

Selskabs menu 2018

Frokostbuffeter

Begge buffeter er minimum 20 personer.

Mathias Geislers frokostbuffet

*Marineret sild – Karrydressing med æg – Kryddersild –
Stegte sild i eddike – Røget laks med asparges – Rejer og
mayonnaise –*

*Lun fiskefilet med remoulade – Dampet norsk laks.
Små tournedos med champignon a la creme – Ølbraiseret
svinekæber*

*Kalvefilet med flødekartofler – Italiensk Parmaskinke
3 slags ost med frisk frugt.*

345,00 kr.

Krofars frokostbuffet

*Marineret sild – Karrydressing med æg – Kryddersild
Fiskefilet med remoulade – Dampet laks med rejer
Tarteletter med høns og asparges – Flæskesteg med rødkål
Mørbradbøf med løg og surt – Lun leverpostej med champignon
og bacon.*

2 slags ost med gammeldags frugtsalat.

285,00 kr.

***Krofars frokostbuffet kan serveres ved bordet ved min. 8
personer Kr. 355,00***

Men kun ved forudbestilling

Foretter

Lakseriellette med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.

90,00 kr.

Lynstegt tun i soya og sesam med mangocreme, capers-bær, persilleolie og friterede løg.

90,00 kr.

Bresola skinke med persillecreme, syltede fennikel og sprødt hvidløgs brød.

85,00 kr.

Varmrøget laks med porre-fennikelcreme.

90,00 kr.

Tigerrejer på blomkålspurè, maltjord og syre.

90,00 kr.

Rimmet laks på syltet fennikel, rygeostcreme, maltjord og krydderurter.

85,00 kr.

Fisketallerken med bagt laks, tigerrejer, musling i skal og røget hellefisk.

125,00 kr.

Rødtungeturban m. tomatconcassé, Sc. Vin Blanc og druer.

90,00 kr.

Kammuslinger med avokado og tomatsalat i skal.

85,00 kr.

Bagt torskefilet med senneps- og rødbedecreme toppet med urter.

90,00 kr.

Ristet laks og laksemousse i tomat, med strimledegrønsager dertil purløgscreme.

85,00 kr.

Roulade af rødtunge og norsk laks, anrettet på salat og ørredrogncreme.

95,00 kr.

Hvidvinsdampet norsk laks på rucola med sauce Pikant, rejer og asparges.

85,00 kr.

Indbagt laks med spinat og jomfruhummersauce

95,00 kr.

Rejecocktail med salat af julienne og paprikadressing

95,00 kr.

Serranoskinke med artiskokcreme, oliventapanade, sprøde osteflager og bagt tomat.

85,00 kr.

Tarteletter fyldt med høns og asparges.

80,00 kr.

Krebsehaler indbagt i fiskesouffle med spinat og hummersauce.

95,00 kr.

Soulakispyd med tigerrejer og laks på lage af agurk-melon relish.

98,00 kr.

Varmrøget berberiandebryst med syltet selleri og ølbraiseret valnødder

90,00 kr.

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

Supper

Fransk løgsuppe med bagte ostebrød.

85,00 kr.

Maria`s berømte tomatsuppe med pasta.

85,00 kr.

Jomfruhummerbisque fyldt med urter, hummerhaler og kammuslinger.

115,00 kr.

Thailandsk kokossuppe med kylling og fennikel.

85,00 kr.

Bromølles fiskesuppe med fisk, skaldyr og urter.

115,00 kr.

Alle supper serveres med hjemmebagt brød og smør.

Mellemretter

Serveres mellem forret og hovedret eller hovedret og dessert:

Sorbet vælg mellem: Pæresorbet med Poire Williams,

Champagnesorbet,

estragonsorbet eller limesorbet.

40,00 kr.

Kold limesuppe med melon

45,00 kr.

Avokadopanacotta med rejer.

50,00 kr.

Hjemmerøget fasanbryst med orange-balsamico og nødder.

50,00 kr.

Brietærte med kompot af æbler og bær.

50,00 kr.

3 små ostebidder med nødder.

50,00 kr.

