

Provätning	Inför varje säsong sätter vi ett antal datum för att få möjligheten att proväta er meny med de rekommenderade dryckerna. Ni väljer då vilken meny ni önskar på ert bröllop till ett reducerat pris av 1000 kr/person inkl dryck.
Öppettider	I planeringsstadiet väljer ni en sluttid som passar er. Det finns möjlighet att stanna fram till kl 03:00. Efter 01:00 kostar det 3000kr extra per påbörjad timme. Standardtider som ingår är kl 11-17 eller kl 17-01.
DJ/Musik	I alla lokaler finns det högtalare för bakgrundsmusik. Önskar ni ha extra utrustning samarbetar vi med företag som kan erbjuda detta. Vi har även möjlighet att hjälpa till att boka DJ för din fest.
Lokaler	Vi har flera olika lokaler i huset som går att anpassa på flera sätt. Allt från 20-100 personer kan sitta i samma rum. Se vår hemsida för mer information om våra olika miljöer. Minimispendering finns för alla lokaler.
Dukning	En mindre vas per bord samt lokalen utsmyckas med blommor i säsong från vår egen odling, på vintern är det torkat och på sommaren är det färska blommor. Borden dukas med linnedukar och linneservetter i naturgrå färg. Kuvertmenyer dukas på alla platser.
Bar	Om ni vill kan vi tillhandahålla en enklare bar i anslutning till lokalen. Se separat barmeny för utbud.
Vigsel	Med en magisk utsikt över trädgården är vår inglasade Drottning Silvias paviljong en fantastisk plats för vigsel. Även trädgården är en perfekt plats att vigas på under sommarmånaderna, eller varför inte mitt i odlingarna!
Kostavikelser	Vi anpassar er valda meny efter alla allergier och kostavikelser men inte dieter.
Barn	För barn erbjuder vi halva menyn som de vuxna för halva priset alternativt en 3-rätters barnmeny för 295 kr/person. Den innehåller rå grönsaker med dipp, köttbullar med tillbehör och glass.
Ändring	Vi reserverar oss för mindre ändringar och felskrivningar i meny, utbud och priser.

Välkommen till ulriksdals värdshus

Här vill vi skapa en upplevelse att minnas länge. Med odlingen utanför fönstrena och lokaler i historisk miljö har vi möjlighet att skraddarsy din dag efter dina förväntningar. Du sätter gränserna!

Brölloppaket	4 serveringar	1225 kr
	Kanapéer till fördrink Förrätt Varmrätt Dessert	
Tillval	Snacks vid bordet	125 kr
	Tårta	150 kr
	Ostservering	180 kr
	Vickning	135 kr
Drycker	Utlåda drycker	770 kr
	Exklusiva drycker	1150 kr
	1 glas mousserande med påfyllning 1 glas vin till förrätt 2 glas vin till varmrätt 6 cl sött vin till dessert Kaffe/te	
Tillval	Avec	45 kr/cl

Menyer	På ulriksdals värdshus skapar vi säsongsmenyer utefter vad vår egen odling och våra andra leverantörer har att erbjuda. Ni väljer fritt 3 st kanapéer samt ett val från varje servering som passar er bäst. Vi har även möjlighet att anpassa menyn efter era önskemål. Samma meny serveras till hela sällskapet. På varmrätten serveras proteinet på tallrikar och
Snacks vid bordet (tillval)	Brioche på virvelmjöl med nygjord ricotta Svenskt utvalt charkuteri Krispiga grönsaker med ramslöksdipp
Ost (tillval)	Två sorters svenska ostar, rabarbermarmelad, frukt- och nötbröd
Tårtor (tillval)	Naturlig princess Chokladtårta
Vickning (tillval)	Lyxig korvservering med 4 olika tillbehör Wrap med gulärtsfalafell, inlagda grönsaker och såser

Kanapéer till fördrink	<p>Kålpannkaka med lättrokt röding, soja och forellrom Chouxsemla med vispad kycklinglever och svarta vinbär Bakad gulbeta med miso och krispigt kycklingskinn Lättsaltad gurka med syrad grädde och svensk honung Inlagd rotselleri med tartar och timjanemulsion</p>
Förrätter	<p>Fläderinkokt vid sparris, skum på Wrångebäcksost, krispigt kycklingskinn och kycklingjus*</p> <p>Råbiff på lamm, ramslöksemulsion, grillad grön sparris, inlagd lök och saltrostad mandel**</p> <p>Semitorkad rödbeta, svartvinbärsglace, kräm på lupin, krispigt emmervete, vårens första skott***</p>
Varmrätter	<p>Äppleglaserad jordärtskocka, jordärtskocksskum med svampduxelle, inlagd jordärtskocka. Serveras med rosa-stekt lammdetalj, lammkorv och lammsky</p> <p>Inkokt vit sparris, lättpicklad gurka, brandad på varmrökt gös. Serveras med eldad gösfilé, rapsskott och grillad smörsås med forellrom</p> <p>Saltbakad rotselleri, grillad grön sparris, inlagd rotselleri Serveras med sojabakad portabello, gotlandslinser och vinägersky</p>
Desserter	<p>Inkokt rabarber, yoghurtmousse, choux au craquelin, rabarberkräm, kardemummaglass</p> <p>Havtornssorbet, mörk chokladkräm, saltkaramell, syrad grädde och granskott</p> <p>Två sorters svenska ostar, rabarbermarmelad, frukt- och</p>
	<p>* Lägg till 20 g löjrom 150 kr/person ** Lägg till 5 g oscietracaviar 150/person *** Lägg till riven tryffel (Säsongspris)</p>