

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

BRÖLLOP PÅ HUS LINDMAN

Fira ett oförglömligt bröllop i en vacker, kulturhistorisk och anrik miljö i närheten av Åbo domkyrka.

Vi gör det lätt och enkelt att ordna fest. Hus Lindman planerar festen med er och ordnar allt enligt era önskemål.

På Hus Lindman börjar festen med en välkomstkål. Chamapgne eller skumvin avnjutes medan brudparet gratuleras.

Bröllopsmiddagen serveras helt enligt era önskemål. En tre rätters meny som serveras till bordet eller en dignande buffé med brudparets favoriter.

Middagen kronas av en vacker bröllopstårta som konditorn bakat enligt era instruktioner. Kaffe och te serveras till bordet och avnjuts med en stärkande avec.

Måltidsdrycker; vin och avec Kan ni välja ur ett brett sortiment eller så kan ni förlita er på Hus Lindmans rekommendationer. Från baren kan gästerna hämta en svalkande drink efter middagen eller så serverar vi en uppfriskande bål.

När kvällen skymmer serveras lite nattmat så att gästerna orkar hålla takten på dansgolvet.

Festen kan ornas som en privat tillställning då ert sällskap har hela resturangen i ert bruk. För mindre sällskap bokar vi ett kabinett så ni kan avnjuta middag och tal i lugn och ro.

Dukning samt dekoration sköter Hus Lindmans professionella personal så ni kan ta det lugnt på er stora dag.

Festen blir ett oförglömligt minne, en helhet skraddarsydd enligt era önskemål.

Hus Lindman | 2383391-0 | Biskopsgatan 15, 20500 Åbo | 0400 446 100
hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

BASTJÄNSTER

Fördrink	från 7,00 € / 12 cl, skumvin eller champagne (se vinlistan) Alkoholritt alternativt finns också.
Middag	39,00 – 65,00 € / person, buffé eller serverad till bordet (se menyförslag). Barn 0-5 år 2€ / år. Barn 6-12 år a 15€.
Bröllopstårta	från 3,50 € / person, Konditorn bakar och dekorerar enligt era önskemål.
Matdrycker	Vin från 8,00 € / 16 cl. Avec från 5,60 € / 4 cl (se vin- och aveclista). Vatten, kaffe och te ingår i menypriset.
Bar	Bardrycker (se barlistan), Bål (se bällistan). Vi kan också servera brudparets favoriter.
Nattmat	från 10,00 € / person (se nattmatslistan).

EXTRA TJÄNSTER

Chokladdippade jordgubbar	4,00 € / person. Serveras vid välkomstskålen.
Cocktailbitar till fördrinken	6,00 € / person. Tre cocktailbitar serveras från bricka Rostbiff och pepparrot L, Kallrökt lax och lime på skärgårdsbröd L, Picklad kålrabbi på knäckebröd L (kan vid behov även får glutenfria)
Ostbricka	8,00 € / person; tre sorters ost, kompott och nötter
Vegetarisk bricka	5,00 € / person; grönsaksstavar (4 olika) samt två dipsåser
Godisbuffé	4,50 € / person; fyra olika sorters godisar samt servetter
Macarons eller småbröd	4,00 € / person; serveras med bröllopstårtan
Konfekt	2,00 € / person; serveras med bröllopstårtan
Bål	200,00-270,00 € (se bällistan)
Bredbildsscreen	45,00 €
Extra planering på Hus Lindman	30,00 € / timme; med hovmästare, konditoreller köksmästaren

Hus Lindman | 2383391-0 | Biskopsgatan 15, 20500 Åbo | 0400 446 100
hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

LOKAL

HELA RESTAURANGEN

172 platser inomhus

och 120 utomhus

under 80 personer, 1400 €

80-100 personer 1000 €

över 100 personer, ingen lokalhyra

FESTSAL OCH DANSGOLV

I de andra salarna kan

andra fester pågå samtidigt

200 € (endast dansgolv)

FESTSAL

I de andra salarna kan

andra fester pågå samtidigt

90€ / 4 timmar, övergående timmarna 38€/st

(salen väljs enligt sällskapets storlek)

Priserna för lokalhyra gäller då serveringen är över 60 €/person.

Festsalen är i ert bruk fram till klockan 23.30. Tilläggstid är möjlig fram till kl 01.30, pris a 200,00€/timme (kl 23.30-01.30).

