

INFO INFÖR DITT

*Bröllop*



## **HUR GÖR MAN FÖR ATT BOKA ETT BRÖLLOP MED ER?**

När du vill boka ett bröllop med oss börjar ni med att maila oss för att se så ert önskade datum finns ledigt. Finns det ledigt preliminärbokar vi det datumet åt er.

Vi skickar över menyer, information om porslinshyra och hur man brukar räkna kring personal.

Under februari håller vi ett startmöte via teams. Då har ni möjlighet att ställa frågor och vi får en tydligare bild om vad ni förväntar er av er dag. Vi stämmer även av om ni har några frågor kring menyerna.

Under april-maj bjuder vi in er till en provsmakning av den meny ni har valt för ert möte. Vi ses på Löfbergs Arena i Karlstad där vi har vårt kök. Ni får provsmaka maten samtidigt som vi finns på plats och kan prata om en mer detaljerad plan för er bröllopsdag. Vi reder ut om det finns fler saker vi kan hjälpa till med och ger er tips och råd.

## **HUR MÅNGA BRÖLLOP GÖR NI PÅ ETT OCH SAMMA DATUM?**

Beroende på storleken på bröllopet, geografiskt läge och vilken typ av mat som önskas gör vi 1-3 bröllop per dag. Men det är alltid först till kvarn som gäller och har ni preliminärbokat ett datum i väntan på ett första teamsmöte, har ni alltid första tjing på ert datum.

## **KAN MAN KOMMA PÅ ETT MÖTE OCH PRATA IGENOM SITT KOMMANDE BRÖLLOP TIDIGARE ÄN STARTMÖTET?**

Finns det särskilda skäl kan vi absolut lösa ett extra möte. Vår erfarenhet är att mycket hinner ändras under er planeringsresa, så för att få en lagom startsträcka för både vår och er planering brukar vi rekommendera startmötet ca 6 månader före bröllopet. I alla fall det som ska planeras kring mat, personal och porslin.

Känner ni att ni kör fast - maila oss frågorna så svarar vi så snart vi har möjlighet.



## **HUR LÅNGT TID INNAN BEHÖVER JAG BOKA?**

De mest bokade bröllopsmånaderna är maj, augusti och september, tätt följt av juni och juli. Här är det bra att vara ute minst 1 år i förväg. Vi tar dock inga bokningar mer än 2 år innan.

Under hösten, vintern och våren är det mycket lugnare på bröllopsfronten och då kan man ofta boka med mycket kortare varsel.

## **KOSTAR DET SAMMA MED BUFFÉ OCH VARM MAT PÅ TALLRIK?**

Nej, ni ser i menyn vad respektive rätt eller buffé kostar. Vad som också skiljer sig är hur mycket personal som behövs vid de olika varianterna. Ni behöver färre personal vid t ex en buffé än om huvudrätten ska bäras ut varm på tallrik till varje gäst. Vad som också skiljer är att när vi serverar mat på en tallrik är det enkelt för oss att räkna hur mycket mat som kommer gå åt. När det kommer till buffé behöver vi ha en större marginal och riskerar även att ha större matsvinn.

## **SPELAR LOKALEN NÅGON ROLL OM VI VILL HA BUFFÉ ELLER MAT SERVERAD PÅ TALLRIK?**

Man kan i stort sett boka vilken typ av mat som helst från menyn så länge lokalen som festen ska hållas i klarar det. Något som kan vara bra att kika lite extra på när ni bokar er festlokal kan vara om det finns bra ytor för att lägga upp mat på, och hur stora kylmöjligheterna är. Om det t ex bara finns en kyl i lokalen och den fylls med enbart dryck kan det bli svårt för oss att få plats med mat och då behöver man ha en plan B för detta. Vi brukar tipsa om att ta bilder så vi enklast kan bolla tillsammans.

## **VI HITTAR INGEN MAT PÅ MENYN SOM VI GILLAR, HUR GÖR VI DÅ?**

Vi försöker alltid vara flexibla! Prata med oss vad ni önskar för att göra er dag till den minnesvärda dagen det ska vara.



## **HUR GÖR VI MED GÄSTER SOM ÄR ALLERGISKA ELLER HAR VISSA MATPREFERENSER?**

Det är snarare regel än undantag att flera gäster har allergier eller matpreferenser. Gluten, laktos, nötter, vegan, vegetarian hör till dom vanliga - men vi har varit med om det mesta. Vi utgår alltid från den maten ni väljer som grund, sen anpassar vi efter allergier eller matpreferenser. Väljer ni t ex en sharingmeny med lax och kött kommer en vegetarian att få en egen tallrik med ersättare till lax och kött samt information om vad denne kan äta från sharingmenyn.

När ni har haft OSA-datum tar vi gärna en allergilista och 10 dagar innan ert bröllop skickar ni sedan ett spikat antal och en ev. uppdaterad lista. Det är också detta antal vi sedan kommer att fakturera för.

## **FÅR JAG PROVSMAKA ALL MAT INNAN BRÖLLOPET?**

Ja! Vi har en provsmakning av den maten ni har valt i april-maj. Då provsmakar vi förrätt, varmrätt och dessert. Provsmaeningen ingår när ni bokar bröllop via oss. Skulle det vara så att ni kom på en provsmakning och går vidare med en annan cateringfirma så kommer vi fakturera er 1700 kr.

