

Fest på Aalekroen

Hold fest i lokaler med skøn udsigt til Gudenåen

For KUN 599 kr. pr. kuvert med fadøl, vand og vin ad libitum i 6 timer.

Velkomstdrink, 3 retters menu. Kaffe, te og hjemmebagte småkager.

For KUN 369 kr. pr. kuvert uden ad libitum, kaffe og småkager.

Alle minimum 12 kuverter.

Lokale og betjening efter 6 timer 1200 kr. pr. påbegyndt time.

Der kan tilkøbes "gå-hjem" mad til kun 75 kr. pr. kuvert.

Menu 1

Forret Bagt laks med rå marinerede gulerødder, urtemayonnaise og hjemmebagt brød

Hovedret Kalvesteg stegt som vildt, waldorfsalat, sødt og surt, hvide kartofler