



PIANO BRÖLLOP & FEST



Genuint, Mysigt, Smakfullt..

Med lång erfarenhet av högklassiga festarrangemang (Aludden Prôvidore 2006-2022), med närhet till kommunikationer, samt med en unik festlokal som andas sydeuropeiskt vardagsrum, kommer vi att skapa en minnesvärd högtidsmiddag för er!

Högklassiga festmenyer med råvaror från våra grannar Lerum Fisk & Unosson Chark, anpassade efter säsong, era önskemål och lokalens faciliteter gör att ni får en genuin och genomarbetad middag. Jag personligen är kocken, och den som tillsammans med er komponerar menyn. Jag är också den som ni kommer att ha kontakt med under hela resan från planering fram till festkvällen.

Utöver en utsökt middag med gott i glaset kan vi också erbjuda er tillval såsom canapéer, avec till kaffet och annat gott i baren senare på kvällen, men även musikunderhållning, ljudanläggning och mycket mer. Nedan följer ett par exempel på hur ett arrangemang kan se ut, vad det ungefär kostar samt lite exempelrätter. Om ni är intresserade så är ni välkomna att kontakta mig för ett personligt möte där ni kan få mer information om vad vi kan erbjuda på Piano

Vänligen, Fredrik Säfwenberg

ägare Made Af Säfwenberg AB, delägare & kökschef Piano Kvarterskrog & Bar

Mail: info@pianolerum.se

M: 0704-040842 eller 0709-544434

MENYFÖRSLAG



Förutsättningar

- *Min. 60st beställda kuvert
- *Kuvertpris gäller vid bokning av 3-rätters middag, min. 60st gäster
- *Slutbeställning (inkl specialkost) mailas in senast 2 veckor före arrangemangsdag
- *Ni har Piano Kvarterskrog & Bar exklusivt för er själva 16.00-01.00

Nedan följer ett urval av exempelrätter som lämpar sig bra för anrättning och servering på Piano. Vid ett första möte försöker vi, om så önskas, ändå att komponera en unik meny som passar just era önskemål och er gemensamma historia. Sen har jag inte kunnat låta bli att föreslå en trerätters-middag som är skapad just med miljöerna runt Lerum i åtanke.

Menyn från Bygden

"Lerumstapas"

I samband med att Lerums Kommun 2010 skulle profileras som Sveriges ledande miljökommun fick jag äran att komponera en hållbar tapas...

Kryddrimmad lätthalstrad Vänerlax på rostat rågbröd med jordärtskockscrème, brynt ostronskivling, syltad rättika, citronhonung & rödbetsskott

*

Fänkålshalstrad svensk Gös

smörsås på blåmussla & rosmarin, grön potatisblanquette, saltstekta gulbetor med säsongens svamp & svartrot, picklad fänkål, gurka & broccolirot, forellrom samt friterad palsternacka

*

Söt chokladtrio med svenska sommarbär

**Vit Chokladcheesecake med havtorngelé & crunch*

**Mörk Chokladfondant med hjortronglass*

**Mjölchokladpanacotta med myntamarinerade jordgubbar*

Förrätter

Somrig Fisk & Skaldjurstrio

**Hummersoppa med dill, fänkål och lagrad ostvisp*

**Kall Kräftilasagne med dillgelé & syrlig rättika*

**Kryddrimmad Lax med rostad jordärtskocksscrème & hyvlad gurka*

*

Smakfulla Tapas från Havet

**Halstrad Pilgrims mussla på rostad jordärtskocksscrème & syrlig fänkål*

**Minitoast Skagen med räkor, löjrom, citron & dill*

**Ceviche på Dagsfångst med chili, vitlök, citrus & koriander*

**Avokadocheesecake med lätthalstrad Tandoorilax*

*

Öjebytoast

Kräftröra med akvavit, kummin, Västerbottenost, rödlök &

dill på rostat bröd med citronhonung & skott

*

”Lerumstapas”

I samband med att Lerums Kommun 2010 skulle profileras som Sveriges ledande miljökommun fick jag äran att komponera en hållbar tapas...

Kryddrimmad lätthalstrad Vänerlax på rostat rågbröd med jordärtskocksscrème, brynt ostronskivling, syltad rättika, citronhonung & rödbetsskott

*

Hållbara gröna Tapas (veg)

**Västerbottenpaj med tångkaviar & pepparotsvisp*

**Avokadocheesecake med rostad tomatgelé & rosmarinstekt pumpa*

**Kantarellpesto på danskt rågbröd med basilikakonfiterad sherrytomat*

**Ceviche på sensommargrönsaker med vitlök, citrus, koriander & chili*

*

Italienska Antipasti

Minicaprese (tomat / mozzarella), Parmaskinka, cantaloupmelon,

bruschetta, oliver, parmesanost, balsamicovinäger, olivolja

Varmrätter

Dagsfångst med Primörer

(Ryggbait av vitfisk – Torsk, Hälleflundra, Kummel, Havskatt...)

Ugnsbakad, serverad med en smörsås på vitt vin & sherryvinäger, vitlöksångad spenat, äggrulle med svartpeppar samt säsongens primörer. Dillslungad nypotatis i skålar på borden.

*

Gremolatabakad Havskatt

serverad på rotfruktscrème med en elegant rödvinssås, potatisterrine med lagrad ost,

lätstuvade svartrötter, brynt svamp, samt konfiterade cocktailtomater

*

Fänkålshalstrad svensk Gös

smörsås på blåmussla & rosmarin, grön potatisblanquette, saltstekta gulbetor med säsongens svamp & svartrot, picklad fänkål, gurka & broccolirot, forellrom samt friterad palsternacka

*

Helgrillad marinerad Oxfile

crémad pepparsås, säsongens grönsaker, vitlöksbakad plommontomat, rotfruktsrösti i ugn, samt café de parissmör

*

Provencalsk Lammfile

rostad vitlök- & rödvinssås, rotsellericreme, grönsaksmix med betor, sparris & smålökar samt kryddkokt päron. Örtrostad delikatesspotatis i skålar på borden.

