

Fýri Resort
Weddings



Fra 1. Januar
2024



Hjertelig velkommen til
Bryllupsfeiring på Fýri Resort

Fýri er et storslått hotell som ligger midt mellom toppen og daler i den norske fjellheimen. Her ønsker vi at dere opplever fjellet med alle sansene og blir betatt av både fjellet og hverandre på den aller beste måten!

I denne dokumentpakken vil dere finne all den informasjonen dere trenger for planlegging av bryllup hos oss. Selskapsmenyen finnes også, sammen med en beskrivelse om hvordan vi håndterer tilpasninger. I tillegg finnes det informasjon om servering, mellommåltider, bryllupskake, musikk og underholdning, muligheter for andre tjenester som finnes i nærområdet.

Våre koordinatorene på huset vil holde jevn og tydelig kommunikasjon med dere slik at dere får den fantastiske feiringen dere ønsker!

Lurer dere på hvilke muligheter som finnes for vielser utenfor hotellet har vi også inkludert noe informasjon om dette på siste side.

God lesing!



Fýri Weddings
Hva vi tilbyr

Vi har et ønske om å stille istand en fantastisk feiring av kjærligheten i omgivelsene som Hemsedal har å tilby. Vi stiller med bolig for brudepar og bryllupsfølget, middag med inspirasjon fra sesongen og en fest dere sent vil glemme!

På neste side vil dere finne våre anbefalte menyer for ditt selskap. Alle menyforslagene i dette skrevet er tilpasset og nytes i bankettsalen Candor. Våre menyer forandrer seg med sesongene for å kunne tilby de beste råvarene. Vi tilbyr også en spesialpakke for menyplanlegging som heter «Fýri Unique» som dere kan lese mer om lengre ned i dette skrevet.

Utover dette stiller vi også med planlegging av festen, med dansegulv, lydanlegg og lyseffekter, og dersom du skulle ha noen spesielle ideer for din fest vil vi være behjelpelige i organiseringen av dette.

For dere som ønsker finnes det også muligheter for å organisere velkomstmiddag kvelden før og lunsj før avreise. Gjerne hør med våre koordinatorene om hvilke muligheter som finnes der.

For at vi skal kunne garantere en fantastisk feiring, trenger vi en klar plan for festen senest 30 dager før ankomst. Våre koordinatorene vil følge dere opp og sørge for at all informasjon kommer på plass i tide.

Vi har en romslig og hyggelig bankettsal som rommer opptil 150 personer på runde bord eller 210 på langbord. Her finnes det lydanlegg, scene, lys og mulighet til dansegulv. For å arrangere bryllupsfest i dette lokalet har vi en minimumsgrense på 30 gjester. Det finnes også en mulighet for et mindre selskap på 20-30 personer til egen lokale med utsikt til fjellet. Ta kontakt med vår bookingavdeling for å høre mer om dette.

For mer informasjon om antall gjester, se under «Endringer og kanselleringer» på siste side i dette dokumentet.

Fýri Weddings
Overnattingsmuligheter

På Fýri finnes det flere overnattingsmuligheter for både brudepar og bryllupsfølge. I de fleste anledninger ønsker brudeparet å benytte seg av en suite, og utover det har vi flere muligheter for gjestene å booke seg inn på.

Et alternativ er at brudeparet booker rom for hele selskapet, eller så kan brudeparet få en kode som gjestene kan bruke når de booker selv gjennom vår nettside. Her er også våre koordinatorene behjelpelige med hva som passer best om organiseringen av overnatting for deres bryllup.

Vi har ett utvalg av 144 rom som varierer mellom 11 suiter, 15 superior rom, 10 mountain view rom, 108 standard rom. Mer informasjon om disse alternativene finnes på vår hjemmeside.

Meny 1

”Stay Classic”

Sesongens 3 retters meny

798,- / person

Meny 2

”Explore More”

Kjøkkensjefen velger ut mer eksklusive råvarer og lager en 3 retters meny utover den vanlige

998,- / person

Unique

La bryllupsmiddagen hos oss bli til en unik matopplevelse! Har festen et spesielt tema, er du ute etter en unik middagsopplevelse, eller vil dere nyte en syvretters meny med passende viner?

