

GASTRO WORLD GROUP PRESENTERAR

URSVIK ENTRÉ



Eventmenyer och priser 2022

G GASTRO WORLD GROUP **WG**



BUFFÉ



1. Året Runt Pris: 395:-

Örtmarinerad kyckling med myntayoghurt & friterad grönkål
Carpaccio på kallrökt lax, parmesancreme, grillad citron, dill
Grön sparris toppad med citronhollandaise, forellrom och vårlök
Sallad på färsk potatis med västerbottendressing, rädisor, sockerärter
Rostad majs och zucchini toppad med fetaost och ruccola
Sotade, bakade plommotomater med rödlök och mynta
2 sorters ost (brie och cambozola)
Levainbröd och färskost med tomat och basilika

3. Sverige Pris: 345:-

Karl-Johansvamp lasagne, timjan, ugnsbakade semitomater
Rosmarinbakade rotfrukter, spenat, honungsglaze
Kräfftröra, 3 sorters syrad lök, tunnbröd, ärtskott
Slider, viltfärs, cheddar, rostad rödlök
Dillsotad rödingfilé, fänkålssallad, senapsdipp
Rostade betor, getostcreme, valnötsdressing, färska fikon
Giunoa, bladspenat, butternut pumpa, pumpafrön

2. Världen Pris: 425:-

Peruansk ceviche laxfilé, räkor, chili, lime, koriander, mango, groddar
Sotad sparris, tryffelaioli, Grana padano
Smöbakad blomkål, spetskål, grönkål, citronhollandaise
3 sorters bakade betor, getost, rödbetsskott, honung
Bröd och tryffel-färskost
Från grillen:
BBQ grillad entrecote "burgare", cheddarost, rödlök, brioche
Friterad minicrabcakes, pak choisallad, lime- & soyamajo
Små ribs med honung och vitlök

4. The Pearl Pris: 425:-

Charkfat med lufttorkad skinka, bresaola, två sorters italiensk salami
Grillad italiensk kycklingfilé med ligurisk pesto, saltorkade tomater
Gremolatabakad fläskfilé – citronskal, bladpersilja och vitlök, bakas på lågtemperatur
Pastasallad med salladsmix, rödlök, saltorkade tomater och oliver
Sallad på fint skurna champinjoner i krämig vitlöksdoftande dressing med olivolja, citron och persilja
Tomatsallad caprese – tomater, mozzarella, färsk basilika, och olivolja
Kronärtskockor i bitar med citrus och örter
Marinerade oliver med rosmarin och vitlök
Foccacia, tryffelcreme

3-RÄTTERS MIDDAG



Meny 1 Pris: 495:-

Förrätt:

Libanesisk meze
Hummus, Baba Ganouch, Labne
Tarator Djaj, Shanklish, Fattoush
Varma: Jawaneh, Sijok

Varmrätt:

Helstekt oxfilé med pepparsås, råstekt småpotatis med vitlök och örter serveras med primörer och tryffelcrème

Dessert:

Mango och melonsalsa med mynta toppad med citronsorbet

Meny 3 Pris: 425:-

Förrätt:

Serranoskinka med färska fikon, ruccola, hyvlad manchego, tryffelcrème toppad med saltbakade krutonger

Varmrätt:

Mjukbakad biffrad med skogssvamp, sockerärter, rödlök, timjansky serveras med potatiskaka

Dessert:

Citrontarte med myltade hallon, citronmeliss, crumble

Meny 2 Pris: 425:-

Förrätt:

Rökt laxcarpaccio toppad med avocado, parmesan, limecrème, citron

Varmrätt:

Halstrad röding med grön sparris, semitorkade tomater, smörsås serveras med smörad småpotatis, gräslök och dill

Dessert:

I kopp serveras vanilj & passioncheesecake, färska hallon, mynta

MINGEL

För ett lyckat mingel ska det finnas snygga och trevliga tilltugg eller varför inte en färdig tallrik med en gaffelanpassad meny. Här presenterar vi ett urval av vad vi kan erbjuda.



Mingeltallrikar

Rostbiff Pris: 165:-

Mjukbakad rostbiff samt sallad med små potatis & örter, krispiga grönsaker, crème på tryffel och pepparrot

Nötfärsspett Pris: 165:-

Helstekt oxfile med pepparsås, råstekt småpotatis med vitlök och örter serveras med primörer och tryffelcrème

Inkokt lax Pris: 140:-

Dill och limegremolata, sallad på små potatis, rädisor, örtcrème

Varmrökt lax Pris: 165:-

Grön senap och pepparrotsmajonnäs, kokt små potatis rullad i örter serveras med citrus marinerad fänkål

Veggie Pris: 165:-

Rödbetor & morotsbiff med rostad kronärtskocka, avocadocrème matvete med salladslök och röd chili

Mini wraps

Kallrökt lax – philadelphiaost, hackad dill	...40:-
Skagenröra – cognac, pepparrot	...40:-
Matjessillröra – gräslök, kokt ägg, rödlök	...40:-
Breasola – basilikafärskost, babyspenat	...40:-
Crème på gröna oliver – anjouchili, färskost, grillad paprika	...38:-

