finn det lokalet som passer best til deres spesielle dag;

- *Riggaloftet* i andre etasje av *Galleriet* med plass til 35 personer.

- *Møterom* i andre etasje av hovedhus med plass til 24 personer.

- *Restaurant* i hovedhus med plass til 90 personer.
- *Pavilijong* framfor hovedhus med plass til 110 personer.
- *Galleri* ved siden av hovedhus med plass til 80 personer.
- *Løo* bak hovedhuset (i parken) med plass til 160 personer.
- *Herskapshuset* bak hovedhuset (for mer eksklusive selskap) med plass til 12 personer.

Hovedrestauranten, kapasitet ca 90 personer

Paviljongen, ca 110 personer – med tak

Paviljongen, ca 110 personer – med åpent tak

Riggarloftet, 35 personer

Løo, kapasitet 160 personer.

SPIS OG DRIKK GODT

Måltidet er en viktig del av en så stor dag.
Komponer deres egen bryllupsmeny!

Skap en skikkelig festaften med maten i førersetet.
Dere kan velge mellom alt fra tapas og koltbord,
til set-menyer med tre, fire eller fem retter.

FESTMENY

Ta en kikk på våre festmenyer nedenfor,
og finn det som frister mest til deres spesielle dag.

Dersom dere er en gruppe på 10 personer eller flere, ønsker vi gjerne at dere forhåndsbestiller en av de ulike festmenyene listet under til deres selskap.
Det må velges en meny for hele selskapet.

Meny 1

- Grillede kamskjell
  - Blomkålkrem, mangosalsa og soyasirup.
- Helstekt Kalvekam fra Jæren
  - Estragonemulsjon, bakte rotfrukter og sherrysjy
- Kremost- og vaniljekrem med sjokolade og hasselnøtter
  - Bringebærsorbet og fløtekaramell

Meny 2

- Lettrøykt andebryst fra Vestfold
    - Gresskarpuré, syltede gresskar, sherrysirup og surdeigs
- Helstekt breiflabbhale
    - Smørkokt nykål med reker, selleri og hvitvinssaus
- Sjokoladeganache
    - Tindvedsorbet og havrecrumble

Meny 3

- Sashimi av laks
    - Avokadokrem, fennikel og sesam
- Villamfilet fra Austevoll
    - Confit av lår, pastinakkpuré og lammesjy
- Bakt eplefinacier
    - Vaniljeis, mandel og kryddersirup

Meny 4

- Lettrøykt, bakt kveitefilet
    - Blomkål, pepperrot saus, egg og persilleolje
- Honning- og krydderglasert and fra Vestfold
    - Søtpotet- og appelsinkrem, stekt sopp og spinat, kryddersjy
- Bakt sjokoladefondant
    - Ingefær-is og pære med sitron

Meny 5

- Sjøkreps fra Austevoll
    - Sjøkrepssaus, tomat og fennikel
- Stekt linefanget torsk fra Østerfjord
    - Petit pois-puré, bacon, oksehalesjy og løk
- Karamellpudding
    - Vaniljeskum og jodbærsorbet.

Meny 6

- Grillede kamskjell
    - Blomkålkrem, mangosalsa og soyasirup.
- Helsteikt breiflabbhale
    - Smørkokt nykål med reker, selleri og hvitvinssaus.
- Helstekt kalvekam fra Jæren
    - Estragonemulsjon, bakte rotfrukter og sherrysjy
- Kremost- og vaniljekrem med sjokolade og hasselnøtter
    - Bringebærsorbet og fløtekaramell

Meny 7

- Lettrøykt andebryst fra Vestfold
    - Gresskarpurè, syltede gresskar, sherrysirup og 1surdeigscrisp
- Sashimi av Laks
    - Avokadokrem, fennikel og sesam
- Helsteikt breiflabbhale
    - Smørkokt nykål med reker og selleri og hvitvinssaus.
- Sjokoladeganache
    - Tindved sorbet og havrecrumble

