



Festkatalog

Kroen ved Åens festpakker og menukort



En mindeværdig fest i naturskønne omgivelser.

Hos kroen ved Åen skaber vi de perfekte rammer for jeres næste fest. Vores hyggelige kro ligger i naturskønne omgivelser med Karup Å lige i baghaven.

Vi har totalrenoveret hele kroen fra top til tå med stor respekt for historien på stedet.

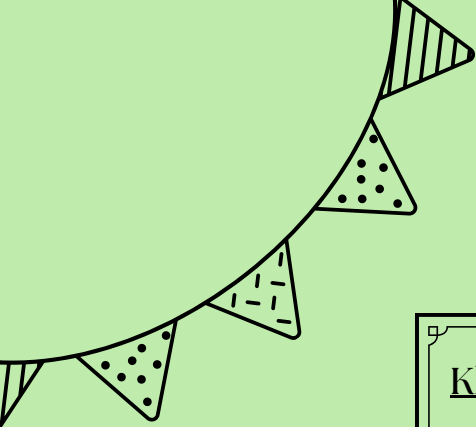
Vores 4 lokaler er vidt forskellige og har alle et helt særligt udtryk og med direkte udgang til vores 2 terrasser vendt mod haven. Vores hyggelige pejsestue er til rådighed for alle vores gæster. Her kan man trække sig tilbage, nyde kaffen i bløde møbler mens den levende ild sitrer i pejsen.

Vi klarer alt fra bryllup, fødselsdag, jubilæum, konfirmation eller en anden helt særlig begivenhed fra start til slut, så I kan nyde dagen helt uden bekymringer.

Vil du give dine gæster en helt særlig dag på en historisk kro med næsten 400års historie på bagen, i unikke, nyrenoverede omgivelser hvor maden er præget af det danske, nordiske og sydamerikanske køkken med fokus på gode råvarer og æstetik, så er du kommet til det helt rette sted.

Hos kroen ved Åen får i:

- Hyggelige og nyrenoverede festlokaler i naturskønne omgivelser
- Flot anrettet mad med fokus på god kvalitet.
- Udgang til have og terrasse i hvert lokale
- Perfekte omgivelser til at tage flotte mindeværdige billeder med levende vand og smuk natur i baggrunden
- Helstøbte festpakker
- Venligt og hjælpsomt personale
- Mulighed for overnatning i en af vores hyggelige, nyrenoverede værelser
- Personlig hjælp til planlægning fra start til slut.



Festpakker



Klassisk fest på 5 timer. Min 25 kuverter

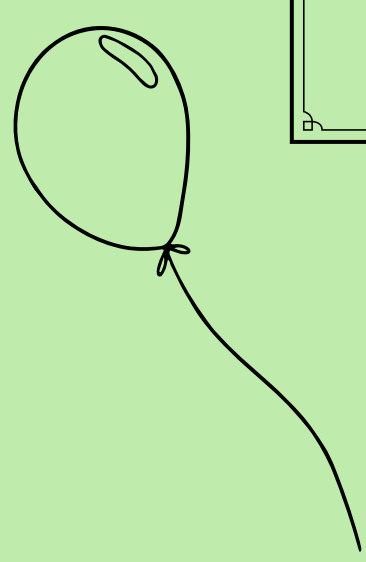
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Isvand under hele middagen
- Lokale, opdækning med blomst, servietter og duge.

Fra 539,- pr. person.

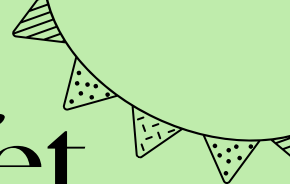
Hele molevitten på 8 timer. Min 25 kuverter.

- Velkomstdrink
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Isvand under hele middagen
- Skrub af mad
- Lokale, opdækning med blomst, servietter og duge.

Fra 749,- pr. person.



Festpakker med buffet



Klassisk fest med buffet (5 timer) Min 25 kuverter.

- Forret
- Buffet
- Dessert
- Isvand under hele middagen
- Lokale, opdækning med blomst, servietter og duge

Fra 559,- pr. person.

Hele molevitten på 8 timer. Min 25 kuverter.

