



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 tilbyde gratis indbydelseskort til festen.



**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 tallerkenserveret
- 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**

1.035,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 1**

1.140,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 2**

1.240,-
pr. kuvert

**Helaftensarrangement
Festmenu 3**

1.345,-
pr. kuvert

TILKØB

1 ekstra time øl, vand og vin

125,-
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 RETTER ER TALLERKENSERVERT

FESTMENU 1

Forretter

- Unghane roulade på sprød salatbund
- Chili- og hvidløgsmarineret tigerrejer med aioli
- Koldrøget lakseroulade med spinat og cremet ost

Hovedretter

- Svinekam stegt som vildt med rösti, selleripuré, skysauce og bagte rodfrugter
- Kalvefilet med pebersauce, små stegte kartofler, jordskokke puré og bagte grøntsager med timian
- Fyldt kalkunbryst med pikantost, whiskysauce, ovnbagte grøntsager og hasselbagte kartofler

Desserter

- Kroens islagkage med bær
- Æbletærte med creme fraiche og frisk frugt
- Råsyltede blommer med råcreme

FESTMENU 2

Forretter

- Carpaccio af oksemørbrad med parmesan og estragon mayo
- Fiske symfoni med 3 slags fisk og tilbehør
- Røget dyrekølle med peberrodscreme på salatbund samt friskbagt brød

Hovedretter

- Kalvemørbrad med calvados sauce, svampe, små stegte kartofler og stegte grøntsager
- Kylling 'Supreme' med orangesauce, kartofler og årstidens grøntsager
- Indbagt svinemørbrad med svampesauce, knuste kartofler og garniture

Desserter

- Chokolademousse med flødeskum og appelsinpuré
- Brownies med puré og sorbet is
- Nødekage med frisk frugt, puré og is

FESTMENU 3

Forretter

- Tapasanretning
 - Lakserilette
 - Risottokugle med svampefyld
 - Spansk sortfodsgris
- Bagt laks med mandler og urtecreme
- Hummerbisque med pocheret fisk

Hovedretter

- Langtidsstegt vildsvinefilet med knuste kartofler, løgtærte og rødvinssauce
- Oksemørbrad med pommes fondant, whiskysauce og årstidens grønt
- Duet af kalvefilet og krondyr med rødvinssauce og svampe

Desserter

- Nøddeskurv med 3 slags is og friske bær
- Lemon cheesecake med makron/kiksebund og frisk frugt
- Ostebræt med 3 slags oste fra Them samt garniture

FESTMENU 1

599,-

pr. kuvert

FESTMENU 2

649,-

pr. kuvert

FESTMENU 3

699,-

pr. kuvert

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





KLASSISK MENU

549,-

Klassiske retter

Forretter

- Kroens rejecocktail
- Klar suppe med mel- og kødboller
- Tarteletter med høns i asparges
- Tunmousse med rejer og capers

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
- Glaseret nakkekam med flødekartofler og årstidens grønt

Desserter

- Kroens islagkage
- Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum og ribsgelé
- Citronfromage med flødeskum
- Pære Belle Helene



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

Buffet

MIN. 10 KVERTER



BRUNCH BUFFET

409,-
pr. kuvert

BRUNCH BUFFET

Start inden kl 11.30

- Et glas bobler til velkomst
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- 3 slags pålæg
- Flere forskellige oste
- 2 slags hjemmelavet marmelade
- Skyr med bær i små glas
- Hjemmelavet Nutella
- Fyld selv croissant med rejesalat
- Røget laks
- Lun leverpostej med bacon
- Brunch pølser, scrambled æg og bacon
- Friskskåret frugtanretning
- Wienerbrød
- Amerikanske pandekager med sirup
- Inklusiv ad libitum Kaffe og The
- 2 slags juice 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
- Kroens æblekage
- Brød og smør

BUFFET 1

409,-
pr. kuvert



BUFFET 2

535,-
pr. kuvert



BUFFET 2

Festbuffet serveret ad 3 gange

- Bagt laks med mandler og urtedressing
- Rejecocktail anrettet på fad, tomat, dressing og salat
- Røget dyrekølle, grøn pesto, parmesan
- Serano med melon og tomatrelish
- 2 slags forskellige blandede salater
- Tomatsalat med mozzarella
- 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
- Chokolademousse



Natmad

Pris er pr. kuvert og i kombi med festarrangement

- Kartoffel-/porresuppe med ristet bacon 135,-
- Tarteletter med høns i asparges 135,-
- Lav-selv-hotdogs med brune pølser, brød, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg og agurkesalat..... 135,-
- Charcuteri med 2 slags slagterpålæg, 2 slags oste og 3 tilbehørsspecialiteter hertil knas, kiks, brød og smør 135,-
- Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og flutes 135,-
- Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes..... 135,-

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
- Citronfromage med flødeskum
- Ost og frugt
- Brød og smør

279,-

pr. kuvert

Emballageafgift kr. 350,- i alt

399,-

pr. kuvert

Emballageafgift kr. 350,- i alt





Reception

Medbring jeres egen
bryllupskage

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

BUFFET
275,-
pr. kuvert

RECEPTIONSBUFFET

- Pindemadder
- Risottokugler med svampefyld
- Risottokugler med hummerfyld
- Mini wraps med kylling mousse
- Bagt laks med mandler og capers creme
- Kyllingespyd i teriyaki dressing
- Marineret oksefilet i sesam-soya olie
- Små løgtærter
- 3 slags ostehapsere
- Trifli med knuste makroner og portvin
- Små kartofler i urtedressing med asparges og ærter
- Pasta med capers og chorizo i tomat flødesauce
- Brød og 3 slags smør:
 - Hvidløg, Basilikum, Chili/citron-lakrids



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

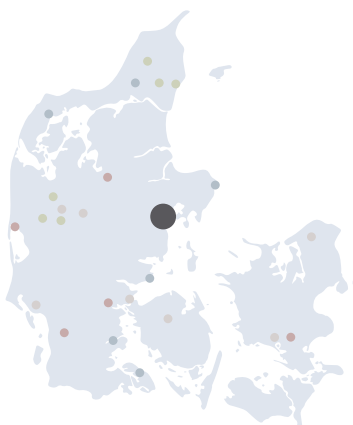
Enkeltværelse

650,-
pr. person

Dobbeltværelse

2 personer

750,-



Hotel Årslev Kro

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



www.danske-hoteller.dk

