

Fest er glæde!

Fest til fast pris evt. m. overnatning

Kom i godt selskab på den gamle stråtekte kro!

Velkomstdrink - 3 retters valgfri menu eller buffet -
Fri vin samt et glas dessertvin - Kaffe og kransekage -

Fri øl, vand og vin - Natmad -

Pr. pers. kr. **498,-**

Evt. m. overnatning og morgenbord -

Pr. pers. kr. **878,-**

Glæden over en fest skyldes flere ting: Stemningen, maden, betjeningen og stedet for festen. Skal De arrangere en familiefest eller anden sammenkomst, stor eller lille, og vil De selv være gæst, så lad St. Binderup Kro overtage ansvaret i alle detaljer. Vore hyggelige lokaler, vores erfaring, indstilling og service er Deres bedste garanti for en vellykket fest.

Vores selskabstilbud er beregnet til minimum 10 couverter.

Prisen indeholder moms, betjening, duge i farver efter Deres ønske i pæn Damask kvalitet, sølvopdækning, smukke blomsterdekorationer, indbydelseskort, bordkort og menubordkort.

Børn under 12 år ½-pris.

Vi vil gerne være behjælpelig med fremskaffelse af musik, fotograf eller andet.

Vi har specialtilbud på overnatning i forbindelse m. selskaber:

Enkeltværelse m. morgenbord
pr. person kr. 550,-

Dobbeltværelse m. morgenbord
pr. person kr. 380,-

Til sølv- og guldbryllupper kan der afhentes morgenkaffe i termokander fra kl. 6.30 uden beregning.

St. Binderup Kro

Møllegårdsvej 7 - St. Binderup - 9600 Aars

Tlf.: 98 65 83 33 - Fax: 98 65 83 50

E-post: binderupkro@mail.dk

Internet: www.binderupkro.dk

Festtilbud fra det gamle krokøkken

Velkomstdrink: Se nedenstående liste

Forretter:

Klar suppe m. kød-, melboller, urter og brød
Rejecocktail m. brød og smør
Tunfiskemousse m. caviar, dressing og brød
Tarteletter m. høns i asparges
Indbagte rejer m. hvidløgss dressing

Hovedretter:

Stegt svinekam m. rødkål, svedsker, 1/2 æble, brunede og hvide kartofler samt skysauce
Stegt krydderkam m. årstidens grønsager, græske kartofler og kryddersauce
Bagt røget skinke m. årstidens grønsager, mixed salat og flødekartofler
Braiseret oksetyksteg m. glaserede løg, grønsager, hvide kartofler, skysauce og surt
Marineret stegt kalkunbryst m. årstidens grønsager, pommes Rissolees og skysauce

Desserter:

Fromage efter eget ønske
Hjemmelavet is m. chokoladesauce
Trifli af sæsonens frugter og bær
1/2 ananas m. frugtsalat og rørt is(+15,-)

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen - se nedenstående liste
1 glas dessertvin, se nedenstående liste

Kaffe:

Kaffe og hjemmelavet kransekage eller hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

Fri bar: Pilsner, sodavand og vine ad libitum i ca. 3 timer.

Natmad:

3 snitter m. pålæg og ost(+15,-)
Røde pølser m. pølsebrød og div. tilbehør
Klar suppe m. kød-, melboller, urter og flûtes
Pølsebord m. 5 slags pølse eller pålæg

Pris: Kun kr. **498,-** pr. person.

Festtilbud buffet

Velkomstdrink: Se nedenstående liste

Buffet:

Spegeskinke m. bagte tomater, mozzarella og balsamico
Varmrøget laks m. hjemmelavet pesto
Indbagte rejer m. hvidløgss dressing
Kyllingesalat m. bacon

Bagt Skinke m. flødekartofler
Issing m. spinat og mornaysauce
Oksefilet m. pebersauce
Krydrede kyllingestykker
Små stegte kartofler
Stort salatbord m. dressinger

Oste med kiks og druer
Chokoladekage
Ostekage eller fromage

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen - se nedenstående liste
1 glas dessertvin, se nedenstående liste

Kaffe:

Kaffe og hjemmelavet kransekage eller hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

Fri bar: Pilsner, sodavand og vine ad libitum i ca. 3 timer.

Natmad - Vælg mellem:

Klar suppe m. kød-, melboller, urter og flûtes.
Aspargesuppe med kødboller og brød
Æggekage m. bacon, purløg og rugbrød(+20,-)
Røde pølser m. pølsebrød og div. tilbehør
Lune frikadeller m. kold kartoffelsalat

Pris: Kun kr. **498,-** pr. person(Min. 20 pers.)

Buffeten kan også serveres som tre retters middag, de vælger selv Deres festmiddag.