Meny 8

- Sashimi av Laks
    - Avokadokrem, fennikel og sesam
- Grillede kamskjell
    - Blomkålkrem, mangosalsa og soyasirup.
- Villamfilet fra Austevoll
    - Confit på lår, pastinakkpuré og lammesjy
- Bakt eplefinacier
    - Vaniljeis, mandel og kryddersirup

Meny 9

- Lettrøykt, bakt kveitefilet
    - Blomkål, pepperrotsaus, egg og persilleolje
- Sjøkreps fra Austevoll
    - Sjøkrepssaus, tomat og fennikel
- Honning- og krydderglasert and fra Vestfold
    - Søtpotet-og appelsinkrem, stekt sopp, spinat og kryddersjy
- Bakt sjokoladefondant
    - Ingefær-is og pære med sitron

Meny 10

- Sjøkreps fra Austevoll
    - Sjøkrepssaus, tomat og fennikel
- Stekt linefanget torsk fra Østerfjord
    - Petit pois-purè, bacon, oksehalesjy og løk
- Helstekt kalvekam fra Jæren
    - Estragonemulsjon, bakte rotfrukter og sherrysjy
- Karamellpudding
    - Vaniljeskum og jordbærsorbet

Grand meny

- Sashimi av Laks
  - Avokadokrem, fennikel og sesam
- Sjøkreps fra Austevoll
  - Sjøkrepssaus, tomat og fennikel
- Lettrøykt, bakt kveitefilet
  - Blomkål, pepperrotsaus, egg og persilleolje
- Stekt linefanget torsk fra Østerfjord
  - Petit pois-purè, bacon, oksehalesjy og løk
- Helstekt kalvekam fra Jæren
  - Estragonemulsjon, bakte rotfrukter og sherrysjy
- Utvalg av ost
  - Marmelader og knekkebrød
- Kremost- og vaniljekrem med sjokolade og hasselnøtter
  - Bringebærsorbet og fløtekaramell

Priser Festmeny:

I restauranten:

3.retters kr 650,- per person.
4.retters kr 795,- per person.
5.retters kr 895,- per person.
6.retters kr 1025,- per person.
7.retter kr 1200,- per person.

I eget lokale:

3.retters kr 795,- per person.
4.retters kr 925,- per person.
5.retters kr 1050,- per person.
6 retter kr 1195,- per person.
7 retter kr 1300,- per person.

Med forbehold om endringer i pris.

Siste frist for innsending av meny er 14 dager før.

Ring oss gjerne på tlf. 55084240 eller send mail for spørsmål eller for prøvesmaking av menyen.

Kjøkkenteamet:

Kjøkkenteamet, sammen med Arnt og Ørjan, er stolte og ambisiøse,
og jobber hver dag med et mål for øyet:
At du som gjest skal få en matopplevelse du ikke glemmer.

Gode smaker og råvarer tilberedt med respekt og kompetanse

Deres drømme-bryllupskake

Prikken over i'en er få servert drømmekaken på bryllupsdagen. Vi får flotte bakverk og kaker levert frå vår nære samarbeidspartner Kakeriet 60grader N.

Kakeriet 60grader N lager bryllupskaker til alt fra 20-120 gjester.
Det finnes mange muligheter når det gjelder utseende og smak.

Det de kan tilby er:

Bunn:

Sukkerbrød
Nøttebunn
Sjokolade- eller vaniljekakebunn

Fyll:

Mousse
Panna cotta
Krem
Bær
Syltetøy

Overtrekk:

Sjokolade ganache
Marsipan

Kakeriet 60grader N trenger varsel minst 2 uker før bryllupsdagen.
For spørsmål, ta kontakt på tlf 97515511.

APERITIFF OG AVEC

Aperitiff

Det er alltid hyggelig med en velkomst aperitiff – enten i eller utenfor middagslokale, i vår hyggelige bar, salong, ute på terrassen eller på plassen ved Løo.

Vi har et godt utvalg av velkomstdrinker, samt et stort utvalg av champagne som passer utmerket som en aperitiff i slike anledninger.