Caverybuffeter

Købmands Andreasens Carvery

(min. 25. personer)

Rosastegt kalvefilet – kylling i fad med grøntsager og svampe – svinekæber braiseret I lokal øl med kartoffel-sellerimos

*sprængt amerikansk oksecuvette – tomater i flødepeberrod – torvefriske salater med frugt, nødder og bær
grovgrønt med krydderurter – svampecreme – peberrodssauce – små persillekartofler .*

Til det hele serveres hjemmebagt brød.

255,00 kr.

Biskop Absalons Carvery

(min. 25. personer)

Svinemørbrad med soltørrede tomater, brie og bacon – kalvemørbrad i Dijon og persille

*Beuf sauté Stroganoff med brændt mos – sprængt lammeculotte – torvefriske salater med frugt, nødder og bær
broccolisalat med bacon og solsikkekerner – champignon marineret i balsamico*

mini piment med fyld af friskost – små bruchetta – grissini og oliven –

bagte sesamkartofler – Bourgognesauce – flødesauce.

Til det hele serveres hjemmebagt brød.

Kr. 295,00

Ekstra kartofler til Carvery: Kr. 10,- pr. person.

Cavery serveres kun i forbindelse med forret og/eller dessert.

Frederiks-buffet

SERVERES VED MINIMUM 20 VOKSNE

Vælg 2 retter fra forret-kategorien – vælg 2 retter fra hovedret kategorien – vælg 1 ret fra dessert kategorien.

Forret- kategori:

Tarteletter med høns og asparges.

Tunmousse med rejer

Lakseriellette med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.

Kold dampet laks med rejer.

Salat med varmrøget berberiandebryst

Soulakispyd med tigerrejer serveret med agurk-melon relish.

Ananas med hjemmelavet hønsesalat.

Hovedret kategorien:

Helstegt oksetyndsteg med svampecreme

Kalkun i folie med bacon og krydderurtesmør.

Svinekam med rødkål, $\frac{1}{2}$ æbler og svesker.

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat.

Hakkebøf med bløde løg og hjemmelavet agurkesalat.

Svinemørbrad vendt i Dijon og hasselnødder med mild

Dijonsauce.

Sprængt oksecuvette med mild Peberrodscreme.

Til alle retterne serveres passende kartofler og torvefrisk salater med bær og nødder.

Dessert kategorien:

Pærer Belle Helene med syltet pære, vaniljeis og chokoladesauce.

$\frac{1}{2}$ ananas med frisk frugtsalat og softice.

Pandekager med is, syltetøj og sukker.

*Chokoladekage med frisk frugt og softice.
Valnøddeis med marcipan og frugtcoulis.
Frugttærte med kant af marcipan serveret med rørt is og
råcreme.*

2 slags fromage med flødeskum og knas.

Pris pr. person 350,00 kr.

Børnebuffet serveres ved minimum 10 børn under 12 år.

*Spagetti med kødsovs – Røde pølser
Chickennuggets – fiskefilet – pommes friter
Salatmayonaise, remoulade, mild sennep og ketchup
Stave af gulerødder og agurker.*

*Til børnebuffeten serveres en børneis. Pris pr. barn 125,00
kr.*

Stegeretter

*Svinekam med rødkål, hvide og brune kartofler samt 1/2 æble
med gele.
175,00 kr.*

*Svinemørbrad vendt i Dijon og hasselnødder med grønsager,
salat og Dijoncreme.
195,00 kr.*

*Rosastegt kalveculotte med 3 slags grøntsager og grønsags
bearnaise.
190,00 kr.*

*Kalvesteg stegt som vildt med hvide og brune kartofler, salat
waldorff, surt og sødt samt haricots verts.
185,00 kr.*

*Kalvemørbrad rullet i Dijon og persille. Dertil grønsager,
champignon og Dijonsauce.*

225,00 kr.

Rosastegt kalvefilet, porre med bacon, grønsager, ristet svampe og løg samt skovsvampesauce.

210,00 kr.

Kalvemørbrad, med braiseret spidskål og bacon, rødbedesyttede perleløg, whiskyglace og Pommes Rösti med persilleduchesse.

225,00 kr.

