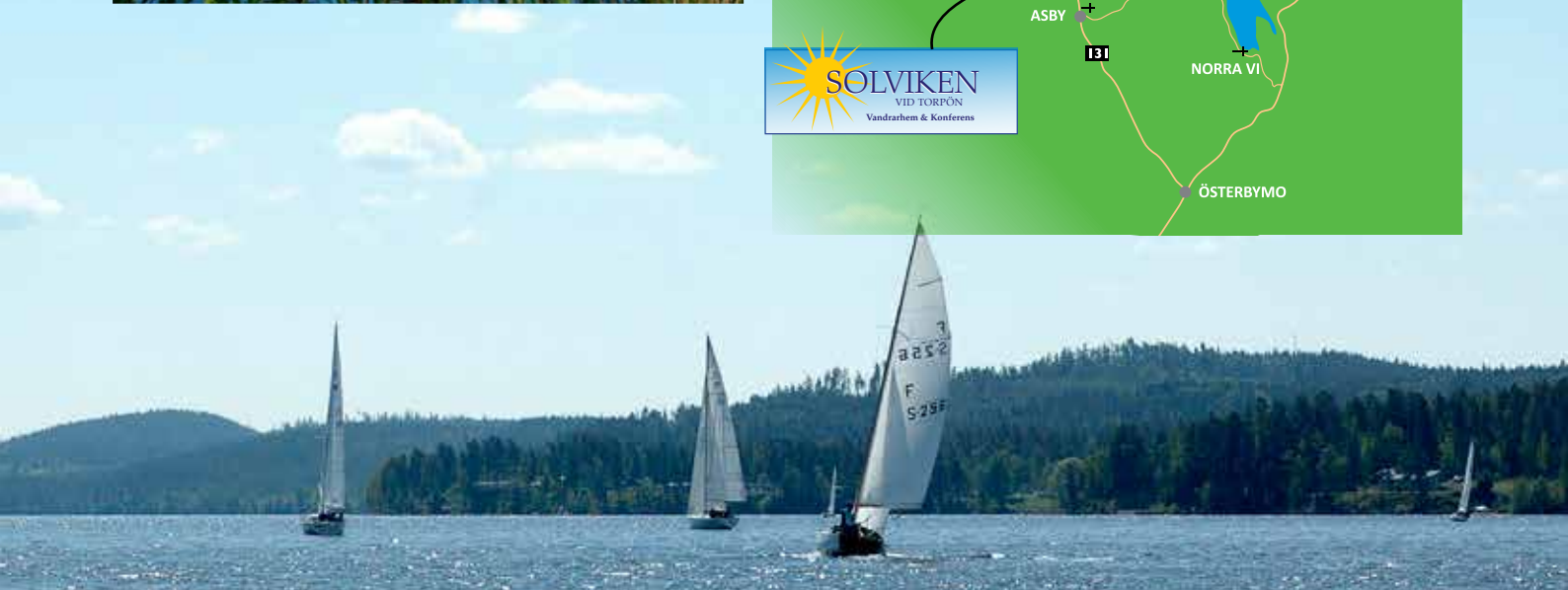




*Solviken – genuint
och välkomnade,
en underbar plats
på jorden*



Stora kalas och små möten

Komponera din egen meny eller låt oss ge dig förslag



- * Goda och genomtänkta konferensluncher.
- * Släktfester för – och med alla smaker.
- * Smakfulla vegetariska och veganska rätter.



- * Smakrika bufféer.
- * Läckra middagar.
- * Picknickkorgar, utflyktsmat.

På Solviken vid Torpön vill vi skapa de bästa förutsättningarna för att ditt besök hos oss ska bli så lyckat som möjligt. En viktig del i det hela är god och vällagad mat i fin miljö.

Vi har en stor variation på menyer för bokade grupper, från en härlig fika till större festmenyer, allt vällagat från grunden med mycket omsorg.

Vår populära klassiker "Torpötallriken" med varmrökt lax från Sjöarps rökeri är ofta ett självklart val för såväl lunch som middag. Och kockens omtalade fisksoppa Bouillabaisse med hemgjord aioli gör ingen besviken. Och även om livet är en fest så älskar vi husmanskost; isterband med dillstuvad potatis, kålpudding, kroppkakor med rårörda lingon och brynt smör – mums!

Eller varför inte ... en solvarm medelhavsbuffé. Finns även helt vegetarisk.

Hör av dig så kommer vi tillsammans fram till vi ett gott förslag.

- * Hembakat med smör och gräddor samt härliga desserter.



Klimat och hållbarhet

För att kunna erbjuda god och klimatsmart mat jobbar vi så långt det går med svenska råvaror, i synnerhet vad gäller kött. Vi samarbetar med lokala producenter och använder förstås mycket ekologiskt.

Det mesta av vårt viltkött kommer från Nääs Kött & Vilt. Alla ägg är från Lindåsens, också ekologiska. Finölen köper vi från vårt lokala Nääs Gårdsbryggeri. Det ekologiska kaffet är från Gårdsrosteriet i Huskvarna och ostkakan, förstås från Brostorps gårdsmejeri.



- * Festmenyer med lokal prägel.
- * Bröllopsarrangemang – allt från välkomstsnittarna, festmåltiden och nattmaten till frukost och lunch.



PRISER OCH AVBOKNING

Våra priser är beroende av hur många ni är och vilken matsal ni vill använda varför vi valt att inte sätta ut några kronor och ören. Tillsammans med er kommer vi fram till en god och prisvärd meny.

Avbokning av enskild gäst på bokad måltid kan ske senast tre dagar före aktuellt datum utan kostnad såvida inte annat angivits i offert.

LOKALER

Vi har tre konferenslokaler, där den största har plats för upp till 100 deltagare. Festlokal med scen, perfekt för bröllop, kalas, och annat som gör livet värt att leva.

BARA FÖR DIG!

Vi lagar varje måltid enkom för Ditt sällskap. En vanlig fråga är "Hur många måste vi vara?" men det går ju inte riktigt svara på. Vi försöker att hitta lösningar även om ni är en liten grupp. Våra måltider bygger på att sällskapet enas om en meny och att vi har bokningen minst en vecka i förväg så att vi kan förbereda din ankomst på bästa vis.

Varmt välkommen!