

MENU FORSLAG

FREDERIKS FEST FORSLAG

7/8 timers arrangement

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

Bromølle drink, hyldeblomstsafte til børnene

Frederiks buffet. Sammensæt selv efter ønsker. Se under buffeterne 405,00

Bromølle`s hvidvin og rødvin samt valgfri dessertvin.
(dækker også øl og vand under middagen)

Kaffe fra buffet med medbragt chokolade og småkager. Med 1 Cognac, Rom eller Likør
frokost 260,00/aften 295,00

Fri bar med øl, vand, vin og soft drinks 170,00

Natmad: Frikadeller med kold kartoffel salat 95,00

I alt per gæst 8 timers arrangement (med natmad) frokost 930,00/aften 965,00

Ved 7 timers arrangement (uden natmad) frokost 835,00/aften 870,00

Børn under 12 år samme menu 392,00

MADAME GEISLERS FEST FORSLAG

8 timers arrangement.

Caprise de Lune

Rødtungeturban m. tomatconcassé, Sc. Vin Blanc og druer. 110,00

Kalvemørbrad, med braiseret spidskål og bacon, rødbedesyltede perleløg, whiskyglace og Pommes Rösti med persilleduchesse 300,00

Marie Josè chokoladekage med vanillie-cremefraiche og solbærkompot. 120,00

Menu i alt 530,00

Vine ad libitum: Riders Hill, Chardonnay, Australien
Tebaldo Rosso, Italien og Chateau Les Arroucats, St. Croix du Mont

Kaffe fra buffet med 1 x Cognac, Rom eller Likør

Grundpakke 5 timer Frokost 260,00/Aften 985,00

Fri bar nr. 1 med øl, vand, vin og soft drinks 170,00
2 timer 3 timer ved natmad

Natmad: Bouillon med sandwich. 95,00

I alt per gæst Frokost 1.055,00 / Aften 1.090,00

BRYLLUPS FORSLAG

(10,5 timer)

Efter kirken og imens brudeparret bliver fotograferet, opsættes en buffet med øl, vand og kaffe.

Når brudeparret ankommer, serveres medbragt bryllupskage.

Fast pris ved max. 2,5 timer 160,00

Caprise de Lune, mousserende rosé fra Frankrig, halvsød.

Tigerrejer på blomkålspurè, maltjord og syre 120,00

Helstegt oksemørbrad med grønsager, indbagt blomkål, torvefrisk salat og Bearnaise-/Madagaskar pebersauce. 300,00

Pandekager med blåbærcreme, saltkaramel og rørt vaniljeis. 115,00

Menu i alt 535,00

Vine ad Libitum :Riders Hill, Chardonnay, Australien

Tebaldo Rosso, Italien & Voület Casorza

Kaffe fra buffet & 1 x Cognac, Rom eller Baileys 295,00

Fri bar med øl, vand og vin og diverse spirituousa Incl. drinks 240,00

Fyld selv croissants 95,00

I alt for dette arrangement 1.325,00

Kan forlænges med 1 time ad gangen for 170 kr. pers. for hele selskabet.

Ved mere end 50 prs. aftales nærmere

MØLLERENS FEST FORSLAG

5 timers arrangement

Bromølle drink.

Tarteletter fyldt med høns og asparges. 110,00

Kalvesteg stegt som vildt, med salat waldorff og haricots verts. 235,00

Bromølle berømte **valnøddeis**. 110,00

Menu i alt 455,00

Vin ad Libitum

Riders Hill, Chardonnay, Australien, Tebaldo Rosso, Italien & Voület Casorza
(dækker også øl og vand under middagen)

Kaffe fra buffet med medbragte småkager/chokolader, 1 Cognac, Rom eller Baileys
260/985,00

I alt per gæst frokost 715,00/ aften 750,00

Kan forlænges med 1 time for 115,00 kr. - 2 timer 170,00 per person.

KROMUTTERS FEST FORSLAG

7 timers arrangement

Aperol Spritz

Tillæg 35,00

Købmand Andreasens Carvery

Rosastegt kalvefilet - Kylling i fad med grønsager og svampe - svinekæber braiseret i lokal øl med kartoffel-sellerimos - 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.

375,00

Dessert buffet

med årstidens trifli, frisk frugtsalat, chokoladekage, rørt is og frugtterne. Min. 20 pers.

170,00

Vine ad libitum:

Riders Hill, Chardonnay, Australien, Tebaldo Rosso, Italien og Chateau Les Arroucats, St. Croix du Mont

Kaffe fra buffet med 1 x Cognac, Rom eller Likør

Grundpakke 5 timer

Frokost 260,00/Aften 295,00

Fri bar nr. 1 med øl, vand, vin og soft drinks

170,00

I alt per gæst

Frokost 1.010,00/Aften 1.045,00

KROMANDENS FROKOST FEST

(7 timer med ankomst senest kl. 13,00)

Kir (Creme de Cassis med hvidvin)

Tillæg 15,00

Krofars frokostbuffet. Minimum 20 personer

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

2 slags ost med gammeldags frugtsalat.

385,00

Øl (også specialøl), sodavand, vin og diverse akvavit ad libitum

Kaffe fra buffet 1 x Cognac, Rom eller Baileys

260,00

Fri bar med øl, vand og vin

170,00

I alt per gæst

830,00