Gammeldags oksesteg med peberrodsfløde, glaserede løg, haricots verts og agurkesalat.

185,00 kr.

Helstegt oksefilet med bacon-løgringe, sauce Bearnaise, grønsager og champignonsauté.

210,00 kr.

Letsprængt lammeculotte med smørdampet kål, asparges i bacon og tomatiseret peberrodssauce.

205,00 kr.

Helstegt oksemørbrad med grønsager, ostegratineret tomat, torvefrisk salat og Bearnaisesauce eller Madagaskar pebersauce.

235,00 kr.

Sprængt oksecuvette med flødepeberodssauce, bønner i svøb og glaseret rodfrugtsauté.

195,00 kr.

Orangeglaseret andebryst med haricot verts i baconsvøb, årstidens grøntsager, appelsinsalat med rødløg og kapers samt portvinscreme.

230,00 kr.

Kronhjortefilet glaseret med akaciehonning og chili serveret med pære, torvefrisk salater, tranebær, svampetimbale samt portvinscreme.

245,00 kr.

Kronhjørteryg med haricots verts, waldorfsalat, hvide og brune kartofler samt agurkesalat.

235,00 kr.

Vælg selv hvilken kartoffel De ønsker til stegeretten:

Hvide kartofler – Hjemmelavet pommesfrites – Fyldt bagt kartoffel – Små persillekartofler – Små krydderkartofler bagt i ovnen med smør

Pommes Rösti – Pommes Hasselbalch – Råstegte krydderkartofler – Pommes Rissolles – Bagte sesamkartofler – Pommes Anna.

Desserten

Bromøllens berømte valnøddeis med et lag af chokolade valnødder og overtrukket med marcipan.

85,00 kr.

Pære Belle Helene Syltet pære med vaniljeis og chokoladesauce.

85,00 kr.

Hjemmelavet Frugttærte med marcipan, dertil råcreme eller rørt is.

90,00 kr.

1/2 ananas fyldt med friskfrugtsalat og råcreme eller rørt is.

95,00 kr.

Citronfromage med flødeskum

85,00 kr.

Tiramisu med frugt, bær og vanillieparfait.

90,00 kr.

Sukkerbagte smørdejshjerter med æg af rørt kanelis, omkranset af tiden frugt og bær.

90,00 kr.

Brændt hvid chokolade, hyldebørsorbet, hyldebærstøv og gelèkugler
98,00 kr.

Gateau Marcell chokoladecake, hvid chokoladegjord, bærkompot og vanillieparfait
98,00 kr.

Pandekager med orangecreme, brændt hvid chokolade, råsyltede appelsin og rørt vanillieis (serveres også som buffet)
85,00 kr.

Dessertbuffet:

Med årstidens trifli, frisk frugtsalat, chokoladecake, rørt is og frugttærte.
125,00 kr.

Desserttallerken:

En smuk dessert med kage, is og frisk frugt.
125,00 kr.

Mandelrand med frisk frugt og rørt is med Baileys.
95,00 kr.

Creme Brûllée med frisk frugt og vanillieparfait.
95,00 kr.

Ostebuffet med 4 slags oste med frisk frugt, kiks og hjemmebagt brød.
85,00 kr.

Natmad

Ungarsk gullashsuppe.
85,00 kr.

Hotdogs med kogte og stegte pølser.
85,00 kr.

Rullepølse, spegepølse samt lun leverpostej med champignon og bacon.

85,00 kr.

Frikadeller med kold kartoffelsalat.

85,00 kr.

Biksemad med spejlæg.

90,00 kr.

Aspargessuppe med asparges og kødboller.

80,00 kr.

Høsekødsuppe med kødboller og urter.

85,00 kr.

Oksekødsuppe med urter, kød- og melboller.

85,00 kr.

Lille ostebord med 3 slags ost, frugt og kiks.

85,00 kr.

Kaffe og te fra buffet. 23,00 kr.

Velkomstdrink

Bromølle drink (mousserende vin med hyldeblomst)

42,00 kr.

Bromølles velkomstbowle ad libitum i 45 min. En frisk bowle med bla. hvidvin, hyldeblomst, danskvand, frisk frugt og isterninger.

