

Frokost buffet 1

Varm røget laks på salatbund
Pebermakrel med røræg og asparges
Hønsesalat med ananas og bacon.
Kold dyreryg med råsyltet tranebær og honning glaseret valnødder.
Lune frikadeller med hjemmelavet rødkål.
Ramløg marineret svinekam med årstidens salat.
Ostelagkage
Frisk opskåren frugt
Hjemmebagt brød og kiks
Pris 279 kr. pr. kuvert, minimum 10 kuverter

Frokost buffet 2

Kold kyllingerulle på salatbund med langtidsstegte cherrytomater og basilikums mandel pesto.
Kogt laks med rejer og asparges.
Hertil krydderdressing
Rosa stegt oksefilet med årstidens salat
Lune frikadeller med hjemmelavet rødkål
Tærte med kylling og bacon
Mørbrad bøf ala creme med hjemme syltet rødbeder og agurkesalat
3 slags ost og frisk frugt
Hjemmebagt brød og kiks.
Pris 329 kr. pr. kuvert, minimum 10 kuverter

Frokost buffet 3

Marineret sild med æg og hjemmelavet karrysalat
Lune fiskefilet hertil remulade og citron
Rejer med mayonaise
Lun leverpostej med ristet champignon, bacon og hjemmesyltet rødbeder
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
Frikadeller med kold kartoffelsalat
Grøntsagstærter
Blandet salat
Ostelagkage
Frisk frugt
Hjemmebagt brød og kiks.
Pris 265 kr. pr. kuvert, minimum 10 kuverter

Frokost buffet 4

Tortillas med pikant og røget laks
Røget hellefisk på salatbund med pesto
Tarteletter med høns i asparges
Mørbradbøf med hjemmelavet agurkesalat
Lune kalkun frikadeller med græsk pastasalat
Ramløg marineret svinekam med dagens blandet salatfad
Røget rådyr kølle med brombær og honning mandler.
Hjemmebagt brød og kiks
Pris 249 kr. pr. kuvert, minimum 10 kuverter

AALKROEN

Julsøvænget 5
Svejbæk
8600 Silkeborg

Telefon: 86 84 60 33
E-mail: restaurant@aalekroen.dk
www.aalekroen.dk



Menu forslag buffet

Buffet 1.

Tortillas waraps med ruccala og røget laks i pikantcreme.
Hønsesalat med ananas og bacon i karrydressing.

Kokospaneret kyllingebryst
Honning marineret skinkesteg
Stegte petit kartofler med krydderurter
Spæde salatblade med bærsymfoni og ristet pinjekerner
Tomatsalat med feta og oliven
Tzatzki
Dagens hjemmebagte brød

Brownies med rørt vanilje is
Frugttærte med kanel cremefraiche
Opskåren frisk frugt

Buffet 2.

Varm røget laks på spæde salat blade med urtecreme
Rejesalat med melon og hvedekerner i krydderurter

Seranoskinke med abrikos chutney og pesto
Helstegt kalvecoulotte med timian
Pastasalat med soltørret tomat, oliven, ruccula, krydderurter
Kartoffelsalat eller flødekartofler
Grønsalat med granatæble
Sommer coleslaw
Dagens hjemmebagte brød

Brieost, vindruer, saltmandler, kiks
Hjemmelavet mandelrand med rørt is og himbærpure.

AALKROEN

Julsøvænget 5
Svejbæk
8600 Silkeborg

Telefon: 86 84 60 33
E-mail: restaurant@aalekroen.dk
www.aalekroen.dk



Buffet 3

3 udvalgte italienske pølser anrettet med syltede løg og grillede artskokhjerter.

Lufttørret skinke med melon

Lun unghanebryst hertil stegt auberginsalat med bulgur.

Italiensk inspireret pastasalat

Tomatsalat med mozzarella

Hjemmelavet pesto med basilikum

Avioli

Hjemmebagt brød

Mandelkage med mascapone creme.

Tiramisu

Opskåren frisk frugt

Kaffe og te 2 hold småkager eller kransekage.

Gå hjem mad vælg mellem:

Karrysuppe hertil hjemmebagt brød.

Okse og lammefrikadeller med kartoffelsalat.

Croissant med tun og rejesalat.

3 slags pålæg og lun leverpostej med hjemmebagte boller

Buffet 399 kr.

Kaffe med småkager 45 kr.

Gå hjem mad 75 kr.

Vin pr. flaske fra 228 kr.

Sodavand 30 kr.

Øl 25cl 35kr. flere forskellige special øl fra 65 kr. til 85 kr.

Der kan til købes forskellig likør, Bailey, portvin efter et bred udvalg.

Der er mulighed for at vælge farver på dug, servietter og blomster, dekorationer til mere pris.

Minimum 10 kuverter

AALEKROEN

Julsøvænget 5
Svejbæk
8600 Silkeborg

Telefon: 86 84 60 33
E-mail: restaurant@aaekroen.dk
www.aaekroen.dk

