



FIRA KÄRLEKEN HOS OSS

Välkommen att kontakta oss på: konferens@kalmarsalen.se



Klassisk

INGÅR

- ♥ Brudskål Cava, ett glas
- ♥ Två snittar
- ♥ Vin till förrätt och varmrätt inkl. påfyllning
- ♥ Två rätters meny "Klassisk"
- ♥ Kaffe/te och bröllopstårta
- ♥ Enklare snittblommor på borden
- ♥ Dukning med vita linnedukar, servetter och LED-värmeljus
- ♥ 2 timmars konsultation med projektledare

KUVERTPRIS

1 179:- (lokal tillkommer)

LOKAL - GLASANNEXET

Grundhyra: 15 000kr
Tid: 14:00-01:00 (samt 5 timmar dagen innan)
Tilläggstid 1 000kr per timme
Städning ingår

MÖBLERING

Långbord: max 200 sittande
Runda bord: max 100 sittande, hyra tillkommer med 6 000kr
Minimum antal personer: 50

DEKORATION

Se våra dekorationspaket där ni får hjälp av våra erfarna och kreativa projektledare

ÖVRIGT

Serveringspersonal ingår
Barpersonal ingår



Storslaget

INGÅR

- ♥ Brudskål Cava med påfyllning
- ♥ Två snittar
- ♥ Vin till förrätt och varmrätt inkl. påfyllning
- ♥ Två rätters middag meny "Storslaget"
- ♥ Dessertvin / Avec 3cl
- ♥ Kaffe/te och bröllopstårta
- ♥ Vickning - korv med bröd och läsk/mineralvatten
- ♥ Enklare snittblommor på borden
- ♥ Vita stolsöverdrag
- ♥ Dukning med vita linnedukar, linneservetter och LED-värmeljus
- ♥ 2 timmars konsultation med projektledare

KUVERTPRIS

1 479:- (lokal tillkommer)

LOKAL - GLASANNEXET

Grundhyra: 15 000kr
Tid: 14:00-01:00 (samt 5 timmar dagen innan)
Tilläggstid 1 000kr per timme
Städning ingår

MÖBLERING

Långbord: max 200 sittande
Runda bord: max 100 sittande, hyra tillkommer
med 6 000kr
Minimum antal personer: 50

DEKORATION

Se våra dekorationspaket där ni får
hjälp av våra erfarna och kreativa
projektledare

ÖVRIGT

Serveringspersonal ingår
Barpersonal ingår

DEKORATIONSPAKET

LILLA

- ♥ LED-kronljus på borden
- ♥ Bukett i neutrala färger på borden
- ♥ Menykort
- ♥ 1 timmes extra konsultation med våra erfarna projektledare vid ett tillfälle

PRIS

70:- per person

STORA

- ♥ LED-kronljus på borden
- ♥ Bukett i valfri färg på borden
- ♥ Menykort
- ♥ Miljöbelysning
- ♥ Takdekoration i vita/neutrala färger
- ♥ Bordsplaceringskarta
- ♥ Bordsnumreringsskylt
- ♥ Individuella placeringskort
- ♥ Rosett på stolarna (valfritt)
- ♥ 2 timmars extra konsultation med våra erfarna projektledare vid ett tillfälle

PRIS

233:- per person

MENY 2026

KLASSISK

Snittar till brudskål

Hummus på harissa & mynta

Parmesan & potatis

Sotad gurka & prästostcreme

Förrätter

Tartar på rödbetor från trakten med apelsin, variation på svensk getost, krispig potatis samt liten sallad på skott och örter

Krämig royal på lantägg och lagrad prästost från Kalmar mejeri serveras med gulbetor, potatisbarigoule och fänkålpuffat bovete

Varmrätter

Rostad butternutpumpa med terrine på krossad potatis samt lagrad ost från Ölands köksmejeri, aromatisk ramslökschimichurri, kräm på öländska bönor smaksatt med citron och rostad vitlök samt en frasig müsli på rotfrukter

Brynt öländsk kyckling med svamp och tryffelkräm, rostad kycklingsky med vitlök, bakelse på krossad potatis från trakten smaksatt med lagrad ost från Kalmar mejeri samt crudite på grönsaker från Vassmolösa

BRÖLLOPSTÅRTA ELLER DESSERT

Bröllopstårta

Ni får välja mellan olika smakkombinationer

Kolapannacotta med yoghurt från Solmarka gård serveras med syrligt äpple, vaniljrostat havre smaksatt med kanel och kardemumma samt karamellkrisp

Vispad kräm på lokala mejerier med vanilj, citrus och rom, hallonkompott, bärkrisp samt maräng på mynta

STORSLAGET

Snittar till brudskål

Heta räkor & gurka

Tunt skuret innanlår i lätt pepparrotscreme & dill

Sotad gurka & prästostcreme

Förrätter

Toast Skagen på handskalade räkor med rostat bröd, hemvevad majonnäs, rödlök, citron, dill och löjrom

Krämig royal på lantägg och lagrad prästost från Kalmar mejeri serveras med gulbetor, potatisbarigoule och fänkålpuffat bovete

Tartar på rödbetor från trakten med apelsin, variation på svensk getost, krispig potatis samt liten sallad på skott och örter

Terrine på Solbackakykling med äppelsyltad morot, friterad purjolök och emulsion på Karljohansvamp

Varmrätter

Sotad och bakad spetskål med krossade rotsaker från trakten med brynt smör och dill, vitvinssås, broccoli dressad med krasse och syrad majrova

Brynt öländsk kyckling med svamp och tryffelkräm, rostad kycklingsky med vitlök, bakelse på krossad potatis från trakten smaksatt med lagrad ost från Kalmar mejeri samt crudite på grönsaker från Vassmolösa

Vinbräserad oxkind från trakten, serveras med terrine på krossad potatis samt lagrad ost från Ölands köksmejeri, aromatisk ramslökschimichurri, kräm på öländska bönor smaksatt med citron och rostad vitlök samt en frasig müsli på rotfrukter

** Önskas provsmakning av meny och tårta kan det tillgodoses mot en tilläggskostnad*