



# Borgstua

---

## Bryllups- meny

SVERRES  
BORG  
TRØNDALAG FOLKEMUSEUM



# 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 sin historiske lokaler og magiske stemning. Vi på Borgstua og Sverresborg museum 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 til å gå gjennom deres tanker og ønsker for dagen, og legger fram forslag til best mulig gjennomførelse. Alt fra live-musikk, bryllupskaker og oppdekking kan være temaer som vi kan gå igjennom med dere.

## Vielse

I et eventyrlig historisk kulturlandskap, med våre to kirker, og våre mange vakre områder for både innendørs- og utendørsseremonier, er folkemuseet meget godt egnet til å feire deres store dag. Lo kirke er en stemningsfull laftekirke fra første halvdel av 1600-tallet. Tømmerveggene rammer inn et enkelt og vakkert interiør med lukkede benkerader og en flott prekestol. Kirken har sitteplasser til 77 gjester. Haltdalen stavkirke er en liten og intim stavkirke. Ønsker dere en helt spesiell ramme for en enkel vielse, er stavkirken på Sverresborg stedet for dere. Kirken ble reist i middelalderen, nærmere bestemt i 1179. Stavkirken egner seg for de minste bryllupene. Max 25 gjester. Få sitteplasser. Foretrekker dere heller en seremoni i det fri? Eller kanskje i ei veite eller en bakgård i Gammelbyen? Da byr museet på en rekke spennende muligheter, alt fra de særegne tun med vakre bygninger som kulisse, til ruinene av kong Sverres middelalderborg – med vidt utsyn over Trondheim by.

## Dekking og pynting

Vi dekker med hvite duker, tøyservietter, lys, dekketøy og glass til den menyen som blir valgt. Vi er å behjelpeelig med å bestille blomster til bordene, bordkort, gjestebok, trykte menyer, fotovegg etc. hvis ønskelig. Vi skjønner at det er vanskelig å rekke over pynting på dagen før vielsen, så her hjelper vi dere gjerne hvis dere ønsker, merk da at all dekorasjon 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 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, men vi tilpasser hvis det er noen allergier eller ønske om vegetar/vegan.



---

# Bryllups meny

## 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

## Bryllups meny 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.

---

# Bryllups meny

## 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 drikkepakke 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 ikke har vært 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 også. 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 fint å ha med egne kaker, men merk at kaker må da være 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 også til kaken, og kanskje en liten avec som Cognac eller Baileys?

Starter middagen tidlig, kan det være lurt med en liten «snack» på natten så man holder ut. Her har vi å noen enkle forslag, som for eksempel pølse i brød, oste-fat 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 være ute av lokalet senest kl.02.30. Vi tar selvsagt hånd om alt av vask, nedrigg og liknende. 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,-      |
| Bryllups meny 1       | 685,-     |
| Bryllups meny 2       | 715,-     |
| Osterett              | 145,-     |
| Petit Four            | 49,-      |
|                       |           |
| Aperitiff             | 119,-     |
| Vinpakke              | 535,-     |
| Juicepakke            | 245,-     |
| Huset vin, glass      | 125,-     |
| Husets vin, flaske    | 605,-     |
| Kaffe                 | 45,-      |
| Avec                  | Fra 105,- |

## Nattmat

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Pølse i brød                 | 55,-  |
| Ostefat med trønderske oster | 175,- |
| Enkel tapas                  | 175,- |

## Øvrig

|   |                |
|---|----------------|
| Blomsteroppsats til bord                  | Fra 500,-      |
| PA-anlegg inkl. mikrofon                  | 4000,-         |
| Rød løper                                 | 1000,-         |
| Livemusikk/DJ (se egen meny)              | Fra 15.000,-   |
| Leie av annen lokale en Borgstua          | 150,- per pers |
| Bryllupsfotograf (Må bestilles i god tid) | Fra 5500,-     |
| Trykksaker, bordkort, menyer              | Fra 1500,-     |

# Bryllup

## Grunnbeløp

Alle bryllup blir påført et grunnbeløp\* på kr. 13.500,- Dette inkluderer: Planlegging sammen med booking koordinator, leie, ordensvakt ved behov, vasking, bruk av projektor og lerret, dekking med hvite duker og servietter, servitører, bartendere, garderobe, anlegg for spilling av mekanisk musikk, bruk av mikrofoner til taler og rigging av restauranten og mye mer.

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 bestillings frister blir gitt i tilbud ved reservasjon.

## Velkommen

Velkommen til Borgstua og Sverresborg Museum!