

MUSIKENS HUS

café restaurang bar

UTHYRNINGAR: Fester

Vi ordnar fester för födelsedagar, disputationer, releaser, föreningar, bröllop och andra festliga tillfällen.

Två lokaler finns att välja på: konsertsalen och café/restaurangen. De kan hyras separat eller kombineras vid stora fester. I bägge lokalerna finns en scen med professionell musik- & ljusanläggning.

Behöver du musik och underhållning till din fest? Det ordnar vi utan problem, vi har Västsveriges största artistförmedling i huset, samt ett mycket stort kontaktnät med artister, grupper och underhållare.

Våra ordinarie priser baseras på minst 60 personer. I den största lokalen kan vi duka för sällskap upp till ca 150 personer. Totalt kan vi ta emot upp till 400 personer (ej sittande/ätande).

För större sällskap (från 100 personer) som är intresserade av mera fest än mat kan vi ordna enklare plockmat, snacks etc.

Välkomna att kontakta oss för priser och mer information

Mail: info@musikenshus.se

Telefon: 031 - 12 15 83

Fax: 0310 12 15 84

Hemsida: www.musikenshus.se

MUSIKENS HUS

café restaurang bar

MENYFÖRSLAG

Nedan följer ett antal förslag, innehåll kan variera beroende på säsong och inspiration. De olika förslagen kan även kombineras, rätter kan läggas till osv. Kontakta oss för frågor och för en buffé som passar just er.

MEDELHAVSINSPIRERAD BUFFÉ

Lammfärsspett, friterad falafel, ugnstekt klyftpotatis, cous cous, bönsallad, fetaost, oliver, sallader, tomat, lök, gurka, tzatziki, röd sås, hommos, pepperoni, pitabröd, m.m.

KALAS I

Marinerad fläskfilé, gratäng, västerbottenpaj, ostbricka, räkägg, laxsallad, bönsallad med citron, lök, grön sparris, färska räkor, två sorters sill, potatissallad med dill, syltade grönsaker med kantareller, cornichons, grönsallad, bröd.

KALAS II

Lammstek, konjaksgravad lax med hemlagad senapssås, kyckling med timjan & citron, rostad potatis, tomat-getost inlagd rödlök, mungbönor med rökt choritzo & örter, breasola, räkor och avocado med citron & chilli, mixad salad, vitlökscreme, örtcreme, roquefortost, rårörda lingon, bröd, smör, kex.

TUSEN OCH EN NATT

Orientkryddade lamfärsspett, friterad falafel, spenat och fetaost-fyllda piroger, cous cous-sallad med saffran, merguez, vinbladsdolmar, tabbouleh, hommos, ugnrostade grönsaker med klyftpotatis, faitousch, apelsinsallad, grekisk sallad, oliver, pepperoni, harissasås, libabröd, yoghurtsås med mynta.

ITALIENSK BUFFÉ

Gremolatamarinerad lax med grönsparis, Skaldjurssallad med bläckfisk, melon och räkor, Karl Johan-paj, pastasallad med parmaskinka, valnöts och basilikakylckling i creme fraiche, vitello tonnato-fläskfilé med tonfisk och kapris, pastasallad med dillpesto, basilikamarinerade grönsaker, italiensk salami och ostar, foccatia/italienskt bröd, bönsallad med kronärtsskocka och citron samt grönsallad.

VEGAN/ VEGETARISK

Friterad falafel, ädelostgratinerad palsternacka, linssallad, ugnstekt klyftpotatis, rödbetor/fetaost/timjan, marinerade champinjoner, pastasallad/pesto/vitlök, sallad, tomat, lök, gurka, pitabröd/olivbröd/baguette, smör, hommos, tzatziki, olivrelisch, oliver, pepperoni m.m.

ÄKTA SPANSK PAELLA BUFFÉ

En härlig paella med saffranskockt ris, kyckling, räkor, goda korvar och ugnrostade grönsaker. Garneras med färska vinkokta musslor. Tillbehör: grönsallad, aioli, tapenade, röd salsa, marinerade oliver och ett gott brytbröd.

ROCKABILLY BUFFÉ

Här kan du själv efter tycke och smak plocka ihop dina egna burgare. Du väljer bland grillade majscolvar, chicken sticks, hamburgare (ev. veg alternativ), coleslaw, friterade lökringar, syltad rödlök, tomat, gurka och salladsfat. Burritos fyllda med auberguineröra, ugnstekt potatis och riven cheddarost. Hemgjord dressing, senap och chillisås. Hamburgerbröd.

DESSERTFÖRSLAG:

Kladdkaka med vispgrädde , Parfait med hjortron eller björnbär, Morotstårta, Cheesecake med hallonsås, Äppelpaj med glass från Slöinge, Panacotta, Hjortronbaklava med kardemummavisp , Tårtor i olika former och storlekar.