

STELOR

Bröllop på Stelor!

Hej, och vad roligt att Ni är intresserade och nyfikna på ett bröllop på Stelor. Vi har under många års tid genomfört bröllop på gården och vi tycker det är lika roligt varje gång! Ett bröllop på Stelor innebär att Ni tillsammans med era gäster har gården alldeles för Er själva. Gården som innefattar restaurangen, hotellet, trädgården och ladan går att använda och disponera precis som Ni vill för att få två fina dagar fyllda med kärlek. Vi vill hjälpa er att skapa Ert drömbröllop på Gotland på vår lantliga plats i Västergarn.

För att vi ska kunna följa Er resa ifrån början till slut så har vi vår bröllopsplanerare Ellie som jobbar med att hålla i alla trådar rörande Er helg på gården, svara på alla Era frågor, agera bollplank och är med Er under hela helgen och ser till att allt fortlöper enligt Era önskemål.

När Ni väljer att ha Ert bröllop hos oss så har vi ett komplett paketpris dvs en tre-rättersmiddag, vinpaket, städning, iordningställande, dukning, pyntning med vikta linneservetter, handplockade blommor, ljus, ljusslingor osv. Ni får självklart så gärna pynta själva för att sätta Er egen prägel och stil men vår grundidé är att om Ni gillar den lantliga stilen hos oss så ska Ni kunna också bara luta er tillbaka och få ett fint inramat bröllop utan att Ni själva behöver dekorera om Ni såklart inte önskar. Vi är flexibla!

Detta häfte är till för att Ni som är intresserad av bröllop på Stelor ska kunna få svar på frågor och funderingar, sedan följer vi gärna upp med att berätta mer över telefon eller på plats.

Först lite om vår hjärtefråga...

På Stelor är maten en hjärtefråga – för att det är vad vi i vår verksamhet kan påverka för att få en social, ekonomisk och miljömässig hållbarhet. Det handlar om att få till en god middag, men också att stötta den lokala ekonomin för att se till att de människor som producerar råvarorna får rätt betalt för sitt oerhörda arbete dom lägger ner för att förse oss med fina råvaror. De producenter som jobbar hållbart och värnar om sina djur och jorden måste vi tillsammans lyfta. Vi lagar alltså en bröllopsmiddag baserat på de råvaror som människor vi känner har skördat eller slaktat.

Alla våra grönsaker, örter och bär odlas antingen av Gunnar Bolin på Buters Eko, eller av Hanna Winther på Winthers Gård. Lokala bönder som vi har ett nära samarbete med. Vi har därför lyxen att få de grönsaker vi lagar mat på skördade och levererade i samband med att vi tillagar dem.

Våra mejeriprodukter är ifrån Lotta på Puttersjaus Gård och vårt kött är hållbart och ekologiskt från gotländska producenter i Västergarn, Butte, Rute och Tingstäde. Vårt motto är #dontbuyfoodfromstrangers

Det blir godare och mer hållbart så tror vi!



Hyra av platsen

En förutsättning för att boka bröllop på Stelor är att man abonnerar hela platsen över en helg - ladan, restaurangen och trädgården.

Dom fasta kostnaderna för att hyra ladan, restaurangen och trädgården är 50,000 kr för en hel helg. Då har Ni tillgång till att nyttja alla lokaler på gården.

Möjligheterna är många och vi hjälper Er gärna med att planera det bästa enligt Era önskemål.

Hur kan en bröllophelg på Stelor se ut?

För att Ni ska få en bättre bild av hur en bröllophelg kan se ut hos oss kommer här en liten tidslinje men också med en massa detaljer, priser osv som kan vara bra för Er att ha som utgångspunkt i er fortsatta planering och när/om Ni skickar oss en förfrågan så är det detta vi utgår ifrån när vi samtalar vidare om er helg och önskemål.