- Velkomstdrink
- Forret
- Buffet
- Dessert
- Isvand under hele middagen
- Skrub af mad
- Lokale, opdækning med blomst, servietter og duge.

Fra 759,- pr. person.



1499 kr. pr. påbegyndt time efter det anslåede timeantal gælder ved alle festpakker.

Bryllupsfestpakke

Reception

- Kolde bobler
- Gourmet snacks
- Kaffe/the
- Bryllupskage

Pris fra 239,- pr. person.

Ved egen medbragte bryllupskage.

Pris 199,- pr. person.



Bryllupsfesten (8 timer)

- Velkomstdrink inden middagen
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Isvand under hele middagen
- Kaffe/the
- Natmad
- Lokale, opdækning med servietter, duge og flotte blomster efter jeres ønske, i samarbejde med vores dygtige blomsterdekoratør.

Pris fra 899,- pr. person



Menukort

Forretter

- Stegt torsk med cremet hvidvin-sauce, basilikumsolie, citron verbena og urt...+36kr.
- Lyn stegt tun med brunet smør, Soya, ristede sesam, karse, sprød salat, syltede rødøl og Aioli ...+59kr.
- Tostadas med langtidsstegt øl-braiseret okse, syltede bøgehatte, grøn tomat coulis, trøffel-mayo og revet vesterhavsost...+39kr.
- Cremet blomkåls suppe med danske æbler hertil sprødt hvidløgs baguette m. urter.
- Tarteletter med høns i asparges .
- Rejecocktail m. krydret dressing, agurk, iceberg salat, citron og spirer.

Hovedretter

- Nakkefilet svøbt i bacon m. mango og peber, sherry og grovkornet senneps sovs, årstidens salat, karameliserede gulerødder og nye kartofler.
- Oksemørbrad, rødvinssovs m. svampe, pommes fondant og garniture...+89kr.
- Oksesteg stegt som vildt, waldorfsalat, garniture, kartofler m. frisk persille og en vel-smagt vild sovs, godt med fløde og ribs +45kr.
- Oksefilet med bearnaise, garniture og råstegte kartofler vendt i timian...+45kr.

Natmad

- Aspargessuppe med kødboller.
- Byg selv hotdogs med røde pølser og hele "svineriet"
- Tarteletter med høns i asparges
- Tag selv-bord med 3 forskellige påægsplanker, flot anrettet med sylt, grønt, smørelse og brød...+19 kr.
- Sandwich.
- Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat og hjemmesylt...+29kr.
- Ostebord m. kiks og brød ...+15kr.
- Tapas...+99kr.

Desserter

- Creme brûlée med råsyltede bær og revet hvid chokolade.
- Citronfromage m. appelsinhonning og ristede nødder, is med smørkaramel og friske bær ...+19kr.
- Tallerken anrettet is-tapas –håndlavet fra lokalt ismejeri ...+19kr.
- Svampet brownie med is og råsyltede bær...+19kr.
- Kroens æbledrøm... et ydre af vaniljemousse m. strejf af rom en kerne af æblekompot m. kanel og kardemomme og bund en bund lavet på makroner...+14kr
- Fuglerede m. is, bær og karmelsovs.

Vores forslag

Forslag 1

- Tarteletter med høns i asparges eller rejecocktail
- Nakkefilet svøbt i bacon m. mango og peber, sherry og grovkornet sennepssovs, årstidens salat, karamelliserede gulerødder og hvide kartofler
- Fuglerede m. is, bær og karmelsovs

539kr. pr. person

Forslag 2

- Stegt torsk med cremet hvidvins-sauce , pisket urteolie og citron timian
- Oksesteg stegt om vildt, waldorfsalat, garniture, kartofler m. frisk persille og en vel-smagt vild sovs, godt med fløde og ribs
- tallerken m. is, bær og kroens citronfromage m. appelsinhonning og ristede nødder eller tallerkenanrettet is-tapas

639kr. pr. person

Forslag 4

- lynstegt tun m. brunet smør, Soya, ristede sesam, karse, sprød salat, syltede rødløg og Aioli
- Oksemørbrad, rødvinssovs m. svampe, pommefondant og garniture
- Svampet brownie med is og råsyltede bær