60,00 kr.

Kir (Creme de Cassis med hvidvin)

52,00 kr.

Kir Royale (Creme de Cassis med Champagne)

65,00 kr.

Aperol Spritz: Orangevermouth med Prosecco og sprite

55,00 kr.

Bobler

Caprise de Lune, Mousserende halvtør rosè fra Frankrig
1/1 fl. 295,00 kr.

Acquesi, Brachetto, Piemonte, mousserende sød rosè fra
Italien
1/1 fl. 280,00 kr.

Albert Sounit, Crèmant de Bourgogne Prestige Brut
1/1 fl. 330,00 kr.

Vine & andre drikkevarer

Hvidvine:

Bromølle vinen: Riders Hill, Chardonnay, Australien.
255,00 kr.

Riesling, Peter Lehmann , Australien
270,00 kr.

Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes, Frankrig,
340,00 kr.

Rødvine:

Bromølle vinen: Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile.
225,00 kr.

Valpolicella, Tommasi, Italien.
275,00 kr.

Tidens rødvin. Altid en specielt udvalgt vin.
250,00 kr.

Casa de Giulietta Rouge, Appassiment, Italien
270,00 kr.

Chateau Ste. Michelle, Syrah, Columbia Valley.
330,00 kr.

Vin ad libitum nr. 1

(dækker også øl og vand under middagen)
Riders Hill, Chardonnay, Australien.
Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile.
Valgfri dessertvin.
180,00 kr.

Vin ad libitum nr. 2

(dækker også øl og vand under middagen)
Riesling Peter Lehmann, Australien
Månedens rødvin
Valgfri dessertvin.
210,00 kr.

Dessertvine:

Warres Tawny eller White Port
1/1 fl. 420,00 kr.

Chateau Les Arroucats, Sainte -Croix-du-Mont, Sauternetype
fra Gironde i Frankrig
1/1 fl. 310,00 kr.

Volpi, Moscato D`Asti, Piemonte
1/1 fl. 310,00

Voület Casorza, Piemontessi, Italien
1/1 fl. 310,00 kr.

Chateau Le Clou, Monbazillac, En stor og meget fyldig
Sauternetype
1/1 fl. 360,00 kr. (tillæg ved ad libitum 25,00 kr.)

Øvrige drikkevarer:

Almindelig pilsner.
32,00 kr.
Kissmeyer og Heineken pilsner

45,00 kr.

Almindelig sodavand.

29,00 kr.

Luksus vand

31,00 kr.

Akvavit 3 cl.

33,00 kr.

Diverse alm. spiritus pr. 3 cl.

33,00 kr.

Cognac pr. 3 cl.

40,00 kr.

Likør pr. 3 cl.

40,00 kr.

Fri bar med øl, vand og vin i 2 timer

140,00 kr.

Fri bar med øl og vand i 3 timer.

190,00 kr.

Pr. efterfølgende time.

90,00 kr.

Fri bar med øl, vand og diverse spirituousa i 2 timer.

180,00 kr.

Fri bar med øl, vand og diverse spirituousa i 3 timer.

250,00 kr.

Pr. efterfølgende time.

150,00 kr.

Pakke 1: Vin ad libitum nr. 1 + Fri bar med øl, vand og vin i
2 timer

260 kr.

Pakke 2: Vin ad libitum nr. 1 + Fri bar med øl, vand og
diverse spirituousa i 2 timer.

320,00 kr.

*Såfremt der bestilles fri bar, kan arrangementet vare
lige til 1 time efter, at natmaden er serveret.*

Diverse:

Kaffe eller te.

34,00 kr.

Kaffe eller te fra buffet.

23,00 kr.

Hjemmelavet kransekagetoppe.

25,00 kr.

Medbragt kage/kransekage.

12,00 kr.

*Såfremt medbragt kage serveres i stedet for desserten er
prisen.*

40,00 kr.

Festforslag

*Nedenunder her har vi sammensat lidt forskellige forslag til,
hvordan din fest kan se ud.*

*Der er som sagt kun tale om forslag og du kan naturligvis
rette og sammensætte præcis, som du har lyst til.*

Spøgelset Frederiks festforslag

*Specielt velegnet til konfirmationer, hvor der tages hensyn
til både unge og lidt ældre.*

Bromølle drink, hyldeblomstsft til børnene

42,00/20,00 kr.

