

Fest er glæde!

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.



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

Fest til fast pris evt. m. overnatning

Kom i godt selskab på den gamle stråttækte 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,-



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*. (*)Ikke indeholdt i Brunchtilbudet

Børn under 12 år ½-pris. Gælder ikke tilbudet på brunchfest.

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

Overnatning:

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.

Kontakt os for et uforpligtende møde om Deres fest eller sammenkomst.

*Med venlig hilsen
Lene og Hans Ravn Kristensen*

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. hvidløgsdressing

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, pommestermes 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 kranskekage 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. hvidløgsdressing
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 kranskekage 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.
Aspargessuppe 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. hindbærpüre 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 kranssekage 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
Minestroneuppe 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. hjemmebagt 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 kranssekage eller
hjemmelavet chokolade(+15,-)
Cognac eller likør(+25,-)

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

Natmad - Vælg mellem:

Minestroneuppe

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 italiensk buffet:

Velkomstdrink: Martini Extra Dry
eller se nedenstående liste.
Bruchetta, oliven og saltmandler(Velkomst)

Buffet:

Hvidløgsbrød, brød og smør
Spegeskinke m. små mozarellakugler og
melon-emulsion
Carpaccio m. parmesan og pinjekerner
Salat m. frisk tunfisk og bagte tomater
Kyllingesalat m. pasta
Unghanebryst m. svamperisotto
Kalveschnitzel m. gorgonzolasauce
Svinekam m. gremolata
Farfalle Carbonara
Stegte kartofler
Årstedens salater
Italienske oste m. druer
Panna Cotta i små glas
Tiramisu

Vine:

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

Kaffe:

Kaffe og biscotti eller hjemmelavet
chokolade(+15,-)
Cognac, grappa 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. årstedens grønsager,
svampe, fyldte kartofler og pebersauce
Helstegt krøndyrkølle m. grønsager,
bærcompot, pommes Rissolées og
madeirasky(Min. 30 pers.)
Stegt unghanebryst m. dijonflødesauce, stegte
kartofler og årstedens 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,-)

Tilbud på brunchfest

Mod bestilling af min. 20 pers. kan vi også tilbyde en dejlig brunch, som består af:

4 slags rundstk.
 Franskbrød
 Mørkt landbrød
 Rugbrød
 Knækbrød
 Franske bagateller
 Smør
 3 slags ost
 3 slags marmelade
 Nutella
 3 slags pålæg

Honning
 2 slags juice
 Mælk
 "Rigtig" kaffe
 8 slags the
 Frugt
 Blødkogte æg
 Varmrøget laks
 Scrambled eggs
 Bacon
 Lun leverpostej m. rødbede