*

Kryddstekt svenskt Hjortinnanlår

viltfond med Madeira & rosmarin, sauté på kantareller, sticklök & rökt sidfläsk, potatiskaka med västerbottenost, lingon- & björnbärschutney

Desserter

Söt chokladtrio med svenska sommarbär

**Vit Chokladcheesecake med havtorngelé & crunch*

**Mörk Chokladfondant med hjortronglass*

**Mjölchokladpanacotta med myntamarinerade jordgubbar*

*

”Tre små söta Italienska”

**Tiramisu*

**Panacotta ”Limoncello” med mandelbiscotti*

**Vanilj- & Mascarponeglass med flädermarinerade jordgubbar*

*

Vit Chokladcheesecake

med kardemumma & myntamarienrade jordgubbar

*

Crème Brûlée

med säsongens bär

*

Tryfflar & Chokladbräck

lite smågott ställs ut på borden

Kuvertpris: 625-850kr

beroende på menyval och antal gäster (60-120st)

I kuvertpris ingår

- *Trerätters Festmeny anrättad på tallrik för bordsservering
- *Specialkost till vegetarianer, allergiker etc (så nära er valda meny som möjligt)
- *Kaffe, bordsserverat till er dessert alt på buffé till ev tårta
- *Surdegsbröd, smör och olivtapenade samt stilla vatten på borden under middagen
- *Vita linneservetter (linnedukar är tillval)
- *Presentation av er festmeny med era vinval inför middagen (om så önskas)
- *Tallriksservering av er festmåltid (1 servis/20st beställda kuvert)
- *All upppassning, service & diskning under kvällen

Tillkommer

Vinmeny/Måltidsdrycker

*Förmodligen inleds eftermiddag/kväll med mingel i loungen och lite bubbel i glaset.
Tillsammans med er tar vi sedan fram goda viner som passar både festmeny och plånbok.*

Priser

Viner: från 220kr/flaska (50% rabatt på vår vinlista)

Öl/alkoholfritt: ord.priser

(ni betalar bara för det som går åt)



Tillval

Snacks till Välkomstdryck

(oliver, kaprisbär, crostini, tapenade, grisini, fetaost, chips)

Pris: 45kr/kuvert

*

Canapéer till välkomstdryck

I samband med ankomst erbjuds era gäster små goda tilltugg i väntan på middagen. Det kan vara allt från en liten munsbit/gäst till en mindre tapasbuffé. Vanligtvis komponerar vi 3 olika canapéer

– 2st/kuvert (1 fisk, 1 veg, 1 kött)

Pris: 75kr/kuvert

*

Liten Ostplatta

Vi väljer ut tre riktigt bra ostar och ackompanjerar med lite marmelader/chutneys och två sorters knäckebröd. Bordsserveras på tallrik, på brädor som "sharing" eller på buffé

Pris: 90kr/kuvert

*

Barnkuvert

Vi ordnar med enklare mer barnanpassad mat för de minsta.

Ingår även glass eller annat sött efter maten.

Pris: 175kr/kuvert

(dessa kuvert ligger utanför ert antal ordinarie festkuvert)

*

Bröllopstårta

Enklast är om ni själva ordnar med detta och ser till att den blir levererad till oss på Piano. Vi ser sedan till att den förvaras kylt fram till servering, dukar fram på buffé och bistår er vid servering tillsammans med kaffe och ev avec.

Vårt förslag på kontakt: "Annas Tårt- & Marsipandesign" i Gråbo. 0700-120066

Pris: 35kr/kuvert (serveringsavgift)

*

Avec till kaffet

Kanske erbjuda nåt gott till kaffet? Välj att bjuda era gäster ur standardsortiment av whisky, konjak & calvados, men också två olika likörer (Baileys, Cointreu). Förslagsvis 4cl/gäst

Pris: 20kr/cl

*

Hyra Bose Ljudanläggning

Står uppställd i matsalen under hela kvällen för tal, musik, disco osv. Här igår även mikrofoner, trådlös eller med sladd inkl stativ

Pris: 2.500kr



Bar

Efter middagen öppnar baren. Här kan vi göra förmånliga paket som passar er, om ni vill bjuda era gäster. Följande prisförslag gäller på enhetliga artiklar då det läggs på er nota.

Starköl 50cl 60kr

Husets Vin (vitt/rött) 80kr/glas

Standarddrink 4cl 100kr

*

Snacksbuffé

Till dansen dukas ett buffé upp med förfriskningar innehållande:

Frukt, grönsaker, chips, 2 dipsåser, naccos, salsasås, ostbågar, chokladbitar, blandat smågodis

Pris: 45kr/kuvert

*

Nattamat

Dukas upp på buffé framåt midnatt. Här kan vi göra flera olika alternativ utefter era önskemål.

Det mest populära brukar vara "Korv & Bröd"

Pris: 35kr/kuvert

(gäller endast Korv & Bröd)

*

Övriga externa tjänster

Vi kan också hjälpa er att komma i kontakt med professionella aktörer som vi arbetat med tidigare, såsom professionella Musiker, Florister & Fotografer. Kontaktuppgifter lämnas vid förfrågan.

Alla priser inkluderar moms.

Önskat datum kan preliminärbokas utan kostnad.

Välkommen med din förfrågan!

Piano-gänget