706kr. pr. person

Forslag 3

- Stegt torsk med cremet hvidvins-sauce , pisket urteolie og citron timian
- Oksefilet med bearnaise, garniture og råstegte kartofler vendt i timian
- Kroens æbledrøm

619kr. pr. person

Buffeter

Klassisk

- Mør oksefilet
 - Nakkefilet svøbt i bacon m. mango og peber
 - Råstegte kartofler m. frisk persille
 - Cremet flødekartofler m. porer
 - 2 af sæsonens spændende salater
 - Bearnaise-sovs
-



Sommer

- Slider med oksefilet, pebermayo, løgkompot, sylt og sprød salat
- Barbecue marinerede kyllingelår
- Lune frikadeller
- Hjemmelavet kartoffelsalat m. purløg
- Råstegte kartofler m. kold bernaïsecreme
- 2 slags salater efter årstidens ønsker
- Hjertesalat med revet kylling, mexisovs, forårsløg og revet parmesan
- Brød og Smørkugle m. havsalt



+29kr pr. person

(denne buffet er både en forret og en hovedret)

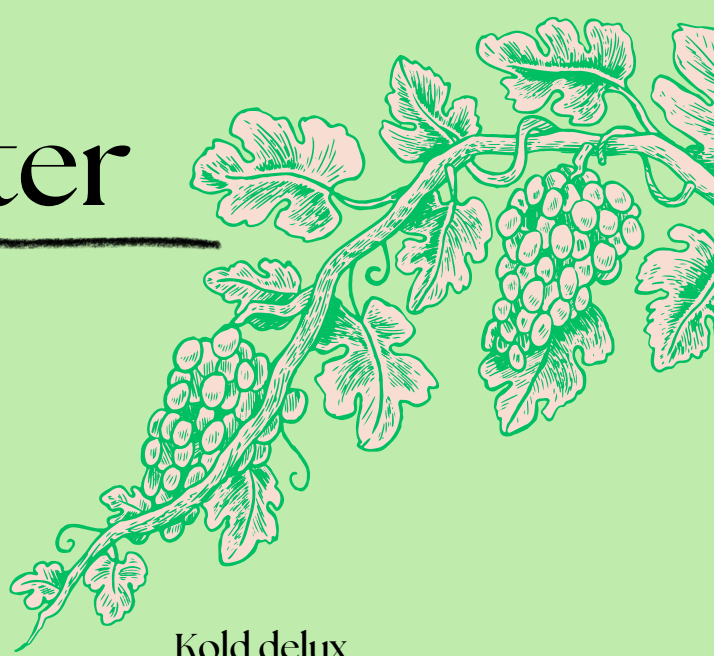
Buffeter

Mexican style

- Tacos m. langtidstegt ølbraiseret kød m. lækre toppings og ægte maxicanske chilier
- Tapasplatter med 2 x tapaskød, 2 x tapas pølser, 2 x ost, 2 x oliven, gulerødsstave, agurkestave, spirer, Aioli, pesto og sprøde chilinødder
- Tortilla majs chips og mexicansk inspireret dip
- Sliders m. oksefilet, pebermayo, løgkompot, sylt og sprødt grønt.
- Ceviche lavet på håndpillede rejer
- Lakseruller m. dijoncreme på bund af sprødt grønt.
- Brød og smørkugle m. havsalt

+109kr pr. person

(denne buffet er både en forret og en hovedret)



Kold deluxe

- Sliders med ølbraiseret svin, sød barbecue, coleslaw lavet på spidskål og gulerød
- Tapasplatter med 2 x tapaskød, 2 x tapas pølser, 2 x ost, 2 x oliven, gulerødsstave, agurkestave, spirer, Aioli, pesto og sprøde chilinødder
- Croissant m. skinke, sennepsmayo, tomatketchup og fint revet ost
- Rejer vendt i krydret dressing, dild m. grønt og knas
- Varmrøget laks på bund af sprød salat, Cherry tomater, blåbær, citron og urtesovs
- Kold oksefilet, kapers, syltede rødløg og bearnaise-creme
- Brød og smørkugle m. havsalt

