

*Romantisk bryllup på Gålå
i en helnorsk innpakning*



*Vi takker for interessen for å feire bryllup på Gålå Høgfjellshotell.
Det er med fornøyelse vi sender viktig informasjon og opplysninger
som kan hjelpe dere i planleggingen
slik at bryllupet oppfyller deres ønsker og drømmer*

Romantisk bryllup på Gålå

Gålå Høgfjellshotell ønsker velkommen til romantiske bryllup både vinter, vår, sommer og høst.
Gålå ligger øverst i Gudbrandsdalen med utsikt over Gålåvannet,
skoger og fjelltoppene i Rondane og Jotunheimen Nasjonalpark.

Bryllup 3 dager til ende

På Gålå kan bryllupsfeiringen vare en kveld eller hele helgen. Brudeparet og gjestene kan velge å sjekke inn dagen før bryllupet, eller ankomme etter vielsen. Dere bor på våre hyggelige hotellrom. Ettermiddagen kan brukes til å nyte en rask tur i terrenget, en dukkert i det oppvarmede utendørs svømmebassenget eller bare en kopp kaffe på terrassen eller i Anita's.
Fredag kveld dekkes Gålås tradisjonsrike spekematsbord i Mor Aases Kjøkken.

Før bryllupet

Lørdag serveres frokost fra kl. 8.00 til kl. 10.00. Dette er en stor buffet med frisk frukt, nybakt brød og lune retter.
Formiddagen kan benyttes til utallige gjøremål, som tennis- og krocketturnering, en rotur på Gålåvannet, en tur på Valsfjellet med stolheisen eller en guidet tur tilrettelagt spesielt for dere.
For eksempel "bli-kjent-tur" på Gålå med lunsj i det fri.

Vielse på Gålå

Vielsen kan foregå i det fri på hotellterrassen med utsikt til Gålåvannet, fjell og vidder. Velger dere kirkebryllup, kan dere velge mellom Oktotronkirken (Gudbrandsdalsdomen) på Hundorp i Sør-Fron eller en av de fine trekirkene på Vinstra, i Skåbu, Kvikne eller Espedalen. Vi bidrar gjerne med å arrangere transport av gjestene og brudeparet.
Avtale med kirke eller Sorenskriveren i Nord- Gudbrandsdalen ordner dere selv.

Velkomstaperitiff

Velkomstaperitiff serveres ute på terrassen når været tillater det, eller i "Anitras bar".

Bryllupsmiddag

Bryllupsmiddagen er en stor høytidelighet som krever tid og planlegging.

Vi anbefaler å be en toastmaster om å holde i regien så brudeparet får tid til sine gjester og seg selv. Sammen med toastmasteren planlegger og tilrettelegger vi for taler, sanger og andre innslag under middagen.

Mindre bryllupsmiddager serveres i vårt intime og hyggelige selskapslokale "Dovregubben".

Til større selskaper dekker vi i "Mor Aases kjøkken". Vi anbefaler at middagen begynner kl. 17.00-17.30, og at det serveres fra tre til fire retter. Vi er gjerne behjelpelige med å sette sammen middagen ut fra spesielle ønsker, eller dere kan velge fra vedlagte meny.

På Gålå Høgfjellshotell blir maten tilberedt av lokale råvarer fra vann, skog og mark, avstemt etter sesong.

Bryllupskake

Bryllupskaken og kaffe serveres i "Anitras bar". Kaken leveres av en lokal baker etter deres ønske.

Blomster

Vi kan være behjelpelige med å bestille blomsterdekorasjoner fra vår lokale blomsterhandler.