Tapas

Carpaccio – oxfilé, pinjenötter, ruccola	...60:-
Rökt lax – gräslöksost, syrad rödlök	...50:-
Råbiff – rödlök, äggula, pepparrot	...70:-
Bbq beef – dragoncrème, ugnsfriterad sötpotatis	...60:-
Auberginewraps – fetaost, kronärtskocka	...40:-
Räkor – mango, koriander, chili, lime i glas	...60:-
San Danielskinka – buffelmozzarella, färsk basilika	...60:-
Friterad halloumi – aioli, tomatsallad	...45:-
Rostad brioche – skivad entrecote, syrad rödlök, romansallad	...60:-
Romanbåt – asiatisk skagen, böngroddar	...60:-

Canapéer

Gåslevermousse – vattenkrasse, kvittenmarmelad	...48:-
Västerbottenquiche – sikrom, grillad citron	...40:-
Dillbrioche – räkor, avokado, majonnäs	...44:-
Blinie – kallrökt lax, philadelphiaost, gräslök	...48:-
Kavring – gubbröra, löjrom, gräslök	...50:-
Laxtartar – rödlök, senap, kapris på kumminknäcke	...42:-
Crostini – getost, granatäpple, vattenkrasse	...38:-
Endiveblad – fetaoströra, chili, gröna oliver	...38:-
Najadlax – pepparrotscrème, ärtskott	...50:-
Bakad leverpastej – syrad gurka, baconcrisp, bladpersilja	...38:-

DRYCKESPAKET

Paket 1 Pris: 199:-

1 glas cava, 2 öl eller vin till middag samt kaffe eller te

Paket 2 Pris: 245:-

1 glas cava med påspill, 3 öl eller vin till middag samt kaffe eller te

FRUKOSTPAKET

Frukost Pris: 75:-

Surdegsfralla med ost och grönsaker
Kaffe och te samt mjölk och socker
Kokt ägg med Kalles kaviar
Färskpressad apelsinjuice

Frukostpaket tillägg

Fruktsmothie	...32:-
Fat uppskurna grönsaker	...20:-
Kopp med naturell yoghurt/granola/hallon	...28:-

LOKALHYRA

Dagtid Pris: 15.000:-

Kvällstid Pris: 30.000:-

Se nedan för fler priser gällande teknik som ljud och ljus.

Priserna på dryckespaket/frukostpaket anges per person och exkl moms.

Ljud & Ljus

Paket 1 Pris 6.900:-

2 st toppar samt 1 st bas med stativ, liten mixer med aux kabel för dator/mobil samt ljus & 1 st trådlös mikrofon (SM58 Shure).

Tillägg trådlös mikrofon SM58 Shure Pris 600:-

Paket 3 Stor ljudanläggning Pris 9.900:-

4 st toppar aktiva, 4 st basar aktiva, 1 st mixer med aux kabel för dator/mobil, 1 st ljuspaket, 1 st trådlös mikrofon.

Tillägg trådlös mikrofon SM58 Shure Pris 600:-

DJ Pris 8.000:- / 4 tim.

Vi samarbete exklusivt med Sound support samt Loud Event som erbjuder musik för alla typer av fester! Läser av publiken på dansgolvet tar önskemål och spelar allt från lounge till modern musik samt party.

Dj Bänk Pioneer 1.500:-

Paket 2 Pris 7.900:-

2 st toppar på stativ, 2 st Basar, 1 st liten mixer med aux kabel för dator/mobil samt ljus & 1 st trådlös Mikrofon (SM58 Shure).

Tillägg trådlös mikrofon SM58 Shure Pris 600:-

Paket 4 Pris Offert

Stor ljudanläggning med scen, påbyggnad av scen för live band Offereras på offert.

Tekniker Pris 5.000:- / 4 tim.

Vår tekniker finns alltid med och startar upp kvällen för att säkerställa att tekniken fungerar. Minimidebitering är 4 timmar och debiteras inkl resa t/r.

Extra timdebitering 750:- per påbörjad timme utöver 4 timmar

Priserna anges exkl moms.

GASTRO EVENT - Bokningsvillkor

Bokning, betalning, tillstånd m.m

Kundens bekräftelse av bokning sker mot påskrift av den bokningsbekräftelse som erhålls från Gastro Event, eller genom att Kunden bekräftar via e-post till Gastro Event att bokningen enligt bokningsbekräftelsen är riktig.

Halva lokalhyran för eventet är bindande och ska betalas inom 10 dagar från att ni fått bokningsbekräftelsen. Resterande betalning (full betalning) skall göras senast 10 dagar före bokat arrangemang om annat inte är överenskommet.

Invänta faktura och gör därefter betalningen till Bg: .

Ange alltid namn, datum & fakturanummer vid betalning.

Vid sen betalning debiteras lagstadgad dröjsmålsränta enligt 6§ räntelagen.

Avbokning skall ske skriftligen per brev eller e-post.

