

BRÖLLOPSMANUAL FESTVÅNING SVEN DUFVA

DIN GUIDE TILL ETT BRÖLLOP MED OSS PÅ
UPPSALA MAT&FEST X FESTVÅNING SVEN DUFVA



Så roligt att ni planerar bröllop och har hittat till oss!
Välkomna in i vår bröllopsvärld!

Uppsala
**MAT
&
FEST**



VARMT VÄLKOMNA HIT TILL OSS!

LÅT OSS PRESENTERA OSS!



Uppsala Mat&Fest samt Restaurang och festvåning
Sven Dufva drivs och ägs av Tord Gutenberg.
Tillsammans med vår fantastiska köksmästare Jerker
Kellgren har de tillsammans i 15 år byggt upp den
service och matkultur vi idag är så stolta över!

Jag, Siri Camitz är restaurangchef och ansvarig för
event- och festplanering både på vår festvåning Sven
Dufva, samt på event i andra lokaler. Det är mig som
ni brudpar har den främsta kontakten med! Min
vision är att ni ska tycka att det är lika mysigt och
kul att hänga här i vår festvåning och planera roliga
fester, precis som jag gör! Jag vill att det ska märkas
från ert första besök på vår hemsida, till ett första
möte till att vi tillsammans jobbar fram ett upplägg
och i slutändan får vara med om er stora dag
tillsammans. Det är ju något så fint med det!



Och glöm för all del inte våra FANTASTISKA
servitriser! Våra servitriser är en del av vår lilla
familj och vi värnar starkt om vår personalpolitik
och känsla här på vår arbetsplats. Precis så
välkommen som du som kund ska känna dig här hos
oss, ska också våra anställda känna sig! Servicen är ju
A och O vid ett bröllop, och själva personalen är ju
såklart då också A och O i själva servicen!

VÅR LOKAL:

“MÖJLIGHETERNAS FESTVÅNING!”

Vår lokal rymmer upp till 240 sittande gäster, men i och med att lokalen går att dela upp, avgränsa och möblera om kan den trots den höga takhöjden passa lika bra till en mindre och intim känsla med bröllop från 40 gäster.



foto: pihl.photography

MENYUPPLÄGG

En av de första frågorna jag brukar börja med vid bröllopsplanering är vad man tänker sig för känsla och stämning för bröllopet. Detsamma gäller vid val av meny och upplägg. Vad tror ni passar er och era gäster? Tänker ni er ett mer klassiskt, uppstyrt upplägg eller kanske ett trerättersupplägg serverat till bords passar er perfekt. Vill ni istället åt en mer social, härlig och avslappnad känsla kanske ett bufféupplägg passar bra.



Buffé

Vi jobbar med flera olika bufféer. Kika runt bland de olika uppläggen på vår hemsida för att hitta en buffé som passar er och era gäster.

Tips! Är ni sugna på buffé men fortfarande vill ha en klassisk och lyxig känsla, är ett alternativ att ni serverar en förrätt till bords följt av en buffé till varmrätt.

PRIS FRÅN

485KR PER PERSON

[HTTPS://MATFEST.SE/FESTLOKAL/BUFFEER/](https://matfest.se/festlokal/buffeer/)



Förrätt, varmrätt

När det gäller två- eller trerätters kan man börja med att tänka sig vad man vill satsa på för smakupplägg. Tänker ni er ett klassiskt upplägg eller vill ni inspirera och överraska era gäster? Kika in vår a la cartemeny på hemsidan för att se på våra olika menyföreslag. Vi jobbar även med att skraddarsy egna menyer, så hojta till om ni har egna idéer och tankar så kan vi bolla fram ett eget menyupplägg för er.

Tips! Tänk på att menyn ska passa bra för en bred skara människor. Bolla era tankar med oss så kan vi dela våra erfarenheter av menyval för större sällskap under bröllop.