Tilläggstiden bör reserveras minst en månad före festen.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

ÖVRIGT:

Priset för er fest påverkas av det ni önskar servera samt eventuell lokalhyra.

I priset ingår personalens service, 30 minuters förevisning av utrymmena samt bordsdukar, dukning och dekorerings och därtill städning efter att festen är slut. I mån av möjlighet kan ni även själva dekorera lokalen. Tidpunkten för dekorerings bör kommas överens om skilt (lokalhyra a 38 €/påbörjad timme).

Alkohollagen förbjuder egna medhavda drycker i restaurangen samt till restaurangen tillhörande gråd samt parkering. Personalen följer alkohollagen och restaurangen har laglig rätt att avvisa personer från festen eller helt avbryta serveringen om det bryts mot lagen.

Orkester och övriga som uppträder beds kontakta ta kontakt direkt till Hus Lindman om de har frågor om teknik, utrymmet eller annat. Restaurangens ljudutrustning får gärna användas.

Vi rekommenderar att ni anlitar vår samarbetspartner Blomsterhandel Bronco för vacker dekoration (Joukahaisenkatu 6, 20520 ÅBO tel. 02 241 0004, e-mail: bronco@kukkakaupbronco.fi).

Debitering för blommorna kan ske via Hus Lindman och blommorna levereras direkt till festsalen. Hus Lindman debiterarnas 10€ av blommornas värde för utställandet.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

ÖVRIGT:

Senast en månad före ert bröllop önskar vi att ni meddelar om önskad servering (mat och dryck), preliminärt program och antal gäster. En vecka före festen önskar vi det slutgiltiga programmet, bordsplacering, slutgiltigt antal gäster och eventuella andra önskemål. Vi debiterar enligt meddelat antal gäster.

När ni accepterat våra villkor och vill göra en bokning för er fest debiterar vi en bokningsavgift a 800€. Denna summa har ni sedan tillgodo när ni betalar den slutgiltiga summan. Ungefär en månad före er fest fakturerar vi den överenskomna serveringen av mat och dryck. För fakturering behövs adress och telefonnummer.

Vid avbokning tidigare än två månader före festens datum debiterar vi bokningsavgiften a 800€.

Vid avbokning 1 månad före bokat datum debiterar vi 50% av bokningens värde.

Mindre än två veckor före bokat datum debiterar vi 100% av all överenskommen servering.

Vi skräddarsyr ert bröllop enligt era önskemål. Ni är välkomna att bekanta er med lokalen och diskuterar er fest. Vi bokar gärna in en tid för ert besök.

Priserna är i kraft 1.1. -31.12.2019. Helgdagar prissätts skijt. Hus Lindman har rätt att ändra innehållet i denna offert.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

BRÖLLOPETS PLANERING

12 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Planering av budgeten
- Finansieringsplan
- Val av bröllopets form
- och eventuellt tema / temafärg
- Bokning av kyrka

11 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Gästlistan fastslås
- Skriftlig bekräftelse gällande festplatsen
- Planering av servering/catering
- Giftermålsseremonin
- Idéer mm. vid bröllopsmässa,
- pinterest och tidningar

10 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Bokning av bröllopsresa
- Val av bestman och brudtärna
- Morsiusneitojen ja sulhaspoikien valinta
- Bokning av bröllopsfotograf

9 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Bokning av program (artist, orkester)
- Bokning av brölloppssvit
- Vigselutklädsel

8-7 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Gävolistia
- Val av musik: virret,
- häävalssi ym.
- Kuljetusten tilaus
- Kampaajan ja meikkaajan varaukset

6-4 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Vihkismusten teettäminen
- Kutsujen suunnittelu, painatus
- Häähuhlan ohjelman suunnittelu
- Tilaa kirkon ja Hus Lindmanin kukkakoristeet
- (Hulin yhteistyökumppani,
- kukkakauppa Bronco)

3 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Aloita mahdollinen tanssikurssi
- Valitaan ja varataan vuokrapuvut
- Selvitetään vieraiden majoituspaikat
- Käydään kahvila Fikassa sopimassa
- hääkakku
- Askartelutalkoot: kutsut, somisteet,
- hääkarkit