Vid avbokning debiteras Kunden enligt följande;

- 50% av lokalhyran förloras alltid vid avbokning, oavsett tid.
- 75% av totalbeloppet vid avbokning senare än 26-40 dagar före arrangemangsdatum.
- 100% av totalbeloppet vid avbokning senare än 0-25 dagar före arrangemangsdatum.

Lokalen disponeras för arrangemang enligt överenskommelse.

Observera att lokalen skall vara utrymd och utriggad vid avtalad sluttid.

Uppfylls inte detta debiteras 2.500:-/per påbörjad timme.

Gastro Event äger tillträde till lokalen under hela tiden för arrangemanget.

I grundhyran ingår 4 timmar konsultation, visningar eller möten. Utöver det tar vi ett arvode på 550:-/timme.

Gastro Event ansvarar för att ett giltigt serveringstillstånd för alkohol finns på plats. All dryck levereras enl. överenskommelse. Observera att det inte är tillåtet för Era gäster att ta med egen dryck till lokalen. Det är inte tillåtet att ta med dryck utomhus.

Personal

Det åligger Kunden att i god tid (minst 10 dagar) före arrangemanget meddela hur stort antal gäster som väntas och om Kunden skall ha ett arrangemang som behöver entrévärdar/ordningsvakter och ev. annan extra personal.

Gastro Event, förbehåller sig rätten att ta beslut om hur många entrévärdar/ordningsvakter/personal som måste finnas på plats under arrangemanget. Entrévärdar/ordningsvakter anlitas via vårt vaktbolag som Gastro Event samarbetar med.

Städning

Vid nedskräpning utöver det normala debiteras extra för städning. Konfetti och marschaller är inte tillåtet.

Extra städning debiteras med 450:-/timme (*spyor debiteras 1.000:-/ tillfälle*).

Representant från Gastro Event, avgör om extradebitering för städ ska tillämpas.

Soppantering

Kunden skall innan avtalad sluttid forsla bort mattor och övriga lösa detaljer i lokalerna.

Gastro Event kan dock lösa sophämtning mot en extra kostnad.

Priset för sophämtning är baserat på antalet gäster.

Lokalbesiktning sker både före och efter bokat evenemang.

GASTRO EVENT - Bokningsvillkor

Övriga villkor

Är syftet för arrangemanget av politisk karaktär eller om det anses vara kontroversiellt på något sätt så måste detta framgå vid bokning samt godkännas av Gastro Event. Om det tydligt inte framgår så har Gastro Event rätten att avbryta arrangemanget.

Trådlöst wifi via fiberlina (100Mbit/s, möjlighet till 1000Mbit/s finns men måste förbeställas minst 7 dagar innan eventet) finns i lokalen. Gastro Event tar dock inget ansvar för täckning och hastighet. Det åligger Kunden att testa detta före arrangemang.

Kunden ansvarar för att ljudnivåer inte överstiger 100 dBA i ekvivalent ljudnivå och 115 dBA i maximal ljudnivå. Detta är riktlinjer från miljöförvaltningen.

Vakt eller representant Gastro Event har rätt att avbryta ett arrangemang i förtid om Kunden bryter mot avtalet eller om det råder en bristande ordning. Vakt eller representant från Gastro Event avgör när ordningen är så bristfällig att arrangemanget skall avbrytas.

Skador på lokal, inredning och utrustning skall ersättas till fullo av Kund. Det åligger Kunden att bilda sig en uppfattning om lokalen och att vid arrangemanget påtala lokalens särskilda karaktär för gästerna och/eller ha en tillsyn över gästerna. Gastro Event tar inget ansvar för personskador.

Eventuella ekonomiska krav eller annat skadeståndskrav från arrangemangets gäster ansvarar ej Gastro Event för. Dessa anspråk ska ställas till Kunden, dvs den som står för inbjudan/kallelsen till arrangemanget.

Om Kunden inte kan genomföra sitt arrangemang enligt avtalet är Gastro Event skyldigt att ersätta Kunden om Gastro Event, varit grovt vårdslös.

Force Majeure, strejk, lockout, eldsvåda, fel på lokalen som Gastro Event ej rör över eller andra oförutsägbara omständigheter berättigar Gastro Event att häva avtal utan skyldighet att utge skadestånd på grund av inställt eller avbrutet arrangemang.

Dataskyddsförordningen (GDPR)

Gastro Event lagrar dina personuppgifter såsom namn, mejl och mobilnummer i syfte att du skall kunna få bekräftelser samt information från oss samt att vi, Gastro Event, skall kunna kontakta dig som Kund. Om du har en profil i vårt kundsystem och inte längre samtycker att vi lagrar dina uppgifter så ber vi dig kontakta oss via mail: info@gastroworldgroup.com

Stängningsrutiner

Allt ska vara nedriggat och klart före avtalad sluttid. Allt som lämnas kvar ska vara samlat vid angiven plats av lokalvärd.

Hämtning av eventuell utrustning etc sker efter överenskommelse.



Rissneleden 110
174 48 Sundbyberg



info@gastroworldgroup.com



08 – 765 09 01



www.gastroworldgroup.com



Se senaste infon, nya menyer m.m.