



Bröllop på

**STELOR**

---







### Kuvertpris och exempelmeny

**Kuvertpris:** 1800 kr/person

**Personalmat:** 300:-/pp ink 1 valfri dryck och kaffe


**Barn:** 300:- /pp

Hotellkostnad varierar efter säsong.

Alla priser skrivs ink moms om inget annat anges.

### Allergier/Specialkost:

Allergi och specialkost samt slutgiltigt antal gäster meddelas senast 2 veckor före bröllop. Detta är också det antal vi kommer fakturera för vid eventuellt bortfall innan evenemang.




Alla våra grönsaker, örter och bär odlas antingen av Gunnar Bolin på Buters Eko, eller av Hanna Winther på Winthers Gård. Lokala bönder som vi har ett nära samarbete med. Vi har därför lyxen att få de grönsaker vi lagar mat på skördade och levererade samma dag som vi tillagar dem. Våra mejeriprodukter är ifrån Lotta på Puttersjaus Gård och vårt kött är hållbart och ekologiskt från gotländska producenter i Västergarn, Buttle, Rute och Tingstäde.

Vårt motto är #dontbuyfoodfromstrangers

Det blir godare och mer hållbart så tror vi!






En förutsättning för att boka Bröllop på Stelor är att även boka hotellet i nätterna två. Högsäsongstaxa för att hyra hela hotellet är 36 300 SEK och då inkluderar det frukost. Högsäsong räknas från midsommar och fram till 15 augusti.

Lågsäsongstaxan gäller resterande delen av året och ligger på 30 000 SEK, och då ingår ej frukost, som förstås går jättebra att boka till om så önskas.

125:- /pp debiterar vi för frukost, då förbereder vi för alla boende på hotellet.



När Ni hyr hela hotellet så har Ni tillgång till alla 7 dubbelrum, varav två av dem är större rum. Alla rum har eget badrum på rummet, och dubbelsängar. De två större rummen utgörs av en svit och ett rum som passar som familjerum för den lilla familjen, eller nära vänner som bor ihop. Rummen är fördelade på tre plan, varav ett rum ligger på bottenplan och har en egen ingång från innergården, här får gärna ett husdjur följa med in på rummet.

På hotellet finns ett stort och rymligt kök samt öppna sällskapsytor, en lounge och en vacker stenbelagd uteplats där det finns tillgång till en grill.



## Ankomstdagen

Incheckning på hotellet från 15:00 och tillgång till ladan för att ordna med egen utsmyckning och ljud/ljus osv. sker samma tid om inget annat är överenskommet.

Vi kan mot förfrågan leverera middag för mindre sällskap inne på hotellet, Enklare middag som dukas upp som en buffé inne på hotellet, eller en varmrätt+ dessert 495:-/ pp. För alla boende på hotellet.

Exempel på meny kan då vara:

En gryta på härliga grönsaker i säsong, sallad på lokala goda grönsaker och hembakt surdegsbröd. Clafoutis, en fransk sockerkaka på säsongens frukt eller bär.

Även större sällskap går bra att ta emot inne i restaurangen, då serverar vi vår Gårdsmiddag för 595:-, en tre- rätters meny samt snacks, sallad och en bröd servering. Menyn är alltid komponerad av lokala råvaror samt grönsaker skördade för dagen. I restaurangen finns också möjlighet för en mingelmiddag och att hålla baren öppen för ett större sällskap.

## Bröllopsdagen

Lunch eller enklare lunchrätt hjälper vi gärna till med och kan då leverera in det på hotellet. Förslagsvis en buffé som dukas fram inne i hotellets kök. Detta kan till exempel vara smörgåsar, sallad, enklare gryta som serveras med mineralvatten och kaffe/tea. Pris mot förfrågan och önskemål.

Vår gårdsplan framför restaurangen, lada och hotell är rymlig och rymmer plats för två bussar samtidigt. Vår rekommendation är att de bilar som parkeras för att stanna över kvällen/natten skall placeras på baksidan utav ladan för att de inte skall stå i vägen för bussar eller annan transport.

Vi har haft flera vigslar på gården, både ute i trädgården och inne i ladan. Fråga oss så berättar vi gärna med mer om detta skulle intressera Er.