Frederiks buffet.

350,00 kr.

*Huset vine efter forbrug inkl. øl/vand :
Rider Hill, Chardonnay, Australien.
Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon Chile.
Amatista, Rosado.*

ca. 145,00 kr.

*Kaffe fra buffet med medbragt chokolade og småkager.
23,00 kr.*

I alt pr. gæst ca. 560,00 kr.

Børn under 12 år $\frac{1}{2}$ pris

Møllereens festforslag

Bromølle drink.

42,00 kr.

Tarteletter fyldt med høns og asparges.

80,00 kr.

*Kalvesteg stegt som vildt, med salat waldorff og haricots
verts.*

185,00 kr.

Bromølle berømte valnødde is.

85,00 kr.

Huset vine efter forbrug:

Rider Hill, Chardonnay, Australien.

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon Chile.

Voület Casorzo.

Ca. 155,00 kr.

*Kaffe, mulighed for at medbringer eget slik, chokolade og
småkager.*

34,00 kr.

I alt pr. gæst ca. 581,00 kr.

Madam Geislers festmenu.

Aperol Spritz

55,00 kr.

Rødtungeturban med tomatconcassè, sauce Vin blanc og druer.

90,00 kr.

Kalvemørbrad, rullet i Dijon og persille. Dertil grønsager, champignon og Dijonsauce

225,00 kr.

Gateau Marcell chokoladecake og hvid chokoladdejord, bærkompot og vanileparfait.

98,00 kr.

Vine ad libitum:

Riders Hill, Chardonnay, Australien

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile

Volpi, Moscato D`Asti

Kaffe

34,00 kr.

1x Cognac eller Likør

40,00 kr.

Fri bar i 2 timer med øl, vand og vin

Natmad: Ungarsk gullashsuppe

85,00 kr.

I alt pr. gæst 949,00 kr.

I dette forslag er alle priser faste, så man ved præcis hvad festen kommer til at koste.

Jomfru Petronelle & Philip Gøtsche's Bryllupsmenu

Efter kirken og imens brudeparret bliver fotograferet, serveres øl, vand og kaffe fra buffet.

Når brudeparret ankommer servers medbragt bryllupskage

Ved max 2 timer 75,00 kr.

Så er det tid til oppakning af gaver eller fællesfotografering, efter dette serveres

Caprise de Lune, mousserende rosé fra Frankrig, halvsød.

Ca. 45,00 kr.

*Bresola med persillecreme, syltede fennikel og sprødt
hvidløgs brød.*

85,00 kr.

*Helstegt oksemørbrad med grønsager, ostegratineret
tomat, torvefrisk salat og Bearnaisesauce eller Madagaskar
pebersauce.*

235,00 kr.

*Pandekager med orangecreme, brændt hvid chokolade, råsyltede
appelsin og rørt vanillieis*

85,00 kr.

Vine ad libitum:

Riders Hill, Chardonnay, Australien

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile

Amatista Moscato Blanco

Kaffe fra buffet

23,00 kr.

1 x Cognac eller Likør

40,00 kr.

Fri bar med øl, vand og vin og diverse spirituousa i 2 timer

180,00 kr.

Hotdogs med kogte og stegte pølser

85,00 kr.

I alt pr. gæst 972,00 kr.

*Det er muligt at forlænge baren med spiritus en time
yderligere for 150,00 kr.*

***I dette forslag er alle priser faste, så man ved præcis hvad
festen kommer til at koste.***

Hofjægermesterens festmenu

*Acquesi, Brachetto, Piemonte, mousserende sød rosè fra
Italien*

ca. 42,00 kr.

Ristet laks og laksemousse i tomat, med strimlede grønsager.

Dertil purløgscreme.

85,00 kr.

Rosastegt kalveculotte med 3 slags grøntsager og grønsags
bearnaise.

190,00 kr.

Mandelrand med frisk frugt og rørt is med Baileys.

95,00 kr.

