



Dit livs fest

PÅ HOTEL ÅRSLEV KRO



Hotel Årslev Kro



Hotel Årslev Kro

Når mærkedage skal fejres, eller der skal festes for venner og bekendte, er vores hotel det perfekte udgangspunkt. Vi tilbyder lækkert og veltillavet mad, som De kan nyde i hyggelige rammer på vores hotel.

Personalet er altid parat til en festsnak og giver gerne gode råd om menusammensætning, valg af vine m.v.

Vælg ud fra forslagene i denne folder, eller tal med os om, hvad De har af specielle ønsker. Vi er parate til at opfylde ethvert ønske.

Når De vælger os som festarrangør, vælger De også at kunne slappe af sammen med Deres gæster. Vi sørger for det hele og skaber de bedst mulige rammer for et succesrigt arrangement. Vi kan også levere indbydelseskort til festen for et mindre beløb.



**DET
PERFEKTE
ARRANGEMENT
STARTER HOS OS**





Fest til fast pris

**DER VÆLGES 3 RETTER FRA ENTEN DE
KLASSISKE ELLER FESTMENU 1,2 ELLER 3**

HELAFTENSARRANGEMENT (7,5 TIMER) INDEHOLDER:

- Velkomstdrink
- 3-retters menu, alle tallerkensserveret
- Husets hvid-, rød- og dessertvin, øl og vand (7,5 time)
- Kaffe med sødt
- Ta' selv bar med øl, vand og vin
- Natmad
- Blomsterdekorationer
- Valgfri farve på duge og servietter
- Værelse til værtsparret
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)

I de følgende festmenuer kan der frit vælges forret, hovedret samt dessert.

Der vælges 3 retter fra enten festmenu 1, 2 eller 3.

Skulle De ønske at kombinere menuerne, eller vil De have et personligt menuforslag, kan dette naturligvis også arrangeres.

PAKKER

**Klassisk
Helaftensarrangement**

982,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 1**

1.032,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 2**

1.066,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 3**

1.099,-
pr. kuvert

TILKØB

1 ekstra time øl, vand og vin

100,-
pr. kuvert

Fri alkoholsodavand, rom,
gin, vodka, whisky med is
og frugtpynt.

Sættes på buffet efter maden

185,-
pr. kuvert

Under hele arrangementet

295,-
pr. kuvert



3-retters festmenu

VÆLG FRIT MELLEM FORRETTER, HOVEDRETTER OG DESSERTER.
ALLE HOVEDRETTER ER TALLERKENSERVERT

FESTMENU 1

Forretter

- Laksetatar med løg og krydderurter
- Vitello tonnato med tunsauce
- Gazpacho med finskåret urter og cremefraiche

Hovedretter

- Indbagt svinemørbrad med bacon og skysauce
- Kalvefilet med pebersauce og dagens garniture
- Paneret Supreme kyllingebryst med dampet majs, dagens garniture og appelsinsauce

Desserter

- Pære Belle Helene
- Hjemmebagt mazarinkage med syltede bær og vaniljeis
- Belgisk vaffel med chokoladeis

FESTMENU 2

Forretter

- Koldrøget lakseroulade med urtecreme og rejer
- Carpaccio af krondyr med parmesan og pesto
- 2 stk. wraps med kylling/mango og laks/citronmayo

Hovedretter

- Kalvemørbrad med svampe, honninggulerødder og trøffelsauce
- Oksefilet med whiskysauce og dagens garniture
- Bagt laks med hollandaisesauce, asparges og pommes fondant

Desserter

- Chokolademousse med appelsinis og nøddecrunch
- Tiramisu med kaffesirup
- Gateau Marcel

FESTMENU 3

Forretter

- Tre tapas: Røget laks med hytteost, marineret svinemørbrad med mangochutney, tigerrejer med chilimayonnaise
- Alt godt fra havet og urtecreme
- Hjemmelavet buttedejskal med tigerrejer, friséesalat og guacamole

Hovedretter

- Oksemørbrad med grønt sauté, dagens kartoffel og pebersauce
- Krondyr filet med pocheret pære, svampe og gorgonzolasauce
- Duet af kalvefilet og krondyr med rødvinssauce og svampe

Desserter

- 3 slags is i nøddekurv med friske bær
- Dekonstrueret cheesecake med is
- Fragilitéroulade med hindbær og Baileys is a 'part

FESTMENU 1

549,-

pr. kuvert

FESTMENU 2

599,-

pr. kuvert

FESTMENU 3

649,-

pr. kuvert

Alle menuerne er tallerkenservert og der serveres afstemt kartoffel og garniture til.





KLASSISK MENU

499,-

Klassiske retter

Forretter

- Hønsesalat a la Årslev med ananas og sprød bacon
- Kroens rejecocktail
- Kolddampet laks "Bellevue"
- 2 tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

- Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce
- Oksefilet med dagens kartoffel, årstidens garniture og pebersauce
- Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, bønner, hvide kartofler og skysauce
- Flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og chips

Desserter

- Kroens islagkage
- Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum og ribsgelé
- Citronfromage med flødeskum
- Pavlova med frugt, creme og is



Alle menuerne er tallerkenserveret, og der serveres afstemt kartoffel og garniture til.

