



# Arrangementer

**Kroen ved Åens arrangement menu og info katalog**



# Mad til arrangementer

## Middagsretter - de gammeldaw's-

(min. 20 personer) (pensionsrabat 10%)

- Stuvet hvidkål med 3 frikadeller, hvide kartofler rugbrød og rødbeder...119,- (4 frikadeller +12,-
- Glaseret skinke, flødekartofler og spidskålssalat...149,-
- Kyllinge overlår Ala. Mormor m. skysovs, små kartofler og sylt...169,-
- Forloren hare med kartofler og hjemmesyltede agurker og ribsgele...169,-
- 
- Paneret stegt flæsk (5stk pr. person.) m. persille sovs, hvide kartofler og rødbeder...179,-

## Desserter

- tallerken anrettet Is-tapas...119,-
- Karameliseret Ananas m. is og saltede mandler...69,-
- Brownie m. is og råsyltede bær...119,-
- Begisk vaffel m. is og chokoladesovs...69,-
- Sheperts pie m. is... 79,-

## Forretter

- Rejecocktail...89,-
- Lakseannretning...79,-
- 
- Tarteletter...79,-

# Mad til arrangementer

## Lette anretninger

### Mexi platten...269,- (min. 12 kuverter)

- 2 stk. Tostadas m. ølbrasieret svin, syltede rødløg, koriander, ægte mexicanske chili salsaer, dressing og sprødt grønt
- Majschips med Mexicansk specialitet som varierer efter sæsonen
- Karamelliseret ananas m. is og saltede mandler.

- Fish & chips m. tarter sovs og cheperts pie m. is...239,- (min. 5 kuverter)

- Tapas, og 1 glas Sauvignon Blanc (fransk hvidvin) 349,- (min. 5 kuverter)

Tapas anretning m. 2x tapas kød 2x oste, oliven, saltede nødder, brød m. smør, hjemmelavede specialiteter, grønt, 2 x dyppelse, stegt torsk m. prexte panering, syltede rødløg og moho roho sovs. (vælg i stedet for torsk barbecue marineret spareribs +19)

- Svampet brownie m. håndlavet is og råsyltede bær

- Burger m. ølbrasieret langtidstegt svin, barbecue, cremet coleslaw og løgkompot, hertil sprøde fritter og chili Aioli

- Belgisk vaffel m. is og chokoladesovs...249,- (min. 7 kuverter)

# Mad til arrangementer

## Bruncharrangement på 3 timer. Min. 25 kuverter

- Kroens Brunchbuffet m. salt og sødt
- Kaffe/the
- Isvand under hele selskabet
- Juice

*Fra 325,- pr. person.*

# Tilvalg

## Snacks på bordene

- Sprøde chips med dyppelse på bordene... 29,-
- Grøntsagsstave med cremet purløgdyppelse på bordene ...39,-
- Nødder og tørret frugt på bordene ...29,-
- Nocellara oliven m. flagesalt ...49,-
- Rodfrugtechips m. cremet grøn urtedip ...39,-
- Tahin-barbecue dip med grønnsagstænger ...59,-
- Majschips med mexicansk inspireret dyppelse ...49,-

## Kaffe & Sød

- Kaffe/the... 45,-
- Æbletærte m. syrnet fløde...57.--
- Fyldte chokolader... 23,-

# Mindesammenkomster

## Pakke 1 (3 timer)

- 2 halve hjemmebagte boller med smør.
- Kringle
- Kaffè/ the under hele arrangementet
- Fyldte chokolader
- Isvand under hele arrangementet

*Pris pr. person fra 225,-*

## Pakke 2 (4 timer)

- Pålægsplatter med diverse tilbehør. Hertil friskbagt lyst og mørkt brød.
- Gammeldaw's lagkage med creme, syltetøj og makroner.
- Fyldte chokolader
- Kaffè/the under hele arrangementet
- Isvand under hele arrangementet

Vælg mellem 4 eller 5 pålægsplatter.

Pris for 4 pålægsplatter 299,- *pr. person.*

Pris for 5 pålægsplatter (hvoraf en er osteplatte) 329,- *pr. person.*

# Priser på lokaler

Vi tilbyder leje af eget lokale, når man afholder et arrangement ved os. Hvis ikke man vil leje lokale, afholder man sit arrangement i vores restaurant, hvor der er mulighed for at der kommer andre mennesker samme tid som arrangementet bliver afholdt.

(dette gælder ikke ved mindesammenkomster og større arrangementer).

Åstuen. min. 5 personer – 69kr. pr. person for 2 timer

(efter 2 timer er det 415kr. Pr. påbegyndt time.)

John Peter. Min 25 personer – 69kr. pr. person for 2 timer.

(efter 2 timer er det 529kr. Pr. påbegyndt time.)