PRIS FRÅN

445KR PER PERSON

[HTTPS://MATFEST.SE/FESTLOKAL/A-LA-CARTE/](https://matfest.se/festlokal/a-la-carte/)

EN FAVORIT BLAND VÅRA BUFFÉER

En klassiker på bröllop!
Lyxbuffén

Chilli och vitlöksmarinerad scampi på spett

Frittata med kryddostkräm & rödlök

Marinerad oxfile med kapris, rödlök, vitlök, persilja &
balsamico

Sallad på Berbierkorv & bacon toppad med chèvre &
honung

Chilibakade kycklingspett med persilja & citron

Varmrökt lax med citrus & pepparkräm

Rostad Fransk potatissallad med primörer

Surdegsgalette med vispat smör smaksatt med havssalt



ETT UTDRAG AV BRÖLLOPMENY

Några exempel på våra bröllopsmenyer för
trerättersmiddag

Sommarsmaker

Lätt ljumna sommartomater i olika färger
serveras på en bädd av ruccola toppad med
mozzarellacreme och basilikaolja

Pannstek fjällröding med potatispuré samt
Beurre blanc på vitt vin och rom

Klassiskt

Toast Skagen på hembakt kavring med
handskalade räkor, majonnäs, dill, citron, och
en knivsudd pepparrot toppas med forellrom

Helstekt kalventrecôte med säsongens
primörer, portvinsreduktion samt potatiskaka
med västerbottenost och timjan

Premium:

Kalixlöjrom, syltad rödlök, syrad grädde, dill
och citron

Helstekt oxfilé med rostad pepparsås
smaksatt med cognac, säsongens primörer
samt ert val av potatis



SNITTAR TILL FÖRDRINKEN

Ett trevligt sätt att fånga upp gästerna under förminglet är att bjuda på snittar i samband med brudskålen.

Se några av våra favoriter nedan.

Canapeer och snittar för bröllop

Hembakad kavring med lyxskagen, dill, forellrom

Crustad med smetana, löjrom, rödlök, dill, citron

Gulbetsterrine med parmesan och honung

Rostad potatisskiva med fetaostcreme med friterad kapris

Rostad potatisskiva med picklad beta toppad med mayo och pumpafrön

Brie i crustad med hjortron

Mozzarellacreme på grovt bröd med pestoolja och saltorkad tomat

Västerbottenostpuck med forellrom



BRÖLLOPSTÅRTA

En klassiker på bröllop! Men luras inte, här kan man verkligen ta ut svängarna!
Se hur vi resonerar nedan!



Kul idé! Servera er bröllopstårta redan i början under brudskål och mingel! Ett kul sätt att belysa tårtan och sätta den mer i centrum samtidigt som att den kanske egentligen uppskattas mer än om den kommer sent på kvällen, när man kanske redan är ganska mätt från en lång middag! Det är ofta ett roligt sätt att “chocka” gästerna lite också. Skapar en härlig atmosfär under minglet och gästerna riskerar inte att gå hungriga. Bra att tänka på: I och med att ni då inte serverar tårta senare under kvällen, kan det vara en god idé att lägga till någon form av vickning senare under festen.

Klassisk tårtceremoni innan första dansen. Ett bra sätt att fånga upp gästerna och att samtidigt som ni får en fin och festlig stund när ni skär tårtan, också ta gästerna med till kvällens nästa steg: festen!



Dessert- eller tårtbuffé! Ett väldigt kul sätt att servera bröllopstårta för sockersugna brudpar och gäster. Jobba med färgglada bakelser, olika smaksättning på tårtor och låt gästerna gå loss på buffén. Också ett roligt sätt att få rörelse på gäster, samtal och mingel.

DUKNING OCH DEKORATION

Det här är ju ett ämne man kan gå loss i hur mycket, eller hur lite man vill. I vårt upplägg ingår dukning med linne, linneservetter, ljus, grundblommor. Det innebär att ni inte behöver dekorera ytterligare om ni inte vill, men det är också anpassat för att vara stilrent och lättanpassat för er som älskar att dekorera, precis som jag.

Mitt tips! Jobba utefter säsong. Om du tar med dig säsongen in i lokalen blir bröllopet mer enhetligt. Om du har ett vår- eller sommarbröllop är det så härligt med mycket färska och svenska blommor. Om ni istället planerar ett höstbröllop kan du jobba med varmare toner, höstblommor eller rent av torkade blommor och växter!