Drikke til middagen

Vår rikholdig vinkjeller og gode kontakter med leverandører, gjør at vi kan tilby et bredt og godt utvalg av vin.

En av våre vinkelnere bistår mer enn gjerne, slik at valget av vin harmonerer og gjør måltidet til en flott opplevelse.

Avec:

Når middagen er over er det fortsatt mye igjen av kvelden, og muligheten for forfriskninger er mange. Ønsker man avec har vi et rikholdig utval, så snakk med oss – og vi kommer med forslag som kan passe for deres selskap.

PRØVESMAK DIN BRYLLUPSMENY!

Prøvesmaking er en viktig del av planleggingen.
Da vet du hva du kommer til - og hva du skal forvente.
Velg ut frå menyen ovenfor – det som passer deres smaker.

Ring oss gjerne på tlf. 55084240 eller send mail for å booke prøvesmaking av menyen.

Kombiner gjerne dette med planleggingsmøtet dere skal ha med oss i forkant.

PLANLEGG DEN STORE DAGEN SAMAN MED OSS

Vi er opptatt av at bryllupsdagen deres skal gå som smurt. Derfor er det viktig at vi setter oss ned i forkant av bryllupet, for å planlegge alt ned til hver minste detalj.

På møtet får dere omvisning av lokaler, vi tar for oss ønsket meny, drikkevarer og bryllupskake, samt hvordan utførelsen og kvelden skal gå for seg.

Kombiner gjerne møtet med en prøvesmaking av bryllupsmenyen, og nyt en fullstappet dag ute hos oss.
Fyll gjerne ut exel arkene som du finner her og her, og send til oss i forkant av møtet.

Ønsker du å prate med oss, ring tlf 55084240 eller send mail for mer informasjon.

VIELSEN PÅ BEKKJARVIK GJESTGIVERI

Ønsker dere å ha vielsen hos oss?

De nydelige omgivelsene i Bekkjarvik passer perfekt til vielse litt ut over det vanlige.
Vi har ulike lokaler, terrasse og en park like utenfor som egner seg svært godt.
Vi har også egen portal til utlån. (Pynt av portalen står brudeparet for selv)

Vi tilrettelegger og gjør klar alt som trengs til en magisk vielse;
med stoler, bord, rød løper og lydanlegg til utleie.

For mer spørsmål, ring oss på tlf 55084240 eller send oss en mail; salg@bekkjarvikgjestgiveri.no

HVOR MYE KOSTER ET BRYLLUP?

Ønsker du å finne oversikt over priser for arrangering av bryllup, og få et grovt overslag på hva det vil koste, se vår hjemmeside under;
https://www.bekkjarvikgjestgiveri.no/selskap/

OVERNATTING I TRADISJONSRIKE OG HISTORISKE ROM

Bekkjarvik Gjestgiveri består av 48 rom fordelt på 3 ulike bygg;
I "Hovedhuset", "Herskapshuset" og "Tønnefabrikken". I sistnevnte har vi både enkeltrom, dobbeltrom og suiter.

Ta kontakt med oss, og vi sender deg en oversiktsliste over rommene vi tilbyr – og en romliste;

Om dere har flere spørsmål, ring oss gjerne på tlf 55084240 eller send mail.

FEIRING OVER FLERE DAGER

Hva med å starte bryllupsfesten allerede dagen før - og invitere gjestene til en uformell samling i et av våre hyggelige lokaler?
Du får samlet venner og familie til en avslappende kveld, hvor en får pratet- samt at alle får en sjanse til å helse på hverandre - og fortsette feiringen på selve bryllupsdagen.
Snakk med oss hvilke muligheter vi har.

Fotograf
Har du ikke allerede ordnet med en fotograf, så kan vi om ønskelig komme med anbefalinger.

Blomster
Bekkjarvik Blomster AS (tlf: 56 18 02 60) lager buketter til rommene, brudebukett og blomster til pynt i middags-/selskapslokalet.