Buffet

MIN. 10 KVERTER



BRUNCH BUFFET

399,-
pr. kuvert

BRUNCH BUFFET

Start inden kl 11.30

- Et glas bobler til velkomst
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- 3 slags slagterpålæg
- Flere forskellige oste
- 2 slags hjemmelavet marmelade, honning
- Chiagrød med nødder og bær
- Hjemmelavet Nutella
- Fyld selv croissant med rejesalat og skinkesalat
- Røget laks
- Lun leverpostej med bacon
- Brunch pølser, scrambled æg og bacon
- Friskskåret frugtanretning
- Hjemmebagt wienerbrød
- Amerikanske pandekager med sirup
- Inklusiv ad libitum Kaffe og The
- Æble-/appelsinjuice og mælk

BUFFET 1

Klassisk frokostbuffet serveret på én gang

- 2 slags sild med karrysalat og rødløg samt kapers
- Æg og rejer samt mayo
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Hønsesalat med bacon og ananas
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Roastbeef med remoulade, peberrod og ristet løg
- Frikadeller med rødkål
- Brownie med vaniljecreme

BUFFET 1

399,-
pr. kuvert



BUFFET 2

525,-
pr. kuvert



BUFFET 2

Festbuffet serveret ad 3 gange

- Bagt laks med krydderurter, rødløg og tangkaviar
- Rejecocktail anrettet på fad, tomat, dressing og salat
- Røget dyrekølle, grøn pesto, parmesan
- Serano med melon og tomatrelis
- 2 slags blandede salater
- Pastasalat med pesto, feta og kylling
- 2 slags blandede salater
- Husets hjemmelavede dressinger
- Kalvefilet med ristede kartofler og pebersauce
- Glaseret nakkefilet med flødekartofler
- 3 slags oste med oliven tapenade og hybenmarmelade
- Gateau Marcel



Natmad

Pris er pr. kuvert og i kombi med festarrangement

Kartoffel-/porresuppe med ristet bacon	125,-
Tarteletter med høns i asparges.	125,-
Lav-selv-hotdogs med brune pølser, brød, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg og agurkesalat.	125,-
Charcuteri med ostebord, flæskesvær, kiks, brød, og smør	125,-
Chili con carne med nachos og dip	125,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og flutes	125,-
Løgssuppe med paprika og ostebrød.	125,-
Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes.	125,-

Mad ud af huset

AFHENTES PÅ KROEN

ÅRSLEV KROS TAKE AWAY BUFFET 1

- 2 slags sild med karrysalat
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Ribbensteg med rødkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Ostefad med 3 slags oste
- Brød og smør

ÅRSLEV KROS TAKE AWAY BUFFET 2

- Rejecocktail anrettes på fad
- Røget laks med asparges
- Røget okseinderlår med pesto og parmesan
- Seranoskinke med salat, tomatrelish og oliven
- Helstegt kalvefilet med kartofler og skysauce
- Glaseret skinke med flødekartofler
- 2 slags salat med husets dressing
- Hjemmelavet mazarinkage med creme fraiche
- Ost og frugt
- Brød og smør

179,-
pr. kuvert

299,-
pr. kuvert





Reception

Medbring jeres egen
bryllupskage

**Pris for service:
kr. 25,- pr. person**

BUFFET

189,-
pr. kuvert

RECEPTIONSBUFFET

- 2 slags canapeer med pålæg
- Miniburger med pulled chicken og pulled pork
- Melon med seranoskinke
- Hvidløgsmarineret tigerrejer
- Hjertesalat a la cæsarsalat
- Brød og smør
- Ostebjælker med ristede mandler
- Kransekage petit four



Læn dig tilbage og slap af...

... nyd dagen, uden at skulle tænke på kørsel
og slut opholdet af med en stille
morgenstund dagen derpå.

OVERNATNING MED MORGENBUFFET TIL SPECIALPRIS

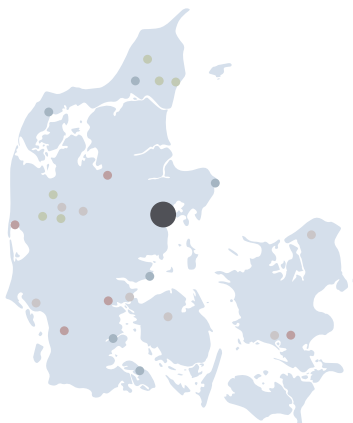
Enkeltværelse

700,-
pr. person

Dobbeltværelse

2 personer

800,-



Hotel Årslev Kro

Silkeborgvej 900 · 8220 Brabrand
Tlf. 8626 0577 · hotel@arslevkro.dk
www.arslevkro.dk



www.danske-hoteller.dk

