

HUMMELSTUGAN

ÅRE

En kväll på Hummelstugan är en oförglömlig upplevelse.

Oavsett om snön vräker ner, vinden viner i knutarna eller stjärnorna lyser klart på stilla himmel kommer du förbluffas över fjällets storslagenhet. Att stå där uppe när mörkret faller och se ljusen glimma från byn är häpnadsväckande. Ljusa sommarkvällar är en helt annan upplevelse som är minst lika vacker.

Under vintern är skotertransporten till och från Hummelstugan ett äventyr i sig och det är härligt att komma in till sprakande brasa, god middag och tända ljus. I midvintern krävs ordentliga kläder för transporten och under våren kan ni kanske åka direkt från backen och börja

med en härlig after ski ute på vår veranda innan middag och nerfärd ner med fackeltåg eller skoter. På sommaren går det oftast att nå Hummelstugan med buss eller taxi.

Självklart är detta också en fantastisk plats för en bröllopsmiddag, och vi hjälper er gärna med att skraddarsy en härlig kväll och magisk fest efter era önskemål oavsett årstid.

På Hummelstugan kan vi ta emot sällskap på upp till 100 personer, och har tillstånd för gäster fram till 02.00.

Vi har tre goda sällskapsmenyer att välja mellan, alla inspirerade av Jämtlands råvaror och smaker.

Tillägg:

SNITTAR TILL FÖRDRINK
+ 100 kr/pers

CHAMPAGNE TILL FÖRDRINK
+ 50 kr/pers

DESSERTVIN + 79 kr/pers

AVEC + 120 kr/pers

TILLVAL TILL MENYN
(fyra rätter istället för tre)
+ 80 – 150 kr/pers

VARM DRYCK I VÄNTAN PÅ SKOTER + 79 kr/pers

DRINKBILJETTER
+ 65 – 110 kr/st

DJ ca 4000 kr

BRÖLLOPSDEKORATIONER
Enligt överenskommelse

UTRUSTNING FÖR TAL ELLER FÖREDRAG ca 2500 kr

Vi tar tacksamt emot ytterligare önskemål.

Övrig info:

Skoter bokas av kunden via Åreguiderna på telefonnummer 0647-50700 och kostar ca 295 kr/pers och avgår från Rödkullen. Fackeltåg hjälper vi till att boka via Skistar och möjlighet och pris avgörs av gruppens storlek och väderlek.

Avbokning måste ske senast 2 veckor innan bokat datum.

Antal gäster är bindande fr.o.m 1 vecka innan bokat datum, vi debiterar för det antal som då är bokat.

Eventuella allergier och veganer/vegetarianer etc. bör meddelas senast 1 vecka innan bokat datum och är bindande.

Samtliga menyer kostar 1295 kr/pers. inkl. fördrink, ett glas vin till förrätt, två glas vin till varmrätt och kaffe (Dryckesförslag kommer separat vid bokning).

— Branten —

GRAVAD RÖDING

Med dillpicklade kantareller och pumpa samt rotsellerikräm och kavringskrutonger

RENINANLÅR

Serveras med potatis- och vitlökspuré, Karl-Johansvamp, sidfläsk samt Karl-Johansvamps- och schalottenlökssky

CRÈME BRÛLLÈ

Smaksatt med getmese

— Hummeln —

LÄTTRÖKT RENTARTAR

Med soja- och lingonvinaigrette samt friterad purjolök

TORSKRYGG

Med smörslungad potatis, torkad dillgremolata samt bondbönor och brynt smör

BAKAD CHOKLAD

Med rårörda hjortron och salta marängar

— Skutan —

(extra lämplig för bröllop och högtidliga tillfällen)

KALIXLÖJROM

På saltbakad potatis med crème fraiche, rödlök, citron och dill

ANKBRÖST

Med rotfruktsterrine med parmesan och citron samt råstekt sparris, rädisor och apelsinsky

"FYLLEKAKA"

Med hallonkompott, sötsura hasselnötter och vaniljglass från Grädda

Samma meny gäller för hela sällskapet undantaget allergier och vegetarianer, då vi erbjuder passande alternativ.

Priset avser sällskap på 30–100 personer. Under 30 pers tillkommer lokalhyra på 10.000 kr. Priser inkl. moms.