2 MÅNADER INNAN BRÖLLOPET

- Haetaan avioliiton esteiden tutkinta
- Lähetetään hääkutsut, tee kartta vieraille
- (kirkko, Hus Lindman, majoitus)
- Häämatkan valmistelut: passit, viisumit,
- rokotukset
- Kuulutusten hakeminen
- Morsiuskukkien tilaaminen (esim. Bronco)
- Ruokalistan laadinta (menu, hääkakku,
- yöruoka, karkkibuffet, orkesterin ruokailu
- ja juomat)
- Juomien valitseminen (alkumalja,
- ruokajuomat, booli)
- Majoituksen varaaminen yövieraille
- Vihkitilaisuuden painotuotteet
- (ohjelma, servietit tms.)
- Kävelkää hääpäivän kengillä

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄIDEN SUUNNITTELU

IKUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Tee hääpäivän aikataulu ja työnjako avustajille
- Ilmoita orkesterille musiikki ja aikataulu
- Sovi tapaaminen papin kanssa (vihkikaava, harjoitukset)
- Sovi kanttorin kanssa häämarssi ja virret
- Huomenlahjan hankkiminen
- Lasten- lemmikinhoitajien hankkiminen
- Sovi Hulin kanssa yksityiskohdat (menu, hääkakku, juomat, aikataulu, ohjelma, varsinkin ennen ruokailua, järjestelyt, henkilömäärä)
- Varmistetaan kaikki tehdyt varaukset

2 - 1 VUOKKOA ENNEN HÄITÄ

- Arvioitujen kulujen lasku maksetaan
- Huliin 2 viikkoa ennen
- Polttarit
- Hoidetaan iho ja hiukset kuntoon
- Koemeikki ja -kampau
- Häiden harjoitukset ja lopullinen vihkikaava
- Istumajärjestyksen laatiminen
- (Huliille istumajärjestys johon merkitty allergiat, erityisruokavaliot, lapset ja alaikäiset) Tehdään paikkakortit (järjestyksessä paikkakunnittain)
- Pukujen viimeinen sovitus ja tarkistus
- Hankitaan sormustyyngy
- Valokuvaajalle lista kuvaustoiveista
- Noudetaan kaiverrettu vihkisormus
- Orkesteri on yhteydessä Huliin ja ilmoittaa saapumisaikansa
- Hankitaan vieraskirja

HÄITÄ EDELTÄVÄNÄ PÄIVÄNÄ

- Tuo Huliin sovittuna aikana vieraskirjat, istumajärjestys, koristelut jne.

HÄÄPÄIVÄNÄ

- Ajoneuvon koristelu
- Häämeikin ja -kampauksen teko
- Lahjapöydän järjestely
- Kukkien nouto ja toimitus oikeisiin paikkoihin
- (Bronco toimittaa suoraan Huliin)
- Opasteiden pystytys
- Huli hoitaa juhlatilan koristelut
- Liputus
- Pukeutuminen
- Hääkuvasu (muista ottaa sormus mukaan)
- Ajoissa vihkipaikalle
- Nauti ja naura
- Kaaso/bestman vie lahjat pois
- Orkesteri roudaa kaiken pois

HÄÄPÄIVÄN JÄLKEEN

- Vaatteet pesulaan
- Kaason lahjojen hankinta
- Kiitoskorttien lähettäminen
- Hääkukkien kuivattaminen
- Hääkuvien kehittäminen
- Häämatkalle valmistautuminen
- Hääkuvan laittaminen lehteen
- Uuden passin, ajokortin ym. hankkiminen
- nimenmuutoksen jälkeen

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄÄKAKUT

HINNAT

10 – 39 henk.	5,10 €/henk.
40 – 59 henk.	4,20 €/henk.
60 – 99 henk.	3,70 €/henk.
yli 100 henk.	3,50 €/henk.

