Ringve
MUSIKKMUSEUM

VICTORIASALEN

Bryllups-meny

Bryllup

Bryllupsdagen er en av de absolutt største begivenhetene i livet, og en dag som skal minnes for alltid. Vi har lang erfaring med prosjektering og gjennomføring av selskaper, og våre lokaler er godt lagt til rette for bryllup med sine fantastiske omgivelser og magiske stemning. Vi på Ringve Museum og Victoriasalen skal gjøre vårt for å sørge for at dagen blir deres perfekte dag!

Planlegging

I planleggingsfasen er det viktig med profesjonell hjelp for å få det beste resultatet. Vi tar oss god tid for å gå gjennom deres tanker og ønsker for dagen, og legger frem forslag til best mulig gjennomførelse. Alt fra live musikk, bryllupskaker og oppdekk kan være temaer som vi kan gå gjennom med dere.

Dekking og pynting

Vi dekker med hvite duker, tøyservietter, lys, dekketøy og glass til den menyen som blir valgt. Du velger selv om du ønsker runde bord (maks 80 pers) eller oppsett med avlange bord. Vi er å behjelpelig med å bestille blomster til bordene om dere ønsker det. Bordkort, gjestebok, trykte menyer, fotovegg etc. er mest vanlig at brudepar ordner med selv, men her kan vi selvsagt også ordne eller være behjelpelig hvis ønskelig. Vi skjønner at det er vanskelig å rekke over pynting på dagen før vielsen. Her hjelper vi dere gjerne hvis dere ønsker, merk da at all pynting må være klargjort for å settes rett på bordene og eventuelle bordkort må det være en bordplan på.

Menyer

Her presenterer vi to ulike forslag til meny, med utgangspunkt i 3-retters som jo er det mest vanlige. Ønsker dere en 5-retters eller en buffet så kan vi selvsagt ordne dette til dere også. Hele selskapet må velge samme meny, og vi tilpasser hvis det er noen allergier eller ønske om vegetar/vegan.

Bryllupsmeny

Meny 1

Sukkersaltet Kveite
Serveres med syltet løk, saus tilsmakt sitron og sikrogn
fra Femundmat. Urter og reddik fra Trondheim mikrogartneri.

Ytrefilet av hjort
Steinsoppsaus, potetterte,
bakt løk, krydret gulerotkrem

Eple og Nemesis
Bakt sjokolade, Serveres med eple kokt i kanel
og anis, krydderkrem, crunch

Bryllupsmeny 2

Varmrøkt laks
Vår egen røkte laks, som vi salter og røker her hos oss.
Serveres med pepperrot hollandaise og beter

Andebryst
Gresskarkrem, sesongens sopp fra Trøndersopp, potetpure på
fjellmandel tilsmakt brunet Rørossmør og saus med ristet hvitløk

Sitronterte
Lakriskokte bær, hjemmelaget granola

Ønsker du å utvide menyen med en rett så er det godt med ost eller en liten sjokolade til kaffen.

Ost
Ost fra Orkladal Ysteri, tomatmarmelade og kjeks.

Petit four
En liten sjokolade fra Jentene på Tunet til kaffen blir den
perfekte avslutningen på det gode måltidet.

Bryllupsmeny

Drikke

Hva med drikke til denne herligheten? Vi regner med at det er ønske om en aperitiff ved ankomst, så man har noe godt i glassen å mingle med. Så hjelper vi dere å sette sammen en drikke-pakke som passer perfekt til deres valg av meny. Vi ser på hva som utmerker seg i markedet akkurat nå, og velger viner, sider eller øl som de fleste av dere ikke kanskje hvert borti tidligere. Dette blir en spennende x-faktor som de fleste gjester setter stor pris på. Ønsker dere å gå for husets vin, fri bestilling eller kanskje en alkoholfri juicepakke så fikser vi selvsagt det. Ønsker dere å spandere drikke på gjestene i løpet av kvelden utover det som drikkes til middagen så har vi bonger som kan benyttes for å få en kontroll på hvor mye som serveres.

Kaker, kaffe eller nattmat?

Det går helt fint å ha med egne kaker. Merk at kaker da må vare ferdigmonterte og klare for servering. Ønskes det at vi skal bistå med bryllupskake, henter vi hjelp fra en av våre gode samarbeidspartnere som er spesialister på bryllupskaker. Vi kan dessverre ikke ta imot kaker dagen før selskapet på grunn kontinuerlige selskaper, men kom gjerne med levering på morgenen i forkant av vielsen.

Kaffe ønsker dere sikkert til kaken, og en liten avec som Cognac eller Baileys?
Starter middagen tidig, kan det være lurt med en liten «snack» på natten så man holder ut.
Her har vi noen enkle forslag som for eksempel pølse i brød, ostefat eller en liten enkel tapas.

Avslutning på kvelden

Vår åpningstid følger skjenkeloven, det vil si at vi stenger baren kl 02.00, og så må dere og deres gjester vare ute av lokalet senest kl 02.30. Vi tar selvsagt hånd om alt av vask, ne-drigg og lignende. Det er lurt å ta med gavene dere har fått i løpet av kvelden, da vi ikke kan ta ansvar for det. Om vi ikke får beskjed at noe av eventuell pynt, kaker eller lignende skal spares, blir dette kastet når vi vasker. Ønsker dere å oppbevare noe hos oss til dagen etter, kan dette la seg gjøre etter avtale. Merk at det er åpen restaurant fra kl 11 dagen etter, så da må alt som står i restauranten være fjernet.

Priseksempel

Mat og drikke

Minglemat ved ankomst	99,-
Bryllupsmeny 1	635,-
Bryllupsmeny 2	665,-
Osterett	115,-
Petit Four	45,-
Aperitiff	99,-
Vinpakke	495,-
Juicepakke	245,-
Huset vin, glass	105,-
Husets vin, flaske	515,-
Kaffe	40,-
Avec	Fra 95,-

Nattmat

Pølse i brød	45,-
Ostefat med trønderske oster	135,-
Enkel tapas	155,-

Øvrig

Blomsteroppsats til bord	Fra 500,-
PA-anlegg inkl. mikrofon	3950,-
Rød løper	500,-

Bryllup

Grunnbeløp

Alle bryllup blir påført et grunnbeløp* på kr. 11.500,-
Dette inkluderer: Leie, museumsvakt, ordensvakt, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker, hvite tøyservietter, servitører, bartendere, garderobe, anlegg for spilling av mekanisk musikk, bruk av mikrofoner til taler og rigging av restaurant etter eget ønske.

Ekstra vaktbehov kan komme i tillegg ved større selskap.
*Grunnbeløp kan korrigeres i forkant hvis behovet viser seg å bli mindre enn beskrevet.

Kansellering

Frister for kansellering og øvrige bestillingsfrister blir gitt i tilbud ved reservasjon.

Velkommen

Velkommen til Ringve Musikkmuseum
og Victoriasalen!