

Bryllup

Hold Jeres Bryllup på Aalekroen beliggende smukt ned til Gudenåen.

Romantiske rammer om lige netop Jeres drømmebryllup.

Sammensæt selv Jeres menu ud fra følgende valgmuligheder:

Velkomstdrink – vælg imellem:

Bobler, Kir (solbærlikør med hvidvin) eller hvidvin med hyldeblomst

Forret – vælg imellem:

Stegt sandart med æble – selleri mayo

Oksecarpaccio med rucola, pesto, oliven, ristede pinjekerner og parmesan

Røget dyrekølle på spæde salater med appelsindressing og grønne asparges

Varmrøget laks med asparges og trøffelrøræg

Der serveres hjemmebagt brød til alle forretter

Hovedret – vælg imellem:

Oksemørbrad, 2 slags årstidens grøntsager, rødvinssauce og kartofler

Timianbagt hellefisk, smørdampede grøntsager, kartofler og hummersauce

Kalvesteg med klassisk tilbehør

Perlehøne med svampe, cherrytomater, lys sauce og kartofler

Dessert – vælg imellem:

Jordbærfromage med marengs og hvid chokolade

Mazarinkage med vaniljecreme og frugt

Panna Cotta med frugt

Ostetallerken med 4 slags ost og frisk frugt

Efter middagen serveres kaffe og te med hjemmebagte småkager

Der kan tilkøbes kransekage for 30 kr.

Cognac og likør fra 35 kr.

Bryllup

Natmad – vælg imellem

Aspargessuppe eller svampesuppe

Tarteletter med høns i asparges

3 slags pålæg og lun leverpostej hertil boller og rugbrød

Biksemad med ketchup og rødbeder

Pris pr. kuvert 800 kr.

Stofduge, servietter, lys og blomster i vase er inkluderet i prisen

Fadøl, vand og vin ad libitum i 6 timer

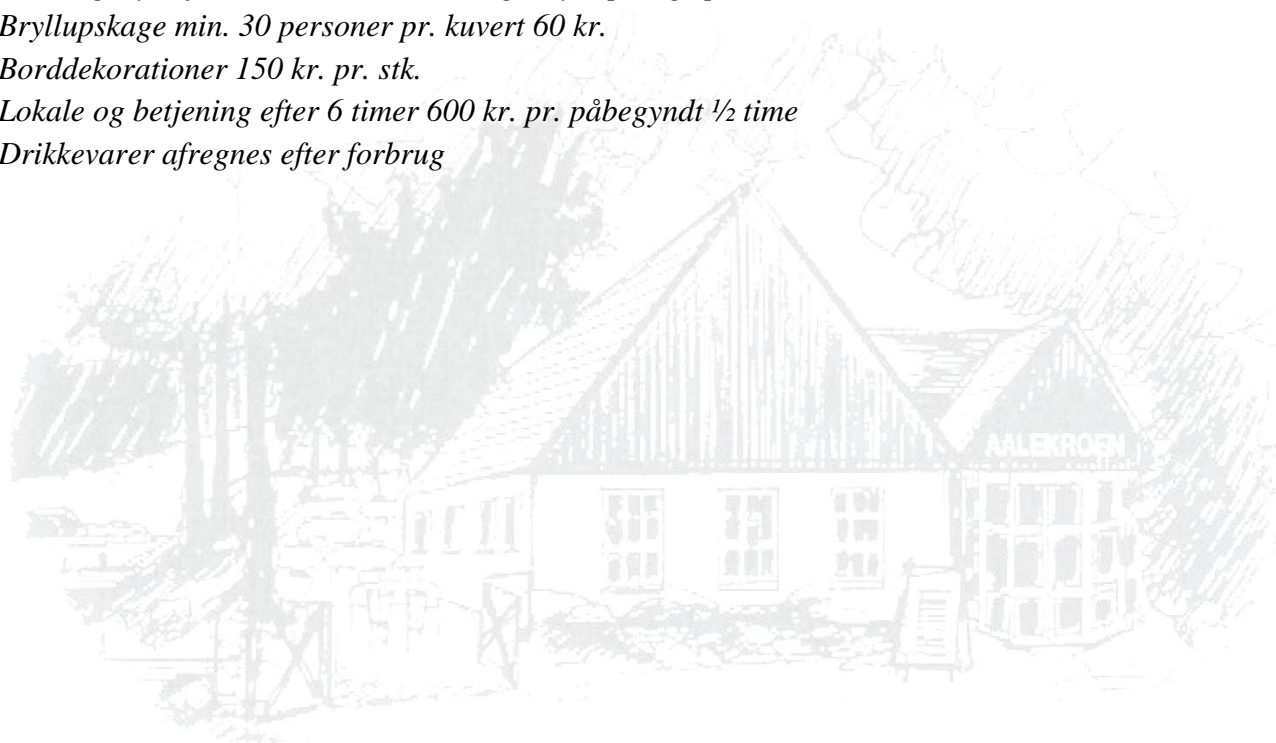
Servicegebyr i forbindelse med medbragt bryllupskage pr. kuvert 20 kr.

Bryllupskage min. 30 personer pr. kuvert 60 kr.

Borddekorationer 150 kr. pr. stk.

Lokale og betjening efter 6 timer 600 kr. pr. påbegyndt ½ time

Drikkevarer afregnes efter forbrug



Danmarks smukkeste beliggende Kro

AALEKROEN

- alle er velkomne

Julsøvænget 5
Svejbæk
8600 Silkeborg

Telefon: +45 86 84 60 33
e-mail: restaurant@aalekroen.dk
www.aalekroen.dk