Dagen innan vigseln får ni tillgång till ladan för att pynta och foxa enligt era önskemål - vi är på plats och hjälper hela dagen för alla eventuella frågor som dyker upp samt går igenom dagen som skall komma.

Vår gårdsplan framför ladan är rymlig och rymmer plats för två bussar samtidigt om gästerna anländer med buss till gården. Förslag på lokala bussbolag kan vi gärna tillhandahålla tips på. Vår rekommendation är att de bilar som parkeras för att stanna över kvällen/natten skall placeras på baksidan utav ladan för att de inte skall stå i vägen för bussar eller annan transport.

Vi har haft flera vigselceremonier på gården, både i trädgården och inne i ladan. Fråga oss så berättar vi gärna mer om upplägg för vigsel om detta skulle vara intressant för Er.

Mingel

Vår uteservering i anslutning till restaurangen är en trevlig plats att starta kvällen innan middagen. Om vädret kräver så förflyttar sig gästerna snabbt in under tak i restaurangen om så behövs, här dukar vi upp med bubbel för en första skål och vi adderar gärna på snacks eller snittar om det önskas. I trädgården finns det gott om vackra ytor för gruppfotofering eller gemensamma lekar eller aktiviteter till mingel, fråga pss så berättar vi gärna mer.

Under minglet serverar vi ett mousserande vin, varav ett l glas ingår i kuvertpriset, självklart kan vi fylla upp glasen.

En del av planeringen innan bröllopet är att Ni ger oss instruktioner om hur Ni önskar att vi serverar Era gäster, önskar Ni att det är öppen bar, eller inte? Vill Ni lägga till dryck utöver dryckespaketet? Vi kommer gärna med riktlinjer och tips på hur man kan tänka för att Era gäster skall känns sig omhändertagna men också så att Ni skall känna Er trygga i vad som serveras. En tumregel är att det går cirka 6 glas på en flaska mousserande och 5 glas på en flaska rött eller vitt. Kanske Ni önskar att vi i stället serverar öl eller en specialkomponerad drink. Kom gärna med Era önskemål så presenterar vi förslag.

Om det önskas tilltugg till minglet förbereder vi antingen snittar eller enklare snacks till bubblet.

Vårt förslag på snittar:

- Potatis, brynt smörkräm och gräslök
- Riven tomat på rostat bröd med basilika och peppar

Vi rekommenderar minst två snittar per person och priset för dessa är 45 kr/per snitt.

Mousserande vin: Crémant du Jura Blanc extra Brut, Cave de la Reine Jeanne, Frankrike, 1 glas ingår i kuvertpriset. 750 kr/ flaskan utöver vinpaket.

När Ni minglat klart så förflyttar sig sällskapet in i ladan där middagen serveras. Vi kan duka för ett sällskap på upp emot 100 personer på det nedre planet. En tumregel är att det tar cirka 30 minuter för alla gäster att förflytta sig från mingel till att hitta sin plats till middagen. Vi kommer gärna med tips på hur man kan tänka kring körschema under middagen, och vi assisterar gärna Era utsedda toastmastrar under middagen så att allt flyter på. Utnyttja gärna restaurangen som "kapprum" där Era gäster kan lämna väskor och kläder, samt att här kan eventuell fotograf eller band/dj få sitta i fred för att äta eller varva ned.

Vi har två toaletter i anslutning till restaurangen, tvärs över gårdsplanen från ladan. När förflyttningen från ladan skett så sker all servering till gästerna från ladan.

Middag

Vi börjar servera dryck och mat efter start tecken från toastmasters, och vi ser gärna att vi serverar mellan tal och anföranden då serveringen inte stör. Självklart anpassar vi dryck efter önskemål på plats och vi tar hänsyn till såväl specialkost som alkoholfritt, även här är såklart både mat och dryck vald med hänsyn till det lokala och hållbara så att det skall smaka gott och vara bra för alla.

