

Mad ud af huset

Forretter

Tunmousse m. rejer og dild dressing og dagens brød	50,-
Tarteletter med høns i asparges 2 stk. pr. couvert	50,-
Kyllingesalat med ananas og bacon i karrydressing og dagens brød	55,-
Tortillas wraps med rucola og røget laks i pikantcreme	55,-
Spinatroulade med røget laks	50,-
Røget dyrekølle med æggeterrine, asparges, marineret brombær og dagens brød	55,-
Klar suppe med kød og melboller hertil dagens brød	50,-
Gullash suppe og dagens brød	50,-

Hovedretter

Aalekroens oksegryde med coitailpølser og bacon, hertil ris og dagens salat	120,-
Svinekam stegt som vildt, hertil tyttebær, asier, waldorfsalat, hvide kartofler og vildt skysauce	150,-
Gl. dags kalvesteg hertil glaseret perleløg, baconbønner, skysauce og stegte petit kartofler	150,-
Svine mørbrad a la creme hertil hvide kartofler, rødbeder og dagens salat	150,-
Unghanebryst hertil stegte rodfugter m/ blommer og balsamico, stegte petit kartofler, kold kryddersauce	140,-
Kyllingegryde med karry og kokosmælk hertil ris, ananas, rosiner, reven gulerod, peberfrugt kokosmel og iceberg	135,-

Desserter

Brownies med vanilje is og hindbærpure	55,-
Gulerodskage med ostecreme	47,-
Vælg en tærte med: pærer, hindbær, chokolade eller valnødder med flødeskum eller cremefraiche	45,-
Citronfromage	40,-
Appelsin yoghurt fromage	40,-
Romfromage med hindbær pure	45,-
Sherry fromage med chokolade	45,-
Hjemmelavet islagkage	45,-

Eller sammensæt selv en hovedret menu eller buffet

Vælg mellem

Broccolisalat med rødløg og bacon

Coleslaw efter årstiden

Vintersalat med tranebær og valnødder

Spæde salatblade med bærsymfoni, ristet pinjekerner

Bønnesalat med æbler, rødløg og honning ristede mandler

Tomatsalat med feta og oliven

Tzatziki

Grøn salat med ristede hasselnødder og kokos

Melonsalat med feta

Pasta salat

Bulgursalat med friske krydderurter og tørret abrikoser

Stegte petit kartofler med timian

Flødekartofler

Græsk kold kartoffelsalat med stegt peberfrugt, aubergine, fetaost og cherrytomater

Marineret kartoffelsalat

Fløde skysauce

Whisky sauce

Bearnaise sauce

Hvidløgs marineret svinekam

Kalve culotte

Skinke

Ølbraiseret svinekæber

Honning marineret skinkesteg

Estragon/citron marineret kyllingebryst

Pris 2 salater, 1 slags kartofler, 2 slags kød, 1 sauce

160,-

Herefter 15,- pr. ekstra til valgt ret

Smørrebrød uspecificeret

32,-

Smørrebrød uspecificeret

36,-

Franskbrød med rejer og pynt 1/1

48,-

Franskbrød med ost eller pålæg og diverse pynt 1/1

42,-

Croissant med hønsesalat, tunsalat eller rejesalat

45,-

Trekant sandwich med forskelligt fyld eller pålæg

24,-

Club sandwich med kylling, bacon, sprøde salatblade og carrydressing

70,-

Ring og hør nærmere for receptions menuer, forskellige buffere eller brunch.

INFORMATION OG BETINGELSER

BESTILLING

Bestil i så god tid som muligt, da vi kan være booket helt op.

En bestilling skal være på minimum 10 couverter.

HUSK ANTAL

Det endelige antal skal meddeles senest 8 dage før arrangementet, og er bindende.

Hvorefter vi beregner mængde til hele og halve couverter.

SÅDAN OPLYSER DU ANTALLET:

ANTAL BØRN UNDER 13ÅR (3-12)

ANTAL VOKSNE OVER 13ÅR

ANTAL SERVERING

ANTAL MUSIK

ANTAL ALLERGI MENU

VIGTIGE OPLYSNINGER

Vi skal altid bruge en udførlig adresse og post nr. Vi vil også gerne have et mobil nr. til en person, som kan træffes omkring leveringstidspunktet.

LEVERINGS TIDSPUNKT

Hvornår er gæsterne inviteret..?

Hvornår forventer man at spise..?

LEVERINGSOMKOSTNINGER

Bestilling under 3.500 kr. maden afhentes, eller der betales for leveringen.

Bestilling over 3.500 kr. maden leveres gratis de første 15 km.

Startgebyr kr. 75,- og kr. 5,- pr. kørt kilometer både frem og tilbage.

BETALING

Der betales ved levering, med kontanter eller bankoverførsel, med mindre andet er aftalt.

RETURNERING AF PORCELÆN

Aalekroen, Julsøvænget 5, 8600 Silkeborg

Returnering af emballage og servicefade, skåle og varmekasser tilbageleveres i rengjort stand dagen efter arrangementet, dog er mandag lukket for tilbagelevering. Ikke rengjort service belastes med 25 kr. pr. kuvert. Al emballage vaskes op. Service, som ødelægges af gæst/værtskabet erstattes til gældende listepreiser fra storkøkkenleverandøren Bent Brandt +10 %, dokumentation herfor kan rekvireres.

Vær opmærksom på, hvordan tingene pakkes ved returnering og husk at passe godt på varmekasserne, da de er både dyre og skrøbelige.