Etter ønske kan dere være med på menyplanleggingen utover selskapsmenyen. Her vil dere sammen med kjøkkensjef få muligheten til å skape en meny som passer perfekt til hva dere ser for dere. Vi er åpne for deres ønsker og ser frem til å planlegge dette sammen. I løpet av prosessen vil vi prøvelage maten, og du får muligheten til å smake før den endelige festen.

Middagsmeny fra kr 1498,- etter avtale

Snacks & Kanapéer

I forkant av middagen kan vi tilby noe enkelt å spise og et glass med noe godt å drikke i hånden. Alternativer for fordrinken finner dere under drikkemenyen lengre nede,

Snacks

Nøtter, chips & oliven

Nuts, chips & olives

84,-

Sesongens kanapéer

Vi serverer 3 små kanapéer basert på hva sesongen tilbyr

3 small canapés with the seasonal flavor

265,-

Nattmat

God stemning fører ofte til lange kvelder! I den anledning tilbyr vi noen enkle valg til nattmat, utifra hva sesongen har å tilby

fra 175,- / person

Bryllupskake

Bryllupskaken er en viktig del av festen og hver kake er unik! På Fýri har vi et veldig godt samarbeid med en fantastisk konditor. Om dere ønsker flere etasjer, hjerteformer eller en kake som er dekorert på en spesiell måte, så vil vår konditor komme med anbefalinger. Det finnes mange alternativer og vi hjelper dere gjerne med bryllupskake etter deres behov og ønsker.



Bryllupskake 3 et 70 biter:	5995,-
Bryllupskake 2 et 40 biter:	4645,-
Bryllupskake 3 et. Sving stativ 70 biter:	5995,-
Bryllupskake 4 et. Sving stativ 80 biter:	6450,-
Bryllupskake 3 et. Hjerteform 70 biter:	6450,-

Kakebuffet

Vi tilbyr oppsett av kakebuffet for medbrakte kaker inkludert kaffe og te.

130,- / person

Prisene gjelder for 2024, vi forbeholder oss retten til prisøkninger i 2025

Fordrink

Musserende vin
695,- / flaske

Champagne
1265,- / flaske

Champagne rosé
1495,- / flaske

Vinpakke

Vi tilbyr vinpakker som består av internasjonale kvalitetsviner, tilpasset menyene våre. Kombinasjonen av vin i pakkene tilpasses menyvalget. For nærmere informasjon om vinene eller spesielle ønsker kan koordinatoren sette dere i kontakt med vår sommelier på huset, som vil hjelpe dere fram til riktige viner.

Classico
3 glass 525,-

Riserva
3 glass 795,-

Premier Cru
3 glass 995,-

Grand Cru
3 glass 1095,-

Barmuligheter & Drikkebonger

Det finnes flere muligheter for hvordan gjestene serveres drikke utover kvelden. Vi setter opp en egen bar i selskapslokalet som blir bemannet med en bartender ut kvelden.

Organiseringen av baren kan være åpen eller regulert. Vi vil gjerne prate med dere for å høre hva deres visjon er for drikkeserveringen, både under middagen og festen. Våre koordinatører kommer med anbefalinger og forslag til hvordan det kan tilpasse deres ønsker best mulig.

Prisene gjelder for 2024, vi forbeholder oss retten til prisøkninger i 2025

Blomsterdekorasjoner

Det finnes en lokal florist i Hemsedal og noen andre forretninger i Gol som kan stille med brudebuketten, dekorasjon til middag og eventuelt til vielse. På hotellet kan vi ta imot dekorasjonen til festlokalet, men bukett og pynt til vielse må dere selv holde kontroll på i samarbeid med floristen.

Det er viktig at det tydelig kommuniseres hvor mye som forventes å mottas på hotellet da vi har noe begrenset lagringsplass dersom det må oppbevares på en spesiell måte.