PRATA MED OSS SÅ REKOMMENDERAR VI VÅRA FAVORITER BLAND DE
LOKALA FLORSITERNA VI JOBBAR MED HÄR I STAN

DUKNING OCH BORDSPLACERING

Vår lokal rymmer allt från sällskap på 40 gäster med en mysig och intim stämning till stora bröllop med upp till 240 sittande gäster. Lokalen går att justera och vara väldigt kreativ med. Bara fantasin sätter stopp!



DRYCK

Här kan man tänka väldigt fritt! Vad vill ni inkludera? Vad tror ni passar bäst för er och era gäster?

När man pratar om dryck kan man tänka på lite olika vis. Vissa vill inkludera fler enheter till fördrink och under middag och vissa vill inkludera färre. Upplägget beror på vad som passar er och era gäster. Är det ett dryckesglatt gäng? Önskar ni mer uppstyrt med ett fast antal vinbud eller önskar ni det mer fritt med fri påfyllning under fördrink och middag?

Här på Restaurang och Festvåning Sven Dufva har vi under många år haft ett framgångsrikt och tätt samarbete med dryckesleverantören Handpicked Wines och sommelieren Johan Norberg. Många av Handpickeds viner är ekologiska eller biodynamiskt certifierade. Men det viktigaste är att vi vet att producenterna har stor respekt för hållbar vinodling och vinmakning.

Att alltid finna den perfekta mat- och dryckeskombinationen är av yttersta vikt för oss på Sven Dufva. Vi har därför genom åren arbetat nära vår sommelier och tillsammans har vi noggrant valt ut vinerna till våra menyer.

I vår festvåning har vi en bar på plats. Där kan ni välja om ni önskar en öppen nota för gästerna, ett upplägg med avräkning och drinkbiljetter eller om ni önskar att gästerna köper sin dryck till självkostnadspris.



PRATA MED OSS SÅ TAR VI FRAM ETT DRYCKESUPPLÄGG SOM PASSAR ER

BRÖLLOPSPLANERING OCH KOORDINERING

Planering, listor, scheman. Det kan kännas som ett rätt mastigt arbete att planera ett bröllop, men så måste det inte vara. Vårt koncept bygger på att vi jobbar fram ett upplägg tillsammans, baserat på er vision och vår expertis. Det innebär att ni som brudpar kan lägga er på den nivå ni vill rent planeringsmässigt. Vill ni vara delaktiga och planera scheman, upplägg, spex eller lägga mycket tid på pyssel och dekoration är ni varmt välkomna att göra det. I annat fall hjälper vi er från start till mållinje. Vi vill att ni ska kunna fokusera på hur kul och pirrigt det är med bröllop, inte känna det som en börda eller stress.

Efter mer än 150 genomförda bröllop har vi en del i ryggsäcken. Det vi lärt oss och kommit fram till vill vi föra vidare, det vore så kul att få vara delaktiga även på ert bröllop!



ETT SMAKPROV!

TRE UTVALDA TIPS FÖR BRÖLLOPSPLANERING

1. Bena tidigt i processen ut vad som är de viktigaste delarna av er bröllopsdag. Vad är värt att satsa mer tid och pengar på jämfört med andra? Utifrån det kan vi ta fram ett upplägg som bygger på den känsla och vision ni har.

2. Tradition eller tycke? Bröllop är en väldigt traditionsinriktad fest, men försök att inte låsa er för mycket vid detta. Lås er inte vid vad man borde göra utan tänk vad ni vill göra. Vad man som gäst ofta minns av ett bröllop är de personliga och påhittiga inslagen!

