

Bryllupspakke

Egen kontaktperson på hotellet

Prosecco og fruktfat (2 skjenkinger)

Treretters festmeny med 5 skjenkinger
(2x forrett, 2x hovedrett, 1 x dessertvin)

Kaffe/te og avec (1x VSOP cognac eller
valgfri likør fra vårt sortiment)

Mulighet for å ta med egne kaker

Eget lokale med festoppdekking,
hvite duker, servietter og lys

Prosjektør og lydanlegg i festsal

Brudesuite for brudeparet

Rabatt på overnatting og gratis parkering

*Den dagen en skal si «ja» til den man elsker,
er det godt å vite at alle detaljer blir ivaretatt.*

Overnatting

Alle brudepar får et av våre beste rom, inkludert sen utsjekk og forfriskninger servert på rommet.

Personlig oppfølging

Fra første henvendelse får du tildelt en kontaktperson på hotellet som vil gi dere personlig oppfølging, tips og råd helt frem til den store dagen.

Lokaler

Vi møter dere med Prosecco og fersk frukt ute i vår hage. Her er det også mulighet til å arrangere vielsen. Våre festlokaler er luftig og moderne innredet, og passer til store og små bryllup.

Festmenyer

Fra vår festmeny kan du velge utsøkte kvalitetsretter som er spesielt satt sammen. Vi hjelper deg gjerne med anbefalinger og vin som passer til.

Oppdekning, blomster og dekor

Bordene blir dekket opp med festoppdekking, hvite duker, servietter og lys. Blomster, bordkort og dekor er ikke inkludert i bryllupspakken. De fleste ønsker et personlig preg på dette.



Kontakt oss for en
uforpliktende samtale

Telefon: 35 06 08 00

E-post: post@bohotell.no



Bryllupsmenyer

Populære bryllupspakker

Her er to eksempler på bryllupspakker med en spesielt sammensatt meny med drikkeforslag.

Bryllupsmeny 1

Prosecco og fruktfat (2 skjenker)

Telemarkskling fylt med rødløk, spekeskinke og persille i rømmekrem

Vin: *Gentil Hugel, Alsace, Frankrike*

Helstekt oksefilet servert med sauterte grønnaker, syltet rødløk og rødvinsaus

Vin: *Vidal Fleury Côtes du Rhône, Frankrike*

Vaniljepannecotta med bringebærpurè

Dessertvin: *Moscato d asti, Italia*

Kaffe/te og avec

(1x VSOP cognac eller valgfri likør fra vårt sortiment)

kr 1445,- per person

Bryllupsmeny 2

Prosecco og fruktfat (2 skjenker)

Gravet elgkjøtt servert med tyttebærrømme og øyfellbrau

Vin: *Santa Carolina, Cabernet sauvignon, Chile*

Reinsdyrsteik servert med rosenkål, bakte rotgrønnsaker, tyttebær og viltsaus

Vin: *Baron de ley Reserva, Rioja, Spania*

Konfektkake servert med skogsbærsorbet

Dessertvin: *Chateau Septy, Frankrike*

Kaffe/te og avec

(1x VSOP cognac eller valgfri likør fra vårt sortiment)

kr 1395,- per person

