

Lakserielllette 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
hvidt øgs brød.
85,00 kr.

Varmrøget laks med porre-fennikelcreme.
90,00 kr.

Tigerrejer på blomkålspurè, maltjerd og syre.
90,00 kr.

Rimmet laks på syltet fennikel, rygeostcreme, maltjerd og
krydderurter.
85,00 kr.

Fisketallerken med bagt laks, tigerrejer, musling i skal og
røget hellefisk.
125,00 kr.

Rødtungeturban med tomatconcassé, Sc. Vin Blanc og druer.
90,00 kr.

Kammuslinger med avokado og tomatsalat i skal.
90,00 kr.

Bagt torskefilet med senneps- og rødbedecreme toppet med
urter.
90,00 kr.

Ristet laks og laksemousse i tomat, med strimede grønsager
dertil purløgscreme.
85,00 kr.

Roulade af rødtunge og norsk laks, anrettet på salat og

ørredrogncrème.

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 juli enne og paprikadressing

95,00 kr.

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

85,00 kr.

Tartelletter fyldt med høns og asparges.

80,00 kr.

Krebsehaler indbagt i fiskesouffle med spinat og hummersauce.

95,00 kr.

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

98,00 kr.

Varmrøget berberiandebryst med syltet selleri og ølbaiseret valnødder

90,00 kr.

Fransk løgsuppe med bagte ostebrød.

85,00 kr.

Maria`s berømte tomatsuppe med pasta.

85,00 kr.

Jonfruhummerbisque fyldt med urter, hummerhaler og kammuslinger.

115,00 kr.

Thailandsk kokosuppe med kylling og fennikel.

85,00 kr.

Bromøllens fiskesuppe med fisk, skal dyr og urter.

115,00 kr.

*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.

Rosastegt kalvefilet kylling i fad med grøntsager og
svampe svinekøber braiseret i lokal øl med kartoffel
sellerimø

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

Til det hele serveres hjemmebakket brød.

255,00 kr.

Svinemørbrad med soltørrede tomater, brie og bacon
kalvemørbrad i Dijonsennep og persille
Beuf sauté Stroganoff med brændt møs sprængt lammeculotte
torvefriske salater med frugt, nødder og bær
broccoli salat med bacon og solsikkekerner champignon
marineret i balsamico
mini piment med fyld af friskost små bruchetta
grissini og oliven

bagte sesankartofler Bourgognesauce flødesauce.

Til det hele serveres hjemmebakket brød.

Kr. 295,00

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

Tartelletter med høns og asparges.
Tunmousse med rejer.
Lakserielllette med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.
Kold dampet laks med rejer.
Salat med varmrøget berberiandebryst
Soulaki spyd med tigerrejer serveret med agurk-mel on relish.
Ananas med hjemmelavet hønsesalat.

Helstegt oksetyndsteg med svampecreme.
Kalkun i folie med bacon og krydderurtesmør.
Svinekam med rødkål, ½ æbler og svesker.
Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat.
Hakkebøf med bløde løg og hjemmelavet agurkesalat.
Svineørbrad vendt i Dijon og hasselnødder med mild
Dijonsauce.
Sprængt oksecuvette med mild Peberrodscreme.

Pærer Belle Helene med syltet pære, vaniljeis og
chokoladesauce.
½ ananas med frisk frugtsalat og softice.
Pandekager med is, syltetøj og sukker.

Chokoladecake med frisk frugt og softice.
Valnøddes 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.

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

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

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

Svineørbrad vendt i Dijonsennep og hasselnødder med
grønsager, salat og Dijoncreme.
195,00 kr.

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

Kalvesteg stegt som vildt med hvide og brune kartofler, salat
valdorff, 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, rødbedesyltede perleløg, whiskeyglace og Pommers 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.

Kronhjorteryg med haricots verts, valdorfsalat, hvide og brune kartofler samt agurkesalat.

235,00 kr.

Vælg selv hvilken kartoffel De ønsker til stegeretten:

Hvide kartofler Grov fritter Fylt bagt kartoffel Små persillekartofler Små krydderkartofler bagt i ovnen med smør

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

Bromølles berømt valnøddes 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 Frugtægte med marcipan, dertil råcreme eller rørt is.

90,00 kr.

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

95,00 kr.

Citronfromage med flødeskum

85,00 kr.

Tiramisu med frugt, bær og vaniljeparfait.

90,00 kr.

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

90,00 kr.

Brændt hvid chokolade, hyldebær sorbet, hyldebær støv og gelékugler

98,00 kr.

Gateau Marcel chokoladekage, hvid chokoladeford, bærkompot og vaniljeparfait

98,00 kr.

Pandekager med orangecreme, brændt hvid chokolade, råsyltede appelsin og rørt vaniljeis
(serveres også som buffet)

85,00 kr.

Med årstidens trifli, frisk frugtsalat, chokoladekage, rørt is og frugtterte.

125,00 kr.

:

En smuk dessert med kage, is og frisk frugt.

125,00 kr.

Mandelrand med frisk frugt og rørt is med Baileys.

95,00 kr.

Crème Brûlée med frisk frugt og vaniljeparfait.

95,00 kr.

Ostebuffet med 4 slags oste med frisk frugt, kiks og hjemmebakket brød.

85,00 kr.

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.

85,00 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.

28,00 kr.

Bromølle drink (mousserende vin med hyldeblomst)

43,00 kr.

Bromølles velkomstbowl er ad libitum i 45 min. En frisk bowl er med bl.a. hvidvin, hyldeblomst, dansk vand, frisk frugt og

i sterner.

60,00 kr.

Kir (Crème de Cassis med hvidvin)

52,00 kr.

Kir Royale (Crème de Cassis med Champagne)

65,00 kr.

Aperol Spritz: Orangevermouth med Prosecco og sprite

65,00 kr.

Caprise de Lune, Møsserende halvtør rosè fra Frankrig

1/1 fl. 310,00 kr.

Acquesi, Brachetto, Piemonte, møsserende sød rosè fra

Italien

1/1 fl. 290,00 kr.

Albert Sounit, Crémant de Bourgogne Prestige Brut

1/1 fl. 350,00 kr.

Bromølle vinen: Riders Hill, Chardonnay, Australien.

230,00 kr.

Ch. Ste. Michelle, Riesling, Colombya Valley

270,00 kr.

Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes, Frankrig,

340,00 kr.

Bromølle vinen: Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile.

230,00 kr.

Valpolicella, Tommasi, Italien.

295,00 kr.

Tidens rødvin. Alltid en specielt udvalgt vin.

275, 00 kr.

Casa de Giulietta Rouge, Appassiment, Italien

270, 00 kr.

Chateau Ste. Michelle, Syrah, Columbia Valley.

330, 00 kr.

(dækker også øl og vand under middagen)

Riders Hill, Chardonnay, Australien.

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile.

Valgfri dessertvin.

180, 00 kr.

(dækker også øl og vand under middagen)

Riesling Peter Lehmann, Australien

Månedens rødvin

Valgfri dessertvin.

210, 00 kr.

Varres Tawny eller White Port

1/1 fl. 450, 00 kr.

Chateau Les Arroucats, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes type

fra Gironde i Frankrig

1/1 fl. 290, 00 kr.

Volpi, Moscato D`Asti, Piemonte

1/1 fl. 290, 00

Voület Casorza, Piemontessi, Italien

1/1 fl. 290, 00 kr.

Almindelig pilsner.

35,00 kr.

Heineken pilsner

45,00 kr.

Almindelig sodavand.

30,00 kr.

Luksus vand

35,00 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 spirituosa i 2 timer.

180,00 kr.

Fri bar med øl, vand og diverse spirituosa 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*

270, 00 kr.

Børnepri s (sodavand, saftevand, jui ce, l i m nader og mæ k)

150, 00 kr.

Pakke 2: Vi n ad l i b i t u m nr. 1 + Fri bar mæ d ø l , vand og
di verse spi r i t u o s a i 2 t i m e r .

320, 00 kr.

Kaffe eller te.

35, 00 kr.

Kaffe eller te fra buffet.

28, 00 kr.

Hj emmæ l avet kransekagetoppe.

25, 00 kr.

Mæ dbragt kage/kransekage.

12, 00 kr.

Såfremt mæ dbragt kage serveres i stedet for desserten er
pri sen.

40, 00 kr.

Nedenunder her har vi sammensat lidt forskellige forslag til,
hvordan di n 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.

Bromølle drink, hyldeblomstsaft til børnene
43,00/20,00 kr.

Frederiks buffet.

350,00 kr.

Huset vine efter forbrug inkl. øl/vand :

Ri der Hill, Chardonnay, Australien.

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon Chile.

Amatista, Rosado.

ca. 145,00 kr.

Kaffe fra buffet med medbragt chokolade og småkager.

28,00 kr.

I alt pr. gæst 560,00 kr.

Børn under 12 år ½ pris

Bromølle drink.

43,00 kr.

Tartelletter fyldt med høns og asparges.

80,00 kr.

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

185,00 kr.

Bromølle berømte valnødde is.

85,00 kr.

Huset vine efter forbrug:

Ri der Hill, Chardonnay, Australien.

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon Chile.

Voület Casorzo.

Ca. 155,00 kr.

Kaffe, mulighed for at medbringer eget slik, chokolade og

småkager.

35,00 kr.

I alt pr. gæst 581,00 kr.

Aperol Spritz

60,00 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 Marcel chokoladekage og hvid chokoladepot, bærkompot
og vaniljeparfait.*

98,00 kr.

Vine ad libitum

Riders Hill, Chardonnay, Australien

Colchagua Valley, Cabernet Sauvignon, Chile

Volpi, Moscato D'Asti

Kaffe

35,00 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.

yderligere for 150,00 kr.

Acquesi, Brachetto, Piemonte, mousserende sød rosè fra
Italien

ca. 42,00 kr.

Ristet laks og laksemousse i tomat, med strimede grønsager.
Dertil purløgscremé.

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.

35,00 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.

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 pers.) 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.

Pri serne er baseret på minimum 12 kuverter. (betal ende voksne)

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 børne menu efter ønske, til 65,00 kr. inkl. i.s.

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