## Mingel på bröllopsdagen

Vår uteservering bakom restaurangen och ladan är en trevlig plats att förlägga minglet före middagen. Om väderomständigheterna kräver tak så har vi restaurangens matsal i direkt anslutning till uteserveringen som man snabbt kan förflytta sig in till.

Under mingel serverar vi vår Crémant du Jura Blanc extra Brut, Cave de la Reine Jeanne, Frankrike, 1 glas ingår i kuvertpriset. Flaskpris 595:-/ flaskan.

Innan bröllopet så ser vi gärna att vi får instruktioner om hur många flaskor som Ni önskar högst får gå åt under middag och/eller fest utöver det som ingår i kuvertpriset. En tumregel är att det går åt cirka 6-7 glas bubbel på en flaska mousserande och 5 glas på en flaska rött eller vitt.

Till minglet kan vi förbereda snittar eller enklare snacks om så önskas. Förslag på snittar varierar efter säsong såklart, men kan till exempel se ut så här:

- Potatis, Brynt smörkräm och gräslök
- Riven Tomat på rostat bröd med basilika och peppar

Snittar 45:-/snitten, vi rekommenderar minst 2 snittar per person.





## Förrätt

Serveras på tallrik. Råvaror kan variera efter säsong och tillgång.

Förslag på förrätter:

- Grillad Slitegurka serveras med myntastekt sommarlök & hemmagjord srirachasås och hängd yoghurt från puttersjuas

- Lättrökt & sotad röding serveras med helgrillad fänkål & citrondressing, krispigt surdegsbröd och färska örter ifrån trädgården

Vin: Stein und Fels, Riesling Kabinett Trocken från Weingut Brand, Pfalz Tyskland

1 glas ingår, 495:- /flaskan utöver.

## Varmrätt

Serveras som en bordsbuffé Family Style, vilket innebär att vi serverar all mat i skålar och på fat som varje bord får sin egen uppsättning av på respektive bord. Det gotländska lammet tillreder vi och grillar på gården, tillbehören varierar efter säsong.

Exempel på meny:

Grillat Gotlandslamm

Picklad fänkål och rödlök

Smörslungade bönor med mynta

Polkabetssallad med linsvinäggrett

Grillad Zucchini med vitlök och citron

Rostade rotfrukter

Örtcreme

Hembakat surdegsbröd och smör

Vin: Le Lanes, Carignan, Grenache från La Baronne, Corbieres Languedoc, Frankrike,

2 glas ingår 495:- / flaskan utöver.

Barnmeny: Hembakat surdegsbröd med vispat smör, vår egen pasta på kulturspannmål som serveras med vår egna köttfärssås. Äppelmust eller mjölk, och till dessert så får barnen välja glassbägare från Guteglass.

För de som önskar vegetariskt eller veganskt förbereder vi självklart alternativ för det.

Meddelande om antal gäster som önskar special eller har allergier ber vi om att ha en aktuell lista 2 veckor före bröllopet. I samband med ankomst önskar vi som senast få ta del av en bordskarta med namn och en uppdaterad lista på special samt allergier där vi kan se vem som sitter var.

Personalmat: Om Ni önskar att vi serverar mat till fotograf, musiker, Dj:s eller annan person som hjälper till med bröllopet men inte är gäst på middagen så hjälper vi gärna till med det. Antal och special skall meddelas samtidigt som slutgiltigt antal gäster för middag och special, samt en ungefärlig tid på när de önskar bli serverade.

## Dessert

Serveras på tallrik till var och en på bordet.

Förslag:

- Mjölkchokladmousse serveras med sommarbär och bärsorbet

- Stelors Mess – vår variant på saffranspannkaka. En rispudding som serveras med mascarponekräm uppvispad med saffran, råörda salmbär och mandelsmul.

Dessertvin finns att erbjuda om så önskas, pris mot förfrågan.

Kaffe ingår i kuvertpriset och dukas fram på buffé. Gärna i samband med tårtan, om en sådan serveras efter middagen. Annars i samband med dessert.

Vi kommer gärna med tips på lokala bagare och konditorier, vi avsäger oss dock att själva baka tårtor då vi inte har möjlighet att kunna leverera efter specifika önskemål.