Vi önskar en lista på all specialkost två veckor innan bröllopsdagen så att vi kan förbereda oss. Vi tar också gärna emot en bordsplaceringslista där vi ser vart alla gäster som önskar specialkost sitter och på så vis kan spara tid vid servering. Vi har runda bord som sätter mellan 8-10 personer, önskar Ni så kan vi anpassa barnens bord eller honnörsbord med annan form på bord.

Vår meny är anpassad efter säsong men vi presenterar här en exempelmeny som under sommaren kan komma att se ut just precis som så här. Vi serverar förrätt och dessert på tallrik till var gäst, men varmrätten serverar vi som en bordsbuffé, där var bord får sin egen uppsättning av menyn, family style. Då det är en omfattande meny så tycker vi att detta är ett vackert och trevligt sätt att servera maten på, dessutom väldigt uppskattat att vid våra runda bord få avnjuta maten tillsammans på detta vis.

Förrätt

- Grillad och rimmad delikatessgurka serveras med myntastekt sommarlök & hemmagjord srirachasås på krämig yoghurt från puttersjuas gård på norra Gotland

Eller

- Lättrökt & sotad röding serveras med helgrillad fänkål & citrondressing, krispigt surdegsbröd och färska örter från trädgården

Vin: Stein und Fels, Riesling Kabinett Trocken från Weingut Brand, Pfalz Tyskland 1 glas ingår i vinpaketet, 650 kr/flaskan utöver vinpaketet.

Varmrätt:

Serveras som en bordsbuffé Family Style, vilket innebär att vi serverar all mat i skålar och på fat som varje bord får sin egen uppsättning av på respektive bord. Det gotländska lammet tillreder vi och grillar på gården, tillbehören kan komma att variera efter säsong.

Grillat Gotlandslamm

Picklad fänkål och rödlök

Smörslungade bönor med mynta Polkabetor på en bädd av linser i vinägrett Grillad zucchini med vitlök och citron

Rostade rotfrukter

Örtcrème

Hembakat surdegsbröd och smör

Vin: Le Lanes, Carignan, Grenache från La Baronne, Corbieres Languedoc, Frankrike, 2 glas ingår i vinpaketet 650 kr/flaskan utöver.

Barnmeny:

Hembakat surdegsbröd med vispat smör, vår egen pasta på kulturspannmål som serveras med vår egen köttfärsås. Äppelmust eller mjölk, och till dessert så får barnen välja glassbägare från Guteglass. 350 kr/barn upp till 12 år.

Mat till övriga gäster:

Om Ni önskar att vi serverar mat till fotograf, musiker, Dj:s eller annan person som hjälper till med bröllopet men inte sitter med som gäst på middagen så hjälper vi gärna till med det. Antal och special skall meddelas samtidigt som slutgiltigt antal gäster för middag och special, samt en ungefärlig tid på när de önskar bli serverade.

Dessert:

- Mjölchokladmousse serveras med sommarbär och bärsorbet Eller

- Stelors Mess – vår variant på saffranspannkaka.

En krämig rispudding som serveras med mascarponekräm uppvispad med saffran, rårörda salmbär och mandelsmul

Dessertvin finns att erbjuda om så önskas, pris mot förfrågan.

Kaffe

Kaffe ingår i kuvertpriset och dukas fram på buffé. Gärna i samband med tårtan, om en sådan serveras efter middagen. Annars i samband med dessert, eller efter önskemål.

Vi kommer gärna med tips på lokala bagare och konditorier för hjälp med tårta, vi kan mot förfrågan ta på oss att baka enklare tårtor, pris och tillgång mot förfrågan.

Avec finns att erbjuda, 45 kr/cl

Efter middag kommer FEST!

Efter middagen så väntar den härliga festen, här har vi gjort upp innan hur Ni önskar vi startar i gång festen på bästa vis, vi har en bar i ladan som är bemannad under resten av kvällen för att servera Era gäster. Vi har en rymlig scen där band och Dj har gott om plats. Vi kommer gärna med tips på band och Dj, vi har också ett nära samarbete med det lokala företaget Public Audio, som vi varmt rekommenderar för att addera på ljus och ljud om Ni önskar det.