Frisør/ pynting/ Spa
Har du ikke allerede ordnet med frisør, så kan vi om ønskelig komme med anbefalinger.

Skulle dere ønske ansikts - og kroppsbehandlinger f.eks. dagen i forvegen, samt brudemake-up, anbefaler vi at dere tar kontakt med Austvoll Hud, Spa og Fotklinikk. De tilbyr bl.a. forskjellige spa-massasje og ansiktsbehandlinger.

Mer informasjon i leverandørguiden helt bakerst i denne dokumentet..

LEVERANDØRGUIDE

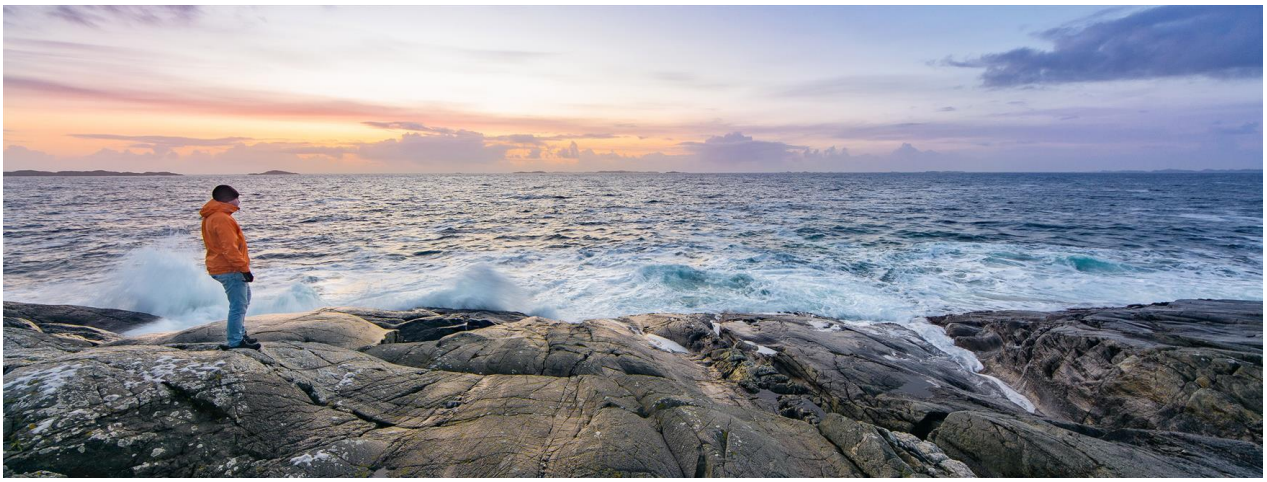
Her har vi satt opp en liste over lokale leverandører som har tidligere erfaring med bryllup og bryllupsfeiring.

Konditor
Kakeriet 60grader N
Sissel – daglig leder
Tlf. 97515511
Årland 121, 5398 Stolmen/ Austevoll
Facebookside: Kakeriet 60grader N

Musikk
Solbakken Musikkformidling AS
Sigve Solbakken - daglig leder
Tlf: 92 26 15 18
Epost: sigvesol@hotmail.com
Hjemmeside: www.austevollevent.no
ALT AV MUSIKK OG UNDERHOLDNING

Blomster
Bekkjarvik Blomster AS
Heidi Hvidevoll - daglig leder
Tlf: 56 18 02 60
Åpningstider: Mandag-Torsdag 10-17, Fredag 10-19, Lørdag 10-16
Hjemmeside: http://www.bekkjarvikblomster.com/

SPA
Austevoll Hud, Spa og Fotklinikk
+ 47 56 18 04 08
Bekkjarvik Torg, 5397 Bekkjarvik
www.austevollspa.no



HJERTELIG VELKOMMEN TIL ØYRIKET AUSTEVOLL!

Bekkjarvik Gjestgiveri

DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

N-5397 Bekkjarvik nr 61| 55 08 42 40| salg@bekkjarvikgjestgiveri.no| www.bekkjarvikgjestgiveri.no