Mötet tar ca 1h och efter det spikar vi en meny som ni är nöjda med och som passar möjligheterna i er bokade festlokal.

## **MÅSTE JAG BOKA ALLA RÄTTER FRÅN ER?**

Nej. Här kan du pussla och mixa som du själv vill. Du kan välja att t ex göra dessert och snittar själv och bara boka förrätt och huvudrätt från oss. Eller att boka en 2-rätters men fixa tårtan själv.

## **KAN VI HA BRÖLLOPSTÅRTA SOM DESSERT?**

Ja. Vi gör inga bröllopstårtor i vårt kök i dagsläget men kan tipsa er om att kolla upp MHCakes som vi alltid tycker levererar på topp!



## HUR MYCKET KOSTAR DET ATT BOKA PERSONAL OCH HUR MÅNGA TIMMAR GÅR ÅT?

Här är det svårt att ge några generella svar. Vill du ha personal från mingel - middag - bar eller bara under middagen? Beroende på antal gäster brukar vi rekommendera att räkna på 1 personal på 16 gäster. Under minglet och under slutet på kvällen i baren kan man vara färre, ca 2 st, beroende på antal gäster. Vi erbjuder personal fram till 02.00 på natten och alltid i par om två. Vi vill gärna att personalen till minglet är på plats ca 1h innan start för att hinna öppna flaskor och göra sig hemmastadda i lokalen.

Minimidebiteringen för personal är 3h/person. När ni hyr personal från oss är personalen försäkrade under tiden de jobbar.

### **Kostnad för serveringspersonal:**

Fram till 22.00 - 340kr/person och timme

Mellan 22.00-02.00 - 400kr/person och timme

Kockar ingår alltid i priset när ni beställer mat från oss.

### Exempel 1:

Du har din fest i en lokal, ni är 70 gäster och ni ska ha mingel med snittar följt av en 3-rätters meny som serveras på tallrik.

Mingel 17-18 \* Middag 18.30-22.00 \* Dans och bar: 22-01.00

- 2 serveringspersonal 16.00-23.00 (från 1h innan mingelstart tills dess att borden bryts och har hunnits plockas av)
- 2 serveringspersonal 17.30-01.00 (1h innan middagsstart tills dess att baren inte ska bemannas mer)
- 1 serveringspersonal 17.30-23.00 (1h innan middagsstart till dess att borden bryts och har hunnits plockas av)

Kostnad:

340kr x 25,5h

400kr x 6h

Totalt: 11 070 kr



## Exempel 2:

Du har din fest i en lokal, ni är 100 gäster, ska ha mingel och efter det grillbuffé. Ni har två bekanta som sköter baren på kvällen.

Mingel 17-18 \* Middag 18.30-21.00

- 2 serveringspersonal 16-22.00 (från 1h innan mingelstart tills dess att borden bryts och har hunnits plockas av)
- 2 serveringspersonal 17.30-22.00 (från 1h innan middagsstart till dess att borden bryts och har hunnits plockas av)

Kostnad:

340kr x 21h

Totalt: 7140 kr

## **MÅSTE JAG BOKA PERSONAL FRÅN ER?**

Nej. Det går fint att anlita kompisar eller att lösa serveringen själva med hjälp av era gäster. Vi brukar dock rekommendera att åtminstone ha en vuxen i sällskapet bland de som ska servera och att vara tydlig med vad som gäller med serveringen av mat och dryck för personalen. Så det inte blir rörigt när allt väl ska serveras. Vi kan självklart inte heller garantera samma kvalitet på leveransen om extern personal anlitas som om vi hade vår egen personal.

## **VAD KOSTAR ETT BRÖLLOP HOS ER?**

Detta är en fråga som är väldigt svårt att ge ett generellt svar på. Det beror på vilken typ av mat du väljer, hur många gäster ni är, om ni bokar porslin genom oss, hur många personaltimmar som går åt och hur lång tid bröllopet tar. Men för att få en uppfattning på ett ca-pris är 600-1200/kr per person en bra riktlinje.

## **ÖVRIGA FRÅGOR**

Vi gör många fester och bröllop och har ett brett kontaktnät. Fråga oss om allt - högt som lågt! Lokaler, fotografer, blommor, is, transporter osv.



## **BETALNINGEN – HUR FUNGERAR DET?**

Betalning sker mot faktura. 10 dagar innan bröllopet fakturerar vi 7000kr. Efter genomförd bröllopsmiddag/fest fakturerar vi övrigt. Alla priser vi kommunicerar är inklusive moms. Momsen på mat är 12% och på personal och hyra 25%.

## **AVBOKNING**

Efter vårt första teamsmöte blir bokningen bindande om vi inte kommer överens om annat.

Avbokning kan göras kostnadsfritt fram till 16 veckor innan ert bröllop.

Avbokning 12 veckor innan debiteras 50% av det bokade beloppet.

Avbokning 8 veckor innan debiteras med 100% av det bokade beloppet.

Justeringar av antal gäster (max -20%) kan göras fram till 10 dagar innan ert bröllop.

**Har du andra frågor?** Kontakta oss på [info@greatevent.nu](mailto:info@greatevent.nu)

