

Bryllup

Gaffel & karaffel

Takk!

Takk for at dere ønsker å feire den store dagen
her i våre lokaler på Gaffel & Karaffel.

Vi har vært med å arrangere Bryllup i 17 år,
og vi setter stor pris på å ta del i denne viktige begivenheten.
Alle brudepar har egne ønsker og ideer om hvordan den store dagen skal være,
og dette er en spennende del av planleggingen opp til den store dagen.

Vi håper å kunne være så behjelpelig med alt
dere måtte ønske, husk at ingen spørsmål er for dum
eller kan gjentas for ofte.

Vi har satt sammen et lite forslag, kall det gjerne et utgangspunkt,
vi håper kan være til hjelp i startfasen.

Gratulerer og lykke til!



Forslag til Deres bryllup



Ankomst gjester

Gjestene får servert ett glass musserende
eller champagne ved ankomst

*

Ankomst brudepar

Det skåles og klappes brudeparet inn i lokalet
ved ankomst etter evt. fotografering

*

Dersom det er lang tid mellom vielse og ønsket middag kan det være godt for gjestene å ha noe å bite i mens de venter. Litt fingermat ved ankomst kan være en god ide!

Dette er også en fin tid for gjestene å mingle litt før middagen.

Denne delen kan gjerne arrangeres i et annet lokale.

Vi har eksempelvis Vinbaren som passert utmerket til dette!

*

Brudepar og gjester setter seg til bords

*

Alle får servert drikke, velkomsttale holdes

*

Hovmester eller toastmaster presenterer vin og meny

*

Forrett serveres, og ryddes

Det er bra om forrettstallerken ryddes før taler slik at gjestene slipper å sitte med skitne tallerken under taler

*

Taler

*

Vin og hovedrett serveres

Vin etter skjenkes hvis behov og tallerken ryddes

*

Taler

*

Vin og dessert serveres

*

Eventuelt flere taler

*

Pause

*

Lokalet omorganiseres, det settes opp
kakebuffet og lages om til dansegulv

*

Brudeparet kutter bryllupskaken

*

En fin overgang fra å kutte kaken er å gå
direkte over til brudevalsen

*

Fest!

*

Nattmat hvis ønskelig

Viktig å tenke på

Gjestenes ankomst etter vielse

- Toastmaster bør være først å ta imot gjestene

Allergier, vegetarianere og graviditet

- Det er viktig å være obs på spesielle dietter i forkant!
Merk gjerne av på bordoppsett dersom noen skal ha annen mat,
på denne måten får alle gjestene mat samtidig.

Gavebord

- En person bør ha kontroll på gavebord.
Det er greit å ha en liten bok og to sett med nummererte merkelapper.
Ved store pengegaver har vi safe som kan stilles til disposisjon.

Bordplan

- Det er fint for gjestene å ha en bordplan tilgjengelig slik at
de slipper å gå rundt hele lokalet for å finne plassen sin.

Pauser

- det kan fort bli lenge å sitte under middagen,
og det er mange som kanskje ønsker en liten luftepause.
Da er det bedre å planlegge et par pauser i stede for at alle går som det passer dem.
Her kan toastmaster gjerne informere gjestene at det er planlagte pauser.

Taler

- Toastmaster har vanligvis kontroll på taler.
Sett gjerne mailadresse til toastmaster i invitasjon.
Når det gjelder taler før hovedrett som serveres varm er ønskelig med beskjed akkurat hvor mange taler og cirka
lengde på taler. Dette kan toastmaster avtale med ansvarlig servitør.

Valg av meny

- Avtal tid med oss og kom inn for en prøvesmaking!
Dere velger ut enkelte retter dere ønsker ut fra vår selskapsmeny.

Koordinering

- Toastmaster og bankettsjef bør ha et møte og gjennomgå kjøreplan for kvelden. Bankettsjef ønsker tildelt kjøreplan slik at
kvelden kan gå så uforstyrret som mulig.

Kaker

- kaker kan leveres hos oss dagen i forkant,
vær obs på å merke alle kaker med navn.

Drikke

- Vinpakke, bonger, åpen bar..

Underholdning og musikk

- Hvem er ansvarlig for musikk gjennom festen?
Dersom dere har band kan de ta kontakt direkte med oss.
Vi kan vær behjelpelig med booking av dj, musiker eller annen underholdning.

Transport

- Det er vanligvis lang ventetid på taxi i helger.
Det kan være smart og forhåndsbestille bil, eller avtale med noen som kan kjøre.

Betaling

- Mat og leie betales i forkant som depositum. Drikke betales med kort i slutten av kvelden eller etter avtale dagen etterpå.

Hva inngår i leien?



Tilgang til lokalet fra kl. 0900 – 0330

Servitører og barpersonell hele kvelden

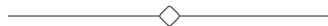
Oppdekking av bord, rydd og vask

Hvite duker, lys og servietter

Lagring av gaver, henting avtales med bankettsjef

Lyd- og lysanlegg

Hva kan vi hjelpe med?



Meny og vin

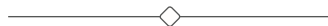
Koordinering med toastmaster

Dekorere bord og lokale

Bordoppsett, bordplan

DJ eller annen underholdning

Kontakt



Det beste er å ha en person å holde kontakt med.
Vår bankettsjef Alexandra er tilgjengelig på mail og mobil.

Alexandra Larsson

Mail: alexandra@gaffelogkaraffel.no

Mobil: 452 56 464