+89kr. pr. person

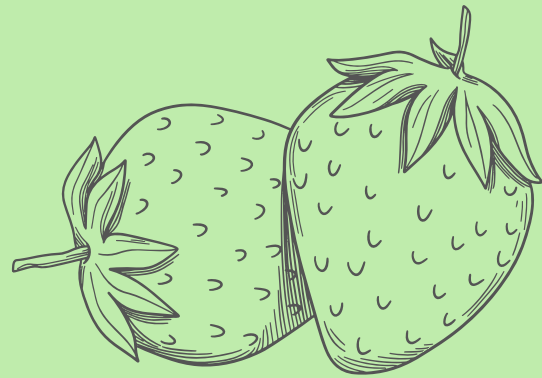
(denne buffet er både en forret og en hovedret)



Dessertpakker til buffeterne

Pakke 1

- Håndlavede Islagkager fra lokalt ismejeri
- Svampet pekannøds-brownie toppet med chokoladeganache og hvid chokolade
- Frugtfade med sæsonens farverige frugter



Pakke 2

- Trifli lavet på danske æbler med vaniljecreme, makroner og mørk chokolade
- Udvalg af danske oste med økologiske marmelader og andre toppings
- Fylgte chokolader



Pakke 3

- Kroens Gammeldaw's Lagkage
- Hjemmebagte småkager
- Citronfromage m. appelsinhonning og ristede nødder



Ekstra tilkøb til buffeter

Tostados

1. Barbecue marineret kylling, forårsløg, koriander, hvidløgsdressing, lime, sprød salat, agurk og spirer
2. Kylling marineret i sød chilisovs, karamelliserede løg, stegt peberfrugt, syltede rødløg, sprødt grønt og dressing
3. Langtidsbraiseret okse, mojo-rojo-sovs, gul peberfrugt, sprødt grønt, peber mayo, syltede rødløg og karse
4. Langtidsbraiseret svin, bearnaiscreme, sprødt grønt, creme fraiche, ristede svampe, karamelliserede løg og ristede løg, toppet med urt

(som tilkøb 79,-)

Tacos

1. Langtidsbraiserede okse, sprødt grønt, smørstegte majs, forårsløg, sød chilisovs, hvidløgsdressing og urter
2. Langtidsbraiserede okse, rødløg koriander, guacamole, syrnet fløde, mozzarella, urter, tomat og lime

(som tilkøb 69,-)

- | | |
|---|--|
| • Majschips med pico de gallo...29,- | • Frikadeller...39,- |
| • Ceviche lavet på håndpillede rejer...39,- | • Senneps marineret skinke...39,- |
| • Paneret torskekugler med tatar-sovs...27,- | • Pastasalat...35,- |
| • Hjertesalat med revet kylling, mexisovs, forårsløg og revet parmesan...37,- | • Tzatziki ...22,- |
| | • Sovs ...25,- |
| | • Brød og kuglesmør m. havsalt og tørret blomst...22,- |

Ekstra tilkøb

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 grøntsagstænger 59,-
- Majschips med mexicansk inspireret dyppelse 49,-

Kaffe & Sødt

- Kaffe/the 45,-
- Kransekage 49,-
- Fyldte chokolader 23,-
- Ved egen levering af sødt til kaffen betales til anretning, servering & opvask pr. person / 29,-

Tilkøb drikkevarer

Tilkøb glas

- Velkomstdrink nit del Foc brut Organic cava 59,-
- Alkoholfri velkomstdrink Silent Shore Organic Kombucha 89,-
- Dessert vin 2021 chateau Martillac 69,-
- Portvin 39,-

Ad libitum pakke (8 timer) dog senest kl. 02:00

- Duque de Sevilla Hvid
- Duque de Sevilla Rød
- Øl
- Sodavand
- 1 glas dessertvin 2021 chateau Martillac

359,- pr. person.

Premium ad libitum pakke (8 timer) dog senest kl. 02:00

- Villa di Mare Pinot Grigio
- Rooiberg Shiraz
- Øl
- Sodavand
- 1 glas dessertvin 2021 chateau Martillac

399,- pr. person.

