



GRUPPMENY

	<u>Ex moms</u>	<u>Ink moms</u>
BARBUFFÉ		
BBQ pulled pork - med tillbehör och kaffe	279:-	310:-
Tex-Mex - med tillbehör och kaffe	279:-	310:-
POPULÄR TRERÄTTERS	481:-	535:-
Tomatsoppa - brödsticks från Grädda Åre		
Kalvschnitzel - rödvinssås, ljummen potatissallad, kapris, sparris och körsbärstomater		
Brownie - toppad med färska bär och grädde		
KLASSISK TRERÄTTERS	607:-	675:-
Ölbakad oxkind - potatispuré, rödvinssås, knaperstekt sidfläsk och picklade tillbehör		
Klassisk toast skagen - på kavring toppad med löjrom, dill och citron		
Pannacotta - hjortron, apelsinsirap toppad med stekt sockerkaka		
ALTERNATIV		
Saltbakad rotselleri (vegetarisk) - skogschampinjon, sellerikräm, rostad lök, grönkål och grillad sojcitronette		
Mintchokladmousse - toppad med päronchutney och mynta		
Hemmagjord chokladtryffel - fråga efter dagens smak	45:-	50:-
Vickning - 2x wienerkorv med bröd och tillbehör	112:-	125:-
DRYCKESPAKET		
Fördrink (serveras med fördel på altanen vid ankomst)	76:-	95:-
Årehyddans utvalda viner 1gl. vitt 2gl. rött och kaffe	300:-	375:-
(För övrig dryck hänvisar vi till ordinarie dryckesmeny)		
NÖJESPAKET		
Scenmästare, ljud, ljus, support vid scen för tal och media etc.	3 400:-	4 250:-
Scen inkl. Trubadur, ljud, ljus, trubadur. 1x60 min	12 000:-	15 000:-
Scen inkl. Duo ljud, ljus, trubadurduo. 1x60 min	17 000:-	21 250:-
Scen inkl. Band, ljud, ljus, liveband. 2x45 min. Pris från	29 500:-	36 875:-
DJ option att komplettera med ljud (3tkr) och scen (3tkr)	8 500:-	10 650:-
Live-Musikquiz, komplement till underhållning. Inkl. Produktion	3 000:-	3 750:-
Scen inkl. Backline (förutsätter eget band och ljudtekniker)	14 000:-	17 500:-
Konferens G:a Hyddan heldag (12 p) frukost/fika 240:-/p	2 500:-	3 125:-
Konferens Hyddan kl. 7-12. (120 p) frukost/fika 240:-/p	15 000:-	18 750:-

Avbokningsvillkor:

2 månader innan, 50% av minimispend

1 månad innan, 60% av minimispend

Mindre än 30 dagar innan 70% av minimispend

Kvällsarrangemang genomförs från kl 20:00–01:00 om inget annat anges.