3. Lägg manken till för att få igång dansgolvet direkt efter middagen! Vill du ha bra drag på dansgolvet kan det vara bra att planera för detta. Se till att er toastmaster påar dansgolvet och får igång stämningen inför att dansgolvet öppnar. Gäster blir annars lätt avvaktande och det kan ta tid innan folk vågar sig in för att dansa. Detta kan vi prata mer om under ett möte, men ett väldigt bra tips är att direkt samla alla gäster på dansgolvet för en gruppbild. Precis när bilden är tagen kan dj dra igång en riktigt bra låt! Vips så har ni lyckats få in alla gäster på dansgolvet redan från början! Mer tips likt detta pratar jag mer än gärna vidare kring över ett möte!



foto: pihl.photography

LÅT DIG INSPIRERAS!

HEMSIDA

matfest.se

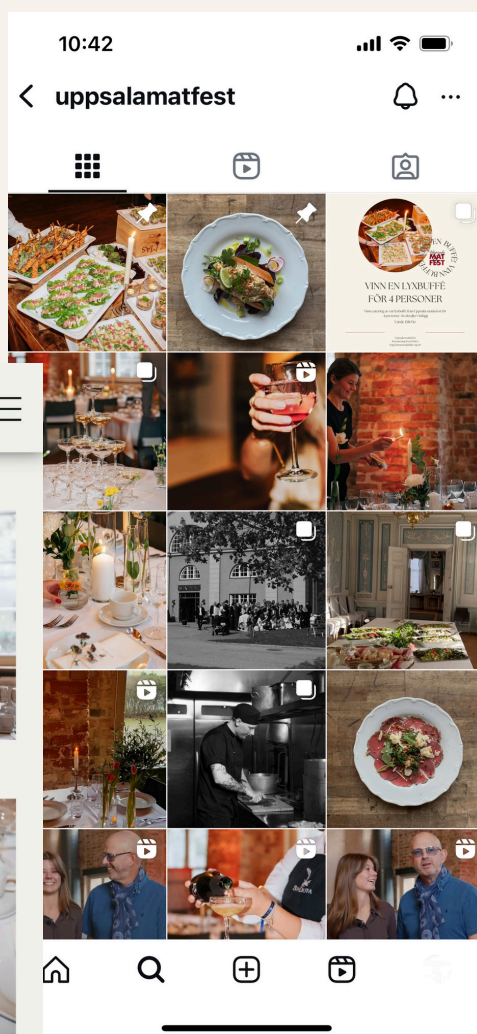
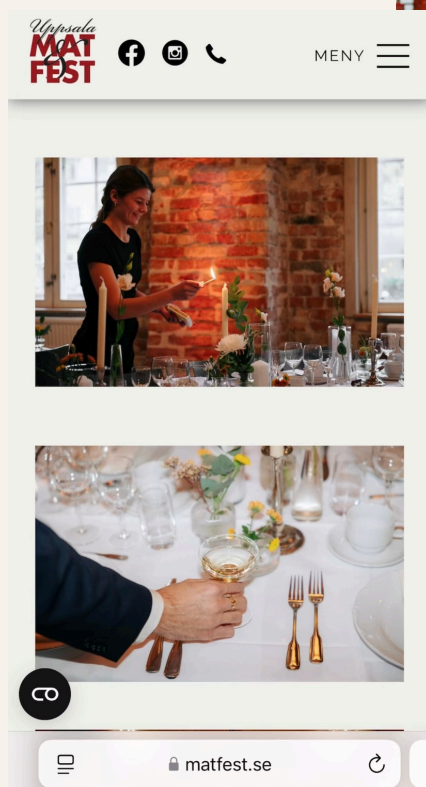
FACEBOOK 

@uppsalamatfest

INSTAGRAM 

@uppsalamatfest

Inspiration och kreativitet är nyckeln till en personlig fest! Jag förspråkar alltid att gå bananas på instagram, pinterest, tiktok och hitta inspiration! Det är så givande att hitta inspiration som kan bilda en vision för ert bröllop. Berätta och visa oss sådant ni hittat och gillat från andra fester. Hur är det applicerbart i vår lokal? Hur kan vi ta idén vidare eller utveckla något ännu mer personligt utifrån den? Kika in vår instagram för att se innehåll från event vi gör. Kanske kan det ge upphov till nya tankar och idéer för just er fest!



info@svendufva.se

info@matfest.se

telefon: 018 710 110