

Fýri Resort
Weddings



Fra 1. Januar
2025



Hjertelig velkommen til
Bryllupsfeiring på Fýri Resort

Fýri er et storslått hotell som ligger midt mellom topper 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 velser 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 skrivet 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 skrivet.

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 145 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.

”Stay Classic”

Vårt grunnpakke for bryllup,

Pris fra 2700,- per person (avhengig av sesong)

Pakken inkluderer:

- 1 glass med musserende vin
- Sesongbaserte canapéer (3)
- En tre-retters “Stay Classic”-middag, sesonginspirert
 - Tre glass vin fra vår *Classico vinpakke*
 - Kaffe & avec
 - Midnattssnacks
- Bruk av bryllupslokalet

Du kan også endre menyen til

”Explore More”

*Alt fra “Stay Classic” inkludert där
kjøkkensjefen velger mer eksklusive ingredienser
og lager en 3-retters meny utover det vanlige.*

Pris fra 2900,- per person

Eller gjør det virkelig personlig

”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.

Pris fra 3600,- per person

Det er muligheter for å forbedre pakkene deres, som champagne, premium vinkolleksjoner og skreddersydde bryllupskaker. Diskuter eventuelle oppgraderinger med koordinatoren deres, slik at dagen blir akkurat så fantastisk som dere ønsker.



@grefsliephotography

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 80 biter:	fra 6700,-
Bryllupskake 2 et 40 biter:	fra 5200,-
Bryllupskake 3 et. Sving stativ 80 biter:	fra 6700,-
Bryllupskake 4 et. Sving stativ 110 biter:	fra 9000,-
Bryllupskake 3 et. Hjerteform 80 biter:	fra 6700,-

Flere størrelser, varianter og priser på bryllupskaker finnes – prat med din bryllupskoordinator.

Kakebuffet

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

130,- / person

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 565,-

Riserva
3 glass 815,-

Premier Cru
3 glass 1020,-

Grand Cru
3 glass 1125,-

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.

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 teknikker, 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 matvarallergier 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 underskrides vil det likevel faktureres etter bestemmelsen for minstekravet.

Take Over *Rambler*

En uforglemmelig opplevelse for deg og ditt selskap

Tenk deg å ha den stilige restauranten Rambler helt for deg selv og ditt selskap – en uforstyrret, privat middag i en unik atmosfære som kombinerer moderne design med en sofistikert, avslappet stemning. En privat take over av Rambler gir deg muligheten til å nyte en eksklusiv matopplevelse i en intim setting, hvor du og dine gjester kan feire, nyte god mat og drikke, og skape minner sammen i total ro.

Pris fra 30.000,-

Ta kontakt med vår koordinator i dag for å planlegge din eksklusive take over.



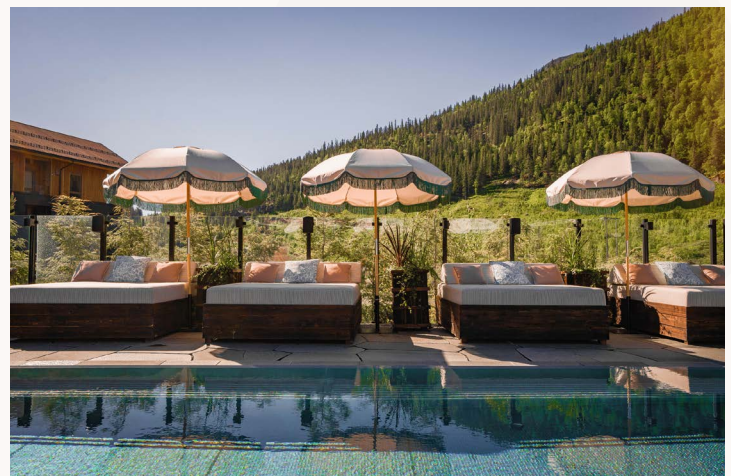
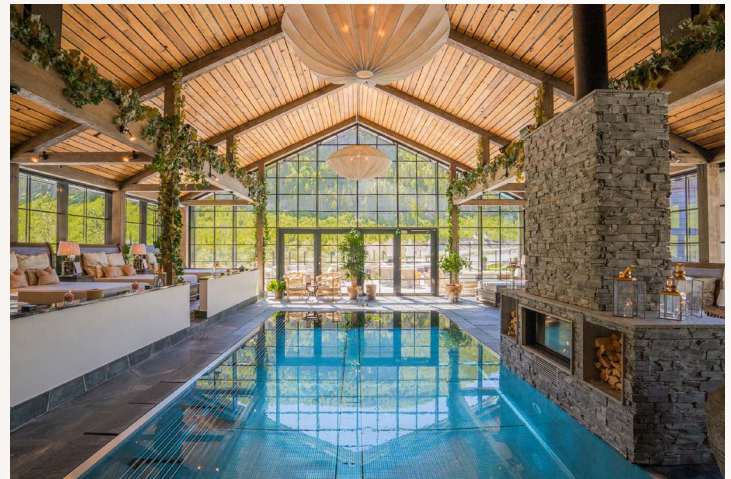
Take Over *Fýri Pool Club*

En uforglemmelig opplevelse for deg og ditt selskap

Hva om du kunne ha vår eksklusive Pool Club helt for deg selv og ditt selskap? En privat "take over" gir deg og dine gjester muligheten til å nyte luksusen av en hel dag med personlig service, uforstyrret avslapning og en atmosfære som rett og slett ikke kan sammenlignes med noe annet.

Pris fra 30.000,-

Ta kontakt med vår koordinator i dag for å planlegge din eksklusive take over – det er på tide å gjøre drømmen om en perfekt dag ved bassenget til virkelighet









fyriresort.com/bryllup-hemsedal