AMERICAN CAKE

"naked cake", jolloin päälle ei tule mitään kuorrutetta
päälle marsipaani / sokerikuorrute / italialainen marenki / kerma / kreemi / suklaa
sisälle hilloraidat ja moussetäyte (voi olla 2 eri makua)
2 kerrosta minimi 30 hlöä, 3 kerrosta minimi 50 hlöä

KERMAKAKKU

mansikka / vadelma / mustikka / mustaherukka

SUKLAAKAKKU

suklaakakkupohjaa, kahdessa välissä moussea (valitse vaihtoehtoista),
päällä suklaa-ganache/suklaakreemi

MOUSSEKAKUT

vaalea / tumma pohja, sisällä hilloraidat ja moussetäyte.
Moussetäyte valintasi mukaan, italialainen marenki, kerma, tuorejuusto tai jugurtti

Makuvaihtoehdot:

mango / passion / vadelma / mustikka / mansikka / mustaherukka /
tyrni / puolukka / raparperi / vanilja / lime / valkosuklaa / maitosuklaa /
tumma suklaa / 3-suklaan / samppanja

Kaikki kakut onnistuvat tarvittaessa gluteenittomina ja laktoosittomina,
paitsi valko/maitosuklaa.

Tilausaika 2 vrk

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

SKANDINAVINEN HÄÄBUFFET 2019

20 - 29 hlöä 52.00€/hlö

30 - 59 hlöä 48.00€/hlö

60 - 99 hlöä 42.00€/hlö

100 - hlöä 40.00€/hlö

Lapset: 15 €/alle 12-vuotias.

KYLMÄRUOKAPÖYTÄ

Katkarapu "Skagen" G, L

Silli- ja silakkavalikoima G, L

Akvaviitilla marinoitua lohta ja sitruunamajoneesia G, L

Kylmäsavustettua lohta ja suolaheinäkastiketta L, G

Hus Lindmanin mausteinen makkarasalaatti L

Perunasalaattia G, L

Tomaatti - sipulisalaattia G, L

Pikkelöityä tuorekurkkua G, L

Vihersalaattia kauden kasviksista ja vinegrettiä G, L

Leipävalikoima ja levite

LÄMMINRUOKAPÖYTÄ

Hiillostettua kirjolohta ja ruohosipulihollandaise G, VL

Kokonaisena paahdettua härän sisäfilettä ja salviakastike G, L

Kasvispaistos G, L

Yrttiperunaa G, L (sesongin mukaan, saatavana myös varhaisperunaa)

HÄÄKAKKU

Kts. hääkakkulista

Kahvi / tee

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

KANSAINVÄLINEN HÄÄBUFFET 2019

20 - 29 hlöä	52.00€/hlö
30 - 59 hlöä	48.00€/hlö
60 - 99 hlöä	42.00€/hlö
100 - hlöä	40.00€/hlö

Lapset: 15 €/ alle 12-vuotias.

ALKURUOKAPÖYTÄ

Limemarinoituja katkarapuja G, L
Häränliha tataki ja sitrus - aiolia G, L
Maustepaahdettua lohta ja wasabi-majoneesia G,L
Maalaiskanarintaa ja pesto-perunasalaattia G, L
Yrttimarinoitua karitsanpaahtopaistia G, L
Serranokinkkua, melonia ja paprika-tapenade G, L
Feta juusto - tabbouleh salaattia VL
Paahdettua kirsikkatomaattia ja mozzarellaa sekä rucolaa G
Marinoituja oliiveja ja aurinkokuivattua tomaattia G, L
Marinoituja artisokan sydämiä G, L

LÄMMINRUOKAPÖYTÄ

Paistettua lohta ja limehollandaisekastiketta G, VL
Karitsanpaahtopaistia ja tumma dijonkastiketta G, L
Pähkinä-halloumi kasvispaistos G
Rosmariinipaahdettua perunaa G, L

HÄÄKAKKU

Kts. hääkakkulista
Kahvi / tee

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

YÖRUOKAMENU 2019

Menut ovat tarkoitettu tilaisuuksien yöruoiksi esim. häät.
Yöruoka on vahvistettava yhdessä tilauksen muun menun/buffet ruokien kanssa.

KIUSAUS / LASAGNE

Makuvaihtoehtoina: jansson, savuporo, savulohi

Punajuurta
Maustekurkkua
Patonkia

12 € / henkilö

SUOLAINEN PIIRAKKA & VIHERSALAATTIA

Makuvaihtoehtoina:

Kinkku - juusto
Savulohi

11 € / henkilö

KEVYT SALAATTIBUFFET

Jokirapuceasar
Perunasalaatti
Vihersalaattia & vinegrettiä
Seesamimarinoitua kanaa & kvinoasaalaattia
Maustepaahdettua lohta & vesikrassi - kevätsipulisalaattia
Punajuurta, vuohenjuustoa & rucolaa

13 € / henkilö