Avec finns att erbjuda, 35:-/cl

Efter middagen förbereder vi yta för fest och dans, baren står öppen och möjlighet till band och Dj finns på vår scen. Vi kommer gärna med tips på band och Dj. Vi har också ett nära samarbete med det lokala företaget Public Audio, som vi gärna rekommenderar för att ljus och ljud.





## Dansgolv och bar öppet till 01.00

Baren kan erbjudas till självkostnadspris för gästerna, där kort, kontant och swish går att ta emot. Alternativt mot faktura om brudparet önskar hålla öppen bar.

Öl/cider 70:-/flaska. Vin 110:-/gl/495:-/flaska. Mousserande vin 120:-/gl/595:-/flaska. Enklare Drinkar 120:-/drinken.

Önskas vickning så erbjuder vi varmkorv med bröd, på buffé i anslutning till festen på buffé. Bröd, senap, ketchup, rostad lök dukas fram.

35:- /pp.

Önskas något annat så lämnar vi gärna pris mot förfrågan.

Önskas något annat så lämnar vi gärna pris mot förfrågan.

Vi har tillstånd till 01:00, då sänker vi musiken markant/ alt. stänger av helt, och baren slutar servera. Efter detta har ni möjlighet till att avsluta festen i lugn och ro innan bussar eller annat väntar ute på gårdsplanen utanför ladan att köra sällskapet som inte bor på hotellet hem.

För de som bor på hotellet hoppas vi att Ni får en god natts sömn innan frukosten står serverad efter önskad tid nästa dag.

Önskar Ni en brunch dagen efter så ställer vi gärna till med det.

Exempel på meny är:

Hembakat bröd, ost, marmelad, charkuterier och korv, äggröra, grönsaker, frukt, våfflor med tillbehör, smoothies, äppelmust, Kaffe. Pris mot förfrågan och önskemål.

Baren hålls öppen i samband med detta såklart om det önskas beställas dryck där.

Utcheckning på hotellet sker 11:00, iordningställande av ladans lokal önskar vi sker under samma eftermiddag.



## Övrigt

Projektor och duk finns att tillgå hos oss, obs på att vi rekommenderar att Ni tar med egna sladdar till datorer då vi inte kan garantera att våra sladdar passar alla datorer. Det finns även ett enklare PA system med tillhörande mixerbord och två mikrofoner med sladd.

Vi ser till att ladan är städad och iordningställd till ankomst, och städning efteråt ingår.

Vi dukar upp på bröllopsdagens morgon med vita dukar, vitt eller udda porslin, glas, bestick och vita eller grå linneservetter. Vi pyntar borden med blommor vi själva plockat, och ljuskoppar om det inte finns egen bordsdekoration. Ni är varmt välkomna att pynta och utsmycka efter eget tycke och smak, så länge ladan återställs som den var innan.

Bordsplacering avråder vi oss, då det är mycket bättre att Ni tar hjälp av personer i Er närhet som känner Er väl och fått tydliga instruktioner om hur den skall vara.

Ett tips är att lägga ut den på respektive stol med eventuellt program/meny och eller annat, kvällen innan. Då kan vi lägga upp detta på bordet efter instruktion när dukningen är klar.

Borden i ladan är runda och sätter allra bäst 8-10 personer.

Om sällskapet är närmare eller över 90 personer, är det svårt att möblera helt efter eget tycke, vi bistår gärna med tips och råd hur möbleringen skall stå på bästa sätt.

På frågan om vi kan provlaga menyn så har vi svårt att möta detta krav, dels därför att vi alltid jobbar så i säsong, och de grönsaker som finns just då. Fråga oss så berättar vi mer om menyn och hur vi jobbar med våra fantastiska råvaror för att maten skall bli så god så möjligt!

Varmt välkomna med fler frågor som kan uppkomma i samband med Er stora dag!



### Kontakta oss

Stelor Västergarn 117  
622 30 Gotlands Tofta

För frågor om bröllop, kontakta Eleonor Alverdal  
0739 88 34 53  
eleonor@stelor.se

[www.stelor.se](http://www.stelor.se)