



Festarrangemang

Mat och dryck

Ljunglöfska slottet erbjuder er flexibilitet i ert val av mat och dryck: ni komponerar en egen meny och väljer viner ur vinlistan. Specifika önskemål diskuteras med kökschefen. Små gäster får den maten de önskar sig.

• Klassiska middagen 925:-

I priset ingår 3-rätters ”Festmeny” som består av: förrätt med ett glas vin, varmrätt och vin med påfyllning, dessert och kaffe.

Lägg till dessertvin till efterrätten som avrundar er middag på ett bra sätt.

Vi *kan erbjuda* ett urval av välkomstdrinkar från champagne, mousserande vin med tilltugg till, eller vinbål. Drinken kan man ta beroende på väder och årstid på altanen med en vacker utsikt över Mälaren, i de praktfulla salongerna eller i hallen framför brasan. Önskas avec till kaffet - vi har ett bra sortiment av varierande drycker.

Efter middagen *kan vi öppna en bar*. Olika alternativ är möjliga: bjudbar eller betalbar, ni väljer.

• ”Festbuffé” 925:- inkl. vinpaket

Buffé ger större möjlighet till umgänge med många gäster. Stämningen är mer informell. Vi vill gärna servera en förrätt – ni väljer vilken - vid bordet redan från början. Detta för att undvika köer vid buffébordet och få en lugn start på middagen. Därefter är det fritt fram att förse sig av buffén. Man får samma mängd vin som till 3-rätters middag. Förslagsvis serveras vitt vin till kallskuret och rött vin med påfyllning till varma rätter. Valet är alltid ert.

Minimiantal gäster är 25 personer.

Festtid är 7 timmar.

Slottet är öppet t.o.m. 02.00.

Extra timme 3000:-.

Familjemiddagar

”Söndags festmiddag” 3-rätter 595:- exkl. drycker.

Lördagar och söndagar kan vi erbjuda detta alternativ. För en familj som vill ha en gemensam måltid men inte har tillräckligt med plats hemma. Menyn består av kända rätter inspirerade av ”Prinsessornas kokbok”. Går bra även som ett alternativ till en lång fest

Önskas middag i form av **buffé** till samma pris?

Minimiantal gäster är 20 personer.

Festtid 4 timmar.

Extra timme 3000:-.

På söndagar är slottet öppet t.o.m. 24.00

• **Annorlunda fest** eller så som det var på Knut Ljunglöfs tid.

”Sekelskiftesmeny” 710:- exkl. drycker

Alla middagar började på ett traditionellt sätt med smörgåsbricka och brännvin, madeira eller sherry i dam- respektive herrsalongen

Vid förra sekelskiftet satt gäster ofta länge till bords: middagar bestod av många rätter. Man började med en consomme eller annan soppa, sedan förrätt. Efter det följde två varmrätter, fisk, kött eller fågel, gärna med en sorbet emellan. Ibland sallad som särskild rätt, vidare dessert och ost.

Middag avslutades i salongerna med kaffe, petit four och antingen färsk frukt eller fruktarmelad.

Avec till kaffet serverades efter önskemål.

Festtid är 7 timmar.

Vilken lokal skall man välja?

Har du **upp till 70 gäster** är bottenvåningen din festlokal. Här ligger Ljunglöfs pampiga matsal i fil med salongerna som förvandlas till ett enda stort dukat bord. Här finns även ett dansrum för fortsatta festligheter.

För sällskapet **mellan 20 och 30** personer erbjuder vi Ljunglöfs privata våning på mellanplanet. Våningen är varmt och stilenligt möblerad och därmed ges en hemkänsla. Från altanen öppnas en hänförande utsikt över Mälaren.

Oavsett hur stort ert sällskap är disponerar ni alltid hela festvåningen.

Övernattning

Långväga gäster sover gott i vårt **hotellannex**, som ligger med några minuters promenad från Slottet. Alla 29 rum är moderna med dusch/WC, hårtork, telefon och TV.

Vi rekommenderar er att informera era gäster om möjlighet till övernattning så att de **själva** gör sin bokning.

Incheckningen sker på Ljunglöfska slottet **tidigast 3** timmar före festens början. Betalning sker vid ankomsten.

Avtal

Vid definitiv bokning skickar vi ett Bokningsavtal på arrangemanget.

Undertecknat avtal och bokningsavgift skall vara Ljunglöfska Slottet tillhanda **inom 10 dagar**.

Bokningsregler

Avbeställning skall ske skriftligt.

Bokningsavgiften återbetalas ej.