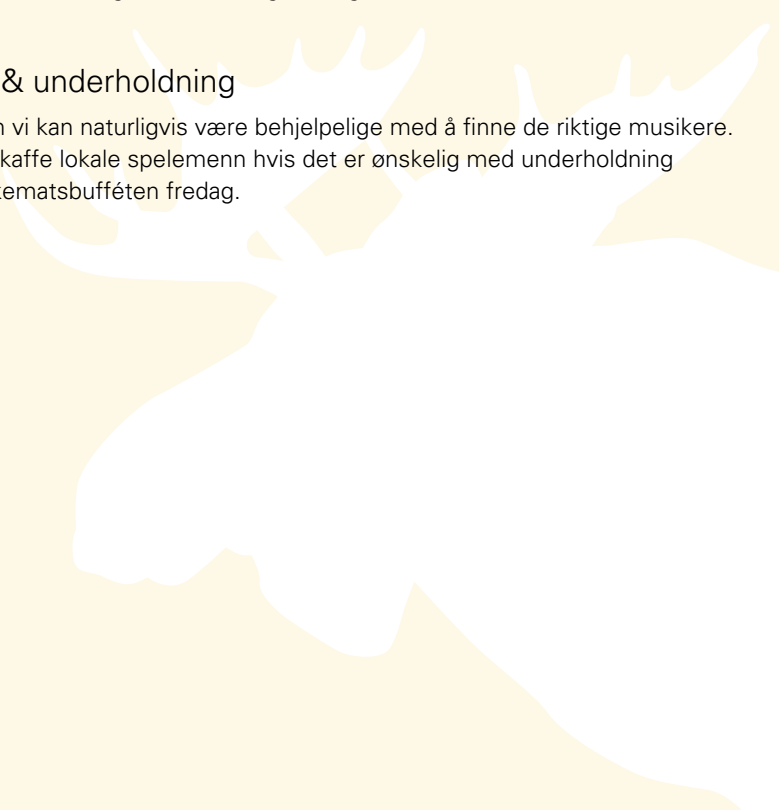
Fotograf

Avtale med fotograf gjør dere selv. Husk å sette av god tid til fotograferingen, minst en time!

Musikk & underholdning

Musikk og underholdning må dere gjerne ordne selv, men vi kan naturligvis være behjelpelige med å finne de riktige musikere.

Vi anbefaler et lite orkester til dansen. Vi kan også skaffe lokale spelemenn hvis det er ønskelig med underholdning under spekematsbufféten fredag.



BETINGELSER

Vi ber om at dere innbetaler et å kontobeløp på 25% av arrangementsprisen, innen 4 måneder før bryllup. 50% av arrangementsprisen betales 14 dager før ankomst og resterende faktureres etter arrangementet.

PRISER

ARRANGEMENT 1

Ankomst lørdag fra kl. 12.00 med avreise søndag kl. 12.00
Prisen inkluderer fireretters bryllupsmiddag, bryllupskake og søndagsbrunch:

Pris per person i dobbeltrom kr. 1695,-
Tillegg enkeltrom kr. 195,-

ARRANGEMENT 2

Ankomst fredag kveld fra kl. 17.00.
Prisen inkluderer spekematsbord på fredag kveld, frokost lørdag morgen, enkel lunsj og fireretters bryllupsmiddag, bryllupskake, samt våre store søndagsbrunch:

Pris per person i dobbeltrom kr. 2550,-
Tillegg enkeltrom kr. 195,-

PRISER BARN:

Gratis for barn fra 0 til 5 år, barn og ungdom mellom 5 og 16 år betaler halv pris.
Det forutsettes at barna bor på foreldrenes rom.

Vi takker igjen for Deres henvendelse – det vil glede oss om valget faller på Gåla Høgfjellshotell!

Med vennlig hilsen Ann-Gerd Myren

HOTELLSJEF

Vårmeny

FORRETTER

Jordkokksuppe med basilikum og sitronolje
Røkt lakserose på sprø pomes rösti, krydderurtesaus og laksekaviar
Salat med avokado, skalldyr og rømmedressing

HOVEDRETTER

Rosa stekt lammecarre med gratinerte poteter, kraftig rødvinssaus og dampede grønnsaker
Helstekt kalvefilet med fylte tomater, butterdeigsinnbakt potet og estragonsaus
Indrefilet svøpt i bacon, servert med auberginepure, timianspotet og Calvados saus

HVILERETTER

Sitronsorbet stenet med grappa, pyntet med mynte
Tarteletter med geitost, servert med ruccolasalat
Sprø kake med blå ost, pære og kjørvel

DESSERTER

Sjokolademousse med vaniljeis, marinerte bær og krumkake
Hvit sjokoladecake på nøttebunn med pisket bringebærkrem og frukt
Mandarinparfait servert med skogsbær pure og melonsalat