Wienerbrød
 Vafler
 Ymer
 Yoghurt
 Corn flakes
 Mysli
 Havregryn
 Ymerdryg

Pris pr. pers. kr. 177,00

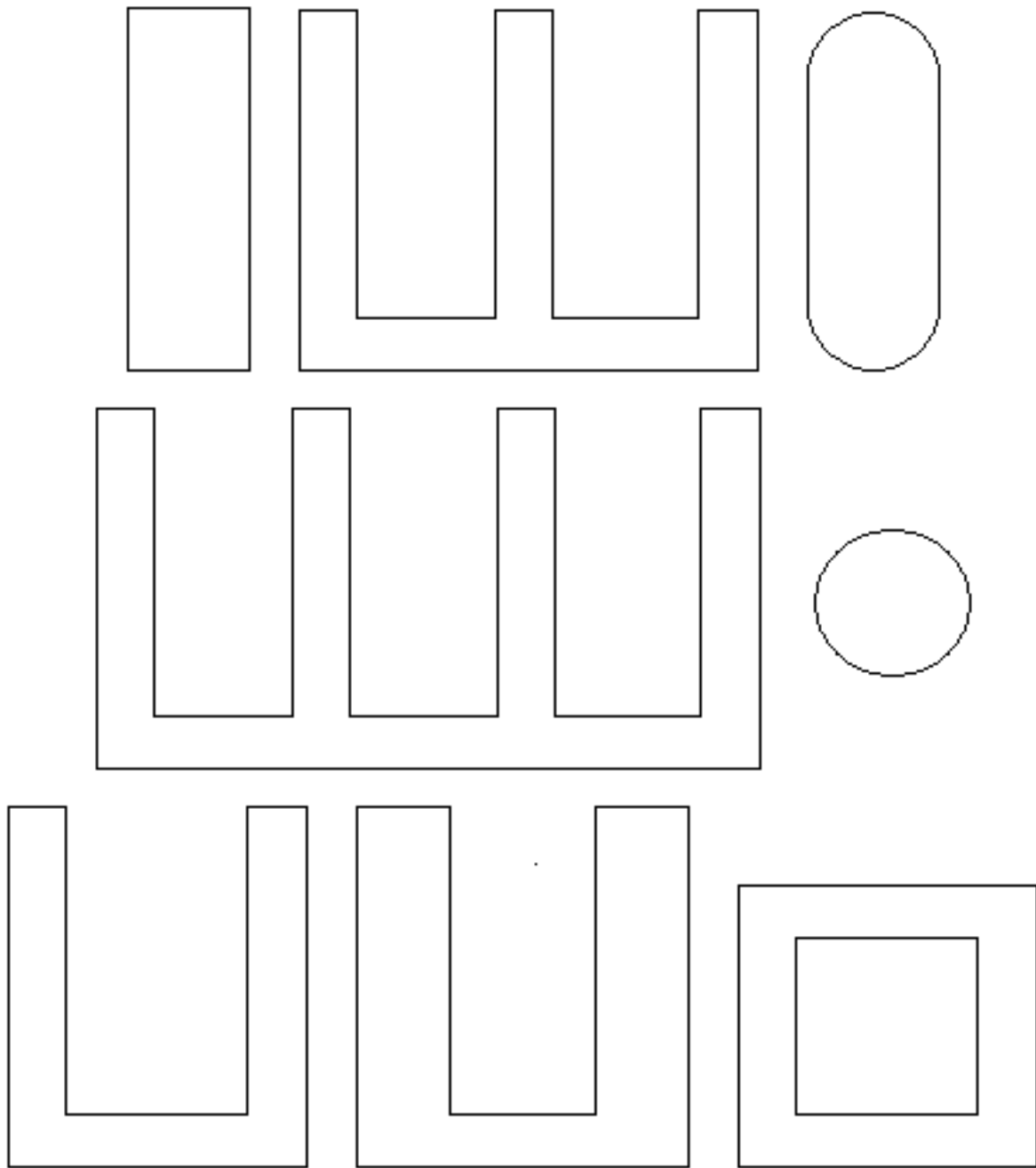
Børn under 12 år kr. 120,00

Ovenstående brunchfest incl. mouss. vin til velkomst
 Kr. **207,00** pr. pers. - Børn under 12 år kr. 120,00

Ovenstående brunchfest incl.
 Et glas mouss. vin til velkomst
 Marineret sild med karrysalat
 Rødspættefileter med remoulade
 Kyllingesalat
 Tarteletter med høns i asparges
 Kr. **288,00** pr. pers.
 Børn under 12 år kr. 160,00



Bordopstillinger:



Deres tjekliste

Vi glæder os til at byde Dem velkommen, og ser frem til at gøre Deres arrangement til noget ganske særligt. For at lette Deres planlægning har vi udarbejdet en række punkter, som gør det nemmere at løse opgaven til Deres fulde tilfredshed. Skriv Deres ønsker nedenfor, og lad os i fællesskab gennemgå arrangementet.

Anledning: _____

Antal voksne og børn under 12 år: _____

Dato: _____

Ankomst kl.: _____

Kaffe mv. ved ankomst: _____

Velkomstkrink kl.: _____ - _____

Middag kl.: _____

Forret: _____

Mellemret: _____

Hovedret: _____

Ost: _____

Dessert: _____

Natmad kl.: _____ - _____

Hvidvin: _____

Rødvin: _____

Dessertvin: _____

Kaffe/The: _____

Sødt til kaffen: _____

Cognac eller likør: _____

Fri bar med øl, vand og vine: _____

Fri bar med øl, vand, vine og alm. spiritus: _____

Specialforplejning: _____

Bordopstilling: _____

Bordplan: _____

Farver på duge og servietter: _____

Blomster: _____

Hvor mange musikere: _____

Fotograf: _____

Menukort: _____

Indbydelseskort: _____

Bordkort: _____

Antal værelser: Enk.vær. ___ Dobb.vær. ___ 3-sengsvær. ___ 4-sengsvær. ___