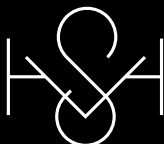




ETAB.



1648

Kjøkkensjefens utvalgte

Konfirmasjonsmenyer

2025 & 2026

SUNDVOLDEN



Konfirmasjonsmeny

Konfirmasjonspakke 1: KALV

Hjemmerøkt ørret

1, 2, 3, 11

Kalv flatbiff & bearnaise

2, 6, 11

Sjokolademousse

1, 2, 6, 7

Kr. 1290,- per person

Konfirmasjonspakke 2: BIFF

Asparges og kamskjell

3, 5, 11, 13

Biff av storfe med peppersaus

6, 8, 11

Bær med is krem og crumbles

1, 2, 6, 11

Kr. 1390,- per person

BARNEMENY:

Fruktansikt

Velg mellom pølse/pommes frites eller hamburger/pommes frites

5,6

Is med sjokoladesaus

2,6,7

Kr. 595,- per barn opp til 12 år

Barn har 1/2 pris på liten porsjon av voksenmeny opp til 12 år

Inkludert i våre konfirmasjonspakker:

Festpyntet lokale med blomster, hvite duker og lys

Lokalleie eget lokale tilpasset antallet. (Minimumsantall i Gildehuset: 40 personer)

Medbragte kaker

Kaffe med påfyll

1: Gluten + Kornsort 2: Egg 3: Fisk 4: Peanøtter 5: Soya 6: Melk 7: Nøtter 8: Selleri.
9: Sennep 10: Sesamfrø 11: Sulfitt 12: Lupin 13: Bløtdyr 14: Skalldyr



Kaker

Etter middag sørger vi for å rydde og klargjøre til kaker og kaffe for dine gjester.

Dersom du ønsker å bestille kaker av vår samarbeidspartner Nærbakst har du muligheten til dette. Priser på de mest bestilte kakene finner du under her. Disse kakene er også medbragte kaker, men de leveres direkte hit til oss fra Nærbakst. Vi har også et samarbeid med Cakes by Hancock som leverer hit til oss.

Medbragte kaker leveres serveringsklare til oss konfirmasjonsdagen, vi har ikke mulighet til å pynte, legge opp eller bistå med klargjøring av kaker.

Vi anbefaler å beregne 2-3 kakebiter per person.

Marsipankake 10 person: Kr. 1425,-
Marispankake 20 personer: Kr. 2092,-
Marispankake 30 personer: Kr. 2550,-
Marispankake 40 personer: Kr. 3555,-
Gluten-laktosefri marsipankake 10 personer: Kr. 1500,-
Kransekake 18 ringer: Kr. 1568,-
Sjokolademousse 12 personer: Kr. 1290,-
Suksesskake 14 personer: Kr. 1390,-
Ostekake 14-16 personer: Kr. 1490,-

Prisendring kan forekomme på meny og kaker.



Planlegging:

Vi setter av 30 minutter til planlegging hvor du/dere kan komme og gjennomgå bestillingen. Dette skjer ca 4 uker før konfirmasjonen.

Vi kontakter bestiller for å avtale tid.

I forkant av dette møtet skal følgende besvares:

Navn på konfirmant

Antall gjester voksne/barn - behov for barnestol

Ankomsttid

Aperitiff ved ankomst

Når ønsker middagen servert

Gavebord i lokalet

Serveres drikke med eller uten alkohol

Oppsett i lokalet? U-bord, E-bord eller langbord

Bordplan må være klar med antall på hver utstikker/hovedbord

Allergiliste

Valg av meny

Følg denne linken for å sende inn informasjon til oss:

<https://forms.gle/z27tkgdFZMiSkQc78>

Viktig informasjon:

Vi pynter med friske blomster i vaser jevnt fordelt på bordet, samt levende lys

Alt av personlige eiendeler som medbringes settes ut av dere selv

Betaling skjer ved avreise konfirmasjonsdagen

Navnelapper og bordplan bes levert til hotellet dagen før innen kl. 17.

Lokalet er ferdig dekket på morgenen samme dag, lokalet er ikke tilgjengelig kvelden før.

Alt av kaker og fat må merkes med bestillers navn

Kaker må være ferdig ved levering - kun mottak av kaker på konfirmasjonsdagen

Alt av utstyr/medbragt tas med hjem ved konfirmasjonens slutt

Har du spørsmål i forkant - ta kontakt med booking på tlf: 3216 2300