Underholdning & Musikk

Våre selskapslokaler er utstyrt med prosjektor/skjermer til presentasjoner og videoer, innebygd high-end lydsystem og mikrofoner.

Ved booking av DJ og musikkunderholdning gjennom oss på Fýri vil dere få tilgang på utstyret vi har på huset. Dette er for å sikre riktig bruk av utstyr og deretter en bedre musikkopplevelse.

Dersom dere ønsker å bruke eksterne utøvere har vi tett samarbeid med Hallingdal Lyd som hjelper til med oppsettet dere vil ha og dere får med dette muligheten til å booke musikk og underholdning helt fritt på bryllupets regning.

Det påløper en kostnad for tekniker, avhengig av ønsket oppsett rundt underholdning & musikk

Vielse, Fotograf

På Hemsedal sin lokale hjemmeside kan dere finne tips til vielser, fotograf og andre tjenester i nærmiljøet.

hemsedal.com/artikler/bryllup

Hvordan vi håndterer spesialkost

Vi setter pris på om det velges en samlet meny for hele selskapet, men vi tar selvfølgelig hensyn til allergener eller andre spesielle tilpasninger for de gjestene som har behov for det. Dersom disse tilpasningene behøves trenger vi beskjed om dette senest 30 dager før ankomst, slik at vi kan garantere leveranser og råvarer.

Det er viktig at vi får tydelig beskjed dersom noen har medisinske matvarerallergier i god tid. Vi fokuserer da på følgende merkepliktige allergener; melk, kornprodukter både med og uten gluten, egg, skalldyr, bløtdyr, fisk, peanøtter, sesamfrø, soyabønner, svoveldioksid og sulfitt, nøtter, selleri, sennep og lupin.

Det er alltid nøtter på i restaurantene, barene og flere steder på huset. Vi kan dermed ikke garantere at hotellet er fritt for luftbårne allergener, men vi kan selvfølgelig la være å tilsette nøtter i de enkelte rettene ved behov.

Vi har dessverre ikke mulighet til å tilby koshermat eller kjøtt som er halalslaktet.

Dersom tilpasningen gjelder alternativ kost av etiske, religiøse eller av livsstilsårsaker, forsøker vi å tilpasse maten etter ønske. Når det gjelder vegetarianere, semivegetarianere, laktoovovegetarianere og pescetarianere, velger vi å henvise til de vegetariske alternativene som finnes i selskapsmenyen. Rettene kan etter behov også tilpasses veganere.

Endringer og kanselleringer

Vi reserverer oss for mindre endringer i menyen, avhengig av råvaretilgang og sesong. Om forhåndsbestilling av mat eller drikke kommer senere enn 14 dager før ankomst, eller 7 dager for spesialkost, kan endringer i menyen bare gjøres om det passer med tilgangen på leveranser og råvarer.

Dersom vi ikke har mottatt menyvalg innen 14 dager før arrangementet, forbeholder vi oss retten til å velge en passende meny.

Økes antallet gjester på kort varsel, tar vi betalt for de ekstra matrettene som blir servert. Ved reduksjon av deltakere senere enn 7 dager innen arrangementet, vil måltidene belastes på bakgrunn av det antallet som opprinnelig ble bestilt.

Om selskapet har et stort antall allergier eller matønsker basert på livsstil (vegetarianere, veganere osv.), vil vi kunne gjøre endringer i meny og råvarer, slik at menyen tilpasses for hele gruppen. veganer, osv.), reserverer vi oss for endringer i menyer og råvarer slik at menyen tilpasses gruppen i sin helhet.

Våre grenser for antall gjester er bestemt i forhold til størrelse på lokale. Prisen for selskapet vil minimum være kostnaden per gjest fra minimumsgrensen. Ved frafall i bryllupsfølget som fører til at minimumsgrensen underskrives vil det likevel faktureres etter bestemmelsen for minstekravet.





fyriresort.com/bryllup-hemsedal