NATTMAT

Pølse m/tilbehør
Suppe m/brød

**Kuvertpris inkl. bryllupskake per person kr. 605,-
Tillegg for nattmat per person kr. 110,-**

Vi er gjerne behjelpelige med å anbefale drikkevarer til menyene

Sommermeny

FORRETTER

Mild grønn ertesuppe tilsmakt pernod, servert med sprøstekt bacon
Lettsaltet andebryst anrettet på sautert minimais, servert med pepperrotsaus
Hvite og grønne asparges med stekt sopp og saus vinaigrette

HOVEDRETTER

Farsert kalveytrefilet med tomat-basilikum saus, dusjesse potet og grønnsaker
Helstekt oksemørbrad à la Wellington, med pommes macaire, provencalesaus og stekt sopp
Kyllingbryst fylt med sopp, servert med pommes rösti og gressløkkrem

HVILERETTER

Sitronsorbet stenket med grappa, pyntet med mynte
Tarteletter med geitost, servert med ruccola salat
Sprø kake med blåost, pære og kjørvel

DESSERTER

Pannacotta med karamellsaus og bringebær
Blåbærparfait servert med marengs, vaniljesaus og jordbærsalat
Lun sjokoladecake med marinerte frukter

NATTMAT

Pølse m/tilbehør
Suppe m/brød

**Kuvertpris inkl. bryllupskake per person kr. 605,-
Tillegg for nattmat per person kr. 110,-**

Vi er gjerne behjelpelige med å anbefale drikkevarer til menyene

Høstmeny

FORRETTER

Potet- og purreløksuppe, med crème fraiche og grønnsakschips
Fasanbryst anrettet på sprø salat med hasselnøttdressing
Tunfisk medaljong og sopprisotto med parmesan

HOVEDRETTER

Stekt havtaske anrettet på muslinger med karri, servert med ovnsbakt paprika og polenta
Helstekt kalveindrefilet med frikassé av kål og sopp, servert med pommes Columbine og urtesaus
Reinsdyrfilet på aprikos, lagt på sopp-timians sauté servert med potetsufflé og juice

HVILERETTER

Sitronsorbet stenket med grappa, pyntet med mynte
Tarteletter med geitost, servert med ruccola salat
Sprø kake med blåost, pære og kjørvel

DESSERTER

Sprø nøttebunn med sitronkrem på passionsfrukt saus og marinert kirsebær
Nøttekake med kanelkrem, servert på mangosaus og bakte fersken
Mocca Creme-Brûlée servert med fruktsalat og honning is

NATTMAT

Pølse m/tilbehør
Suppe m/brød

**Kuvertpris inkl. bryllupskake per person kr. 605,-
Tillegg for nattmat per person kr. 110,-**

Vi er gjerne behjelpelige med å anbefale drikkevarer til menyene

Vintermeny

FORRETTER

Kraftig Hummersuppe tilsmakt med Cognac
Lime og urtemarinert røkt kveite, servert på plukket salat med rød pesto
Stekt torsk med sprø potet med grønnsaker i strimler og sennepssaus

HOVEDRETTER

Honningglasert andebryst servert med marinerte rotfrukter, potet soufflé og fersken og aprikos saus.
Helstekt Gjøkalv filet, med ovnsbakt paprika, hasselnøttesaus og løkk-kompott
Stekt rein entrecôte med selleri timbal, Gratin potet og kantarell saus

HVILERETTER

Sitronsorbet stenet med grappa, pyntet med mynte
Tarteletter med geitost, servert med ruccola salat
Sprø kake med blåost, pære og kjørvel

DESSERTER

Mazarinkake med kanelparfait og plommer
Mie Qui med melon og ananassalat samt mangosorbet
Kald valnøttsmousse med karamelliserte valnøtter og posjert pære

NATTMAT

Pølse m/tilbehør
Suppe m/brød

**Kuvertpris inkl. bryllupskake per person kr. 605,-
Tillegg for nattmat per person kr. 110,-**

Vi er gjerne behjelpelige med å anbefale drikkevarer til menyene



Telefon: 61 29 76 60 Telefaks: 61 29 76 61

E-mail: gaf.booking@gala.no

www.gala.no