Vi har ett serveringstillstånd till 01:00, då tar vi sista beställningen, efter det får sällskapet avsluta i lugn och ro innan bussar eller annan transport kommer för upphämtning av dem som inte bor på hotellet.

I baren serverar vi öl, vin, drinkar och självklart alkoholfritt. Här kommer Ni med instruktioner innan om Ni önskar gäster bekostar bar själva eller på brudparets nota. Öl/cider 75 kr/flaska, Vin 130 kr/glaset eller 650 kr/flaskan, Mousserande vin 140 kr/glaset eller 750 kr/Flaska, enklare drinkar 135 kr/drinken.

Vickning

Önskas vickning så erbjuder vi varmkorv med bröd, som serveras som en buffé på baren i nära anslutning till festen. Bröd, senap, ketchup, rostad lök ingår. 45:-/pp Önskas något annat så lämnar vi gärna pris mot förfrågan.



Lite övrigt...

Projektor och duk finns att tillgå hos oss, vi rekommenderar att Ni tar med egna sladdar till datorer då vi inte kan garantera att våra passar alla datorer. Det finns även ett enklare PA system med tillhörande mixerbord och två mikrofoner med sladd. Vi ser till att ladan är städad och iordningställd till ankomst, och städning efteråt ingår.

Vi dukar upp på bröllopsdagens morgon med vita dukar, vitt eller udda porslin, glas, bestick och vita linneservetter. Vi pyntar borden med blommor vi själva plockat, och ljuskoppar om det inte finns egen bordsdekoration. Ni är varmt välkomna att pynta och utsmycka efter eget tycke och smak, så länge ladan återställs som den var innan.

Att placera ut bordsplacering avser vi oss, då det är mycket bättre att Ni tar hjälp av personer i Er närhet som känner Er väl och fått tydliga instruktioner om hur den skall vara. Ett tips är att lägga ut den på respektive stol med eventuell program/meny och/eller annat, kvällen innan. Då kan vi lägga upp detta på bordet efter instruktion när dukningen är klar. Borden i ladan är runda och sätter allra bäst 8-10 personer.

Om sällskapet är närmare eller över 90 personer, är det svårt att möblera helt efter eget tycke, vi bistår gärna med tips och råd hur möbleringen skall stå på bästa sätt.

På frågan om vi kan provlaga menyn så har vi svårt att möta detta krav, dels därför att vi alltid jobbar i säsong, och de grönsaker som finns just då. Men också för att till exempel lammet inte tillagas som i portionsbitar. Fråga oss så berättar vi mer om menyn och hur vi jobbar med våra fantastiska råvaror för att maten skall bli så god så möjligt!

Så vad kostar det då?

Här följer en sammanställning av de fasta kostnader som är förenade med att boka ett bröllop hos oss på Stelor:

Hyra gården 50,000 kr fre. - sön exklusiv tillgång till ladan, restaurangen och trädgården ink utrustning såsom PA, projektor, ljusslingor osv.

Kuvertpris 1 650 kr/person för trerätters meny och vinpaket om fyra glas samt kaffe.

Inkluderat i detta pris är också bröllopsplanering med oss som stöd och bollplank samt nätverk för servicetjänster. Städning och iordningställande av lada för middag, mingelplatsen och/eller vigselplats, dukning, personal, porslin, glas, bord och stolar, blommor, vaser, linnedukar, linneservetter, ljus, grundbelysning och dekorerings, vårt PA- system, projektor och duk.

Priser i detta kompendium avser 2026 och vi reserverar oss för en höjning på 10% för bokningar avseende kommande år då med hänsyn till stigande råvarupriser, el och övrigt. Alla kommunicerade priser är inklusive moms.

Varmt välkomna med fler frågor som kan uppkomma i samband med Er stora dag!