Husets vine efter forbrug.

Riders Hill, Chardonnay, Australien.

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile.

Tawny Port & White Port.

Ca. 160,00 kr.

Kaffe.

34,00 kr.

1 Cognac eller Likør.

Ca. 40,00 kr.

Bar med øl, vand og vin efter forbrug.

Ca. 105,00 kr.

I alt pr. gæst ca. 751,00 kr.

Værelser ved selskaber

Vi har 30 dobbeltværelser. Heraf er de 2 romantisk indrettet med himmelseng, 2 er familieværelser med 4 faste senge (kan kun loves ved min. 4 prs.) og 2 har enkeltspa (tillæg).

Alle værelser er med bad og toilet, gratis trådløst netværk, fjernsyn og har egen lille terrasse.

Ved min. 50 personer er der gratis værelse til værtsparret.

Det er en god idé, at reservere værelser rigtig hurtig. Vi har som sagt kun 30 værelser og der er rift om dem.

Værelserne kun forhåndsreserveres op til 5 måneder før en fest, til gengæld giver vi 15 % rabat på værelser i forbindelse med selskab.

Værelserne skal bestilles direkte på kroen.

Normalpris/Festpris

**Dobbeltværelse med bad og toilet. kr. 995,00/ kr.
846,00**

**Enkeltværelse med bad og toilet. kr. 725,00 / kr.
616,00**

Opredning. kr. 200,00/ kr. 170,00

Tillæg for værelse med spa. kr. 270,00 / kr. 230,00

Arrangement betingelser

Priserne er baseret på minimum 12 kuverter.

Vi har heldigvis som regel rigtig travlt. Derfor er det vigtigt, at der bestilles tid, til at aftale jeres selskab. Så kan vi stille og roligt sammen aftale, hvordan jeres fest bliver lige som i ønsker.

Ved minimum 20 personer kan tilbydes separat lokale.

Ved betaling med kredit card (ikke dankort) pålægges 3,5 %.

Børn under 12 år afregnes med 1/2 pris eller de kan få serveret en børnemenu efter ønske, til 65,00 kr. inkl. is.

Børn mellem 0 og 3 år er gratis.

Disse tilbud gælder dog kun hvor antallet af børn oplyses ved bestilling.

Ved bestilling af lokale betales et reservationsgebyr på kr. 3000,00.

Reservationsgebyret tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

Husk at bestille værelser i god tid.

Senest 3 måneder før arrangementet betales et reservationsgebyr på 25 %, som modregnes ved betaling.

Såfremt der annulleres senere end 3 måneder før, tilbagebetales også, såfremt værelserne sælges til anden side. Reservationsgebyret modregnes værelsesprisen.

Senest 30 dage før arrangementets afholdelse, aftales tid med os til gennemgang af arrangementet. Alle priser er inklusiv lokaleleje, betjening, festlig pyntning af borde med sølvtøj, levende lys, stofservietter og blomster. Såfremt De ønsker specielle farver på blomster, beregnes et tillæg på kr. 12,00

pr. person.

Et festarrangement der slutter efter kaffen, er beregnet til 5 timer. Et helaftens arrangement 7 timer. Såfremt der bestilles fri bar kan festen vare til 1 time efter, at natmaden er serveret.

Ønsker De en beskrivelse af Deres festmenu på et menukort ved hver kuvert, laver vi gerne dette. Prisen er 450,00 kr. uanset antal.

Der vil blive serveret isvand gratis i forbindelse med vin.

Ønsker De hjælp til at finde: musik – fotograf – limousine – hestevogn o. lign. har vi telefonnumre på det meste.

De er velkommen til selv at tage småkager, chokolader eller anden slik med til kaffen.

Kun ved medbragt kransekage/bryllupskage eller anden kage tager vi et tillæg på 12,00 kr. pr. person.

I Januar & Februar år 2018 giver vi 10 % i rabat på maden i denne brochure.

Forbehold for prisændringer.

Priserne er beregnet på grundlag af kontant betaling

Vi glæder os til at byde Dem velkommen.

***Med venlig hilsen
Bettina & Jan Bresnov samt alle
vores dygtige medarbejdere.***