*Vi kan tilbyde mange andre buffet-retter.
Kontakt os endelig!
Så sammensætter vi Deres helt egen buffet.*

Festtilbud gruppe II

Velkomstdrink: Se nedenstående liste

Forretter:

Lakseroulade m. spinat og caviarcreme
Butterdejsskal m. dampet og stegt fisk, rejer og hummersauce
Røget okseinderlår på salat m. grana
Spegeskinke m. tomat og mozzarella
Husets kyllingesalat m. bacon, valnødder, ananas, dijondressing

Hovedretter:

Kalvesteg m. årstidens grønsager, hvide kartofler og flødesauce
Stegt lammekølle m. persille, bønnesauté, salat, græske kartofler, og hvidløgssmør
Farseret kalkunbryst m. årstidens grønsager, salat, pommes Rissolées og skysauce
Porterbraiseret svinekam m. grønsagssauté, skysauce og pommes Hasselback
Helstegt oksefilet m. årstidens grønsager, råstegte kartofler og sauce Bordelaise

Desserter:

Hjemmelavet isbombe m. kerne af frugtis
Rubinsteinkage
Pocheret pære m. hindbærpuré og rørt is
To pandekager m. vanilleis og råsyltede bær

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen - se nedenstående liste
1 glas dessertvin, se nedenstående liste

Kaffe:

Kaffe og hjemmelavet kransekage eller hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

Fri bar: Pilsner, sodavand og vine ad libitum i ca. 3 timer

Natmad:

Lune frikadeller m. kold kartoffelsalat
Bacon/porretærte med salat
Minestrone suppe m. brød
Lobescoves m. rugbrød og rødbeder

Pris: Kun kr. 578,- pr. person.

Festtilbud luksus buffet

Velkomstdrink: Se nedenstående liste.
Bruchetta, oliven og saltmandler(Velkomst)

Buffet:

Hvidløgsbrød, brød og smør
Spegeskinke m. artiskokdip
Carpaccio m. parmesan og pinjekerner
Rimmet laks med rygeostcreme
Kyllingemousse m. brødcrouton

Unghanebryst m. svamperisotto
Kalvefilet med timiansky
Mørbrad a la creme
Havkat m. urtecrust
Saltkartofler
Kartoffelmuffin m. bacon og purløg
Årstidens salater

Manchego m. hjemmebakket knækbrød
Hytteost cheesecake m. hindbærgelé
Chokolademousse i små glas

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen - se nedenstående liste
1 glas dessertvin, se nedenstående liste

Kaffe:

Kaffe og hjemmelavet kransekage eller hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

Fri bar: Pilsner, sodavand og vine ad libitum i ca. 3 timer

Natmad - Vælg mellem:

Minestrone suppe
Ciabatta m. kylling og bacon
Lasagne m. tomatsalat

Pris: Kun kr. 578,- pr. person(Min. 20 pers.)

Buffeten kan også serveres som tre retters middag, de vælger selv Deres festmiddag.

*Vi kan tilbyde mange andre buffet-retter.
Kontakt os endelig!*

Så sammensætter vi Deres helt egen buffet.

Festtilbud gruppe III

Velkomstdrink: Se nedenstående liste

Forretter:

Laksefarseret rødspættefilet m. rejer, caviarcreme, brød og smør
Fersk rg. laks m. stuvet spinat, brød og smør
Koriandergravad okseinderlår m. agurkecreme og ristet fuldkornsrugbrød
Skaldyrsspyd på salat m. persillepesto, brød og smør
Indbagt laksefilet m. spinat og hummersauce

Hovedretter:

Kalvemørbrad stegt m. estragon, hertil grønsager, salat, pommes Croquettes og sauce Noilly Prat
Stegt oksemørbrad m. årstidens grønsager, svampe, fyldte kartofler og pebersauce
Helstegt krondyrkølle m. grønsager, bærcompot, pommes Rissolées og madeirasky(Min. 30 pers.)
Stegt unghanebryst m. dijonflødesauce, stegte kartofler og årstidens grønsager

Desserter:

Duet af lys og mørk chokolade islagkage
Hvid chokolademousse m. hindbærcoulis
Desserttallerken m. dessertkage, frugt og is
Rørt vanilleis m. solbær, rom og makroner.

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen - se nedenstående liste.
1 glas dessertvin, se nedenstående liste.

Kaffe:

Kaffe og hjemmelavet kransekage eller hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

Fri bar: Pilsner, sodavand og vine ad libitum i ca. 3 timer

Natmad:

Buffet m. pålæg og ost
Chili con carne m. nachos
Æggekage m. bacon, purløg og rugbrød.
Grovbolle m. pastrami og solbærpeberrod

Pris: Kun kr. **658,-** pr. person.

Velkomstdrink:

Blue Fountain, blå Bols-likør og hvidvin.
Kirr, solbærlikør og hvidvin.
Kirr Royale, solbærlikør og mous. vin(+16,-)
Merci, ferskenlikør og hvidvin.
Dubonnet
Martini Bianco, Rosso eller extra dry
Spansk mouserende vin(+17,-)
Champagne(+28,-)

Vine:

Husets dejlige rød- og hvidvin ad libitum under middagen
Husets dejlige hvidvin og argentinsk Cabernet Sauvignon ad libitum under middagen(+30,-)
Bordeaux, hvid og rød ad libitum under middagen(+65,-)
Bourgogne, hvid og rød ad libitum under middagen(+85,-)

Dessertvine:

Portvin
Hvid portvin
Sherry
Madeira(+5,-)
Moscato D'Asti(+12,-)
Muscat de Beaumes de Venise(+17,-)
Asti Spumante(+15,-)

Mellemretter:

Champagnesorbet(+27,-)
Limesorbet(+21,-)
Fyldte postejer(+36,-)
Ost(+25,-)

Bordopstillinger:

