

GRUPPER & EVENT



Vi hjälper till att anordna med arrangemang i olika former för både företag och sällsksgrupper. Vid frågor kontakta Charlott Johansson 0734-34 89 60

2023 exkl. moms



Events & Fest – företag

Våra vackra lokaler påminner om en svunnen tid och inbjuder verkligen till fest. Bjud din personal på ett event, fest eller kick-off som de sällan glömmet. Vi erbjuder skräddarsydda lösningar för ditt företag, lösningar som passar just ditt tillfälle. Vi ordnar mat & dryckesprovningar, bokar artister och tar fram en meny utifrån era önskemål.

Personalfest
Kick-off
Jubileum
Kundevent
Julfest

Bröllop

Varje bröllop är unikt och på Societén kan ni hitta den där extra känsla som gör bröllopet lyxigare och oförglömligt. Vi hjälper er att välja rätt lokal och meny för att festen ska bli så lyckad som ni drömt om. Tillsammans med brudparet koordinerar vi hela festen så att på bröllopsdagen kan brudparet slappna av och njuta av dagen medan vi tar hand om allt det praktiska.

Precis som ett bröllop ska vara.
- Bordsavgift vid bröllopssttning, från 300 kr -

AW

Välkomna till Societén och Bodegan det är här det händer. Lokalerna är perfekta för det privata sällskapet eller företaget som vill släppa loss med till exempelvis after work eller egen fest. Vi har flexibla lokaler för sällskap från 50 – 500 personer med den rätta atmosfären. Vi löser allt, från plockmat till trubadur eller DJ.

Liveband
Musik Quiz
Öl eller vinprovning

Events & Fest – privat

En spännande vinprovning eller en sagolik bal. Vi har lokalerna och kan hjälpa dig att bjuda dina nära och kära på en oförglömlig fest. Vi har flexibla lösningar med lokaler som kan anpassas så att det känns välkommande och härligt för både det lilla som det stora sällskapet.

Födelsedagskalas,
Konfirmation, Dop,
Cykelfest, Kvartersfest,
Klassfest m.fl.

Minnesstund

I en avskild och vacker miljö hjälper vi er att ordna en minnesstund efter era önskemål. Vår lokal där minnesstunderna oftast hålls ligger lite för sig själv i huset och ger dig och dina nära och kära tid för en trivsamt minnesstund. Förslag på olika matupplägg till minnesstund är:

3 x små smörrebröd - 308 kr
Societétsgång - 290 kr
Pajbuffé med sallad - 263 kr
Smörgäsbord - 620 kr
2 rätters meny - fr. 445 kr
7 sorters kakor - 266 kr
Tärtbakelse (som dessert) - 85 kr
Chokladtryffel (som dessert) - 49 kr

Catering

Om du inte kan komma till oss, kommer vi till dig med god mat och förstklassig service. Vi kan inte ta med oss våra vackra lokaler, men vi kan lösa i princip allt hos dig eller i den lokalen du valt.

Privat & företag

BUFFÉER & TAPAS MENY



Här är några Bufféer och ett tapas-upplägg som vi gärna rekommenderar. Vi har även Nordafrikanskt och Asiatiskt som referenser eller varför inte en mix med Sushi, Miniburgare, Ostron, Ribs...

Ta några av favoriterna, servera på en buffé, mingla och njut.

2023 exkl. moms



Förslag 1

BODEGANS ALL AMERICAN BUFFÉ

– 455 kr/pers

Caesarsallad
Cajunkryddad kycklingfilé
Miniburgare
Baby back ribs
Chicken wings
Quesadillas
Beef fajita
Mesquitokryddade potatisklyftor
Bbq sås
Salsa
Guacamole
Gräddfil
Tortillabröd
Riven ost
Pico de gallo
Hot sauce
Honey mustard sås
Tillägg dessert: Key lime pie med vispgrädde

Förslag 2

RÅK & GRILLBUFFÉ

– 535 kr kr/pers

Räkor
Aioli
Rhode Island
Vitt bröd, smör
Prästost
Tomatsallad
Caesarsallad
Tomatbruschetta
Pasta, pesto, grönsaker
Succotash (majs, sojabönor, pancetta)
Rötfrukter (tryffelstekta)
Rödbetor, chèvrekräm
Kronärtskocka, blomkålskrème
Svamp med pancetta
Fläskkött
Lamm
Biff
Korv
Rödvinssås
Bearnaisesås
Bbq sås
Potatissallad
Potatisgratäng

Förslag 3

SMÖRGÅSBORD

– 620 kr/pers

Tre sorters sill
Gräddfil
Hackad rödlök
Dillkokt potatis
Gravad lax
Hovmästarsås
Varmrökt lax
Kallrökt lax
Pepparrottsvisp
Skagenröra
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Rostbiff
Picklade grönsaker
Onsalakorv
Lantpaté
Cumberlandsås
Jansons Frestelse
Köttbullar
Prinskorv
Omelette med skaldjursstuvning
Bröd, spisbröd
Smör

Privat & företag

BUFFÉER & TAPAS MENY



Här är några Bufféer och ett tapas-upplägg som vi gärna rekommenderar. Vi har även Nordafrikanskt och Asiatiskt som referenser eller varför inte en mix med Sushi, Miniburgare, Ostron, Ribs...

Ta några av favoriterna, servera på en buffé, mingla och njut.

2023 exkl. moms



Förslag 4

ITALIENSK BUFFÉ

– 531 kr/pers

Tomat och basilikasoppa

Vår egen citronricotta

Grissini

Rosmarinfocaccia

Melonsallad

Prosciutto

Bresaola (lufttorkat nötlår)

Coppa (lufttorkad fläskkarré)

Oliver

Risoni med ugnstostade grönsaker med pesto

Sallad caprese (tomat, mozzarella, basilika)

Amalfisallad (pasta med fänkål, rödlök, apelsin, rädisa, gurka)

Vitello tonnato (kalvinnanlår med tonfisksås)

Gratinerad cannaroni fylld med svamp och pancetta

Talleggio med fikonmarmelad

Choklادتiramisu med apelsin- och granatäppelsallad

Förslag 5

SOCIETÉNS MEDELHAVSTAPAS

– 594 kr/pers (kan serveras som buffé)

Levainbröd, romescosås står på bordet

Servering 1

Gazpacho, Vitello Tonnato, marinerad kronärtskockhjärta

Servering 2

Coppa, Serrano, Vildsvinsalami, Bresaola, Parmesanost, lättpicklade grönsaker, mixade oliver

Servering 3 (Varmt)

Tortilla espanola med chorizo fresca, Pimentonglaserad fläksida, champinjones ajillo

Servering 4

Talleggio, Queso Manchego, fikonmarmelad, Tiramisu med apelsin- och granatäppelsallad, Crema Catalana

Förslag 3

SKALDJUR

– 799 kr/pers

Skaldjursplåtå

Havskräftor, Krabbspjäll, Räkor
Ostron, Blåmusslor, Kvinkusslor, hjärtsnäcker
Surdegsbröd
Chilidressing, Aioli, Schalottenlöksvinägrett

Dessert

Välj din favoritdessert som avrundning

Privat & företag

BESTÄLLNINGSMENY



Här är några färdiga menyförslag från vårt kök och Köksmästare.
Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2023 exkl. moms



Förslag 1

SOCIETETSMENY

Toast Skagen

Societéns variant med räkor, kräftor, kallrökt lax som blandas med dill och majonnäs. Toppas med löjrom och serveras med smörstekt toast.

Pepparstek

Oxfile serveras med en välbalanserad pepparsås på tre slags peppar. Pancettalindad grön sparris, confiterad tomat och potatisterrine.

Vit chokladpannacotta

Vit chokladpannacotta toppas med passionsfruktsgelé och serveras med citronkräm och färska bär på mazarinbotten

Pris förrätt och varmrätt: 531 kr

Pris tre rätter: 647 kr

Förslag 2

FRANSK MENY

Anka

Anklevermousse och tunna skivor varmrökt ankbröst serveras med syrat äpple, sultanrussin i calvados och rostad bröchebröd

Kalv Bourguignon

Helstekt kalvytterfile med en klassisk rödvinsås med färska champinjoner och syltlök. Serveras med glaserad morot och potatispuré

Crème Brûlée

Krämig vaniljpudding med krispig täcke av karamelliserat råsocker. Lime och myntamarinerade jordgubbar

Pris förrätt och varmrätt: 451 kr

Pris tre rätter: 567 kr

Förslag 3

ITALIENSK MENY

Prosciuttorulle

Lufttorkad italiensk skinka som fylls med färskost smaksatt med citron och salvia. Serveras med en liten sallad på nereoliv, grön sparris och kronärtskockhjärta. Kräm på saltorkad tomat och parmesanrostini

Lamm

Lamm på tre olika vis.

Lammfile, french rack (revben) och korv grillas. Serveras med en rödvinsragu på pancetta (italiensk bacon) och porcini (Karl-Johansvamp) samt örtrostad potatis

Tiramisù på husets vis

Mascarponekräm med Savoirdikex, kaffesirap och färska bär. Pudras med kakao

Pris förrätt och varmrätt: 469 kr

Pris tre rätter: 585 kr

Förslag 4

HAVETS MENY

Pilgrimsmusslor

Halstras och serveras med blomkålspuré, torkad pancetta och filodegsflarn

Torskrygg

Halstras och serveras med brynt hasselnötssmör, primörer, grillad citron och dillkokt potatis

Hasselnötsmousse

Med en apelsin- och granatäppelsallad och chokladsås

Pris förrätt och varmrätt: 522 kr

Pris tre rätter: 638 kr

Privat & företag

BESTÄLLNINGSMENY



Här är några färdiga menyförslag från vårt kök och Köksmästare.
Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2023 exkl. moms



Förslag 5

HALLANDSMENY

Makrill

Varmrökt makrill från Kattegatt serveras med löjromskräm, brännvinsost och smörstekt kavring

Fläskfilé

Grillade fläskfilémedaljonger från halländsk gårdsgris. Serveras med bearnaisesås, rödvinsås, ugnsbakad rödlök, grillad tomat och potatiskrokett

Flädercheesecake

Bakad cheesecake smaksatt med Hallands landskapsblomma, fläder. Ackompanjeras av karamelliserade äppelskivor och hasselnötskrokant

*Pris förrätt och varmrätt: 445 kr
Pris tre rätter: 561 kr*

Förslag 6

EN GOD MENY

Västerbottenostpaj

Med kallrökt lax, serveras med dill- och gräslökscremefraiche, hackad rödlök och laxrom

Majskycklingfilé

Ugnstekta bröstfilé från majskyckling med rosépeppar- och rosmarinsås. Citronrostad paprika och duchessbakelse med parmesan och persilja

Chokladkaka

Kladdig chokladkaka med en touch av saltlakrits. Serveras med hallonmousse och havrekrunch

*Pris förrätt och varmrätt: 445 kr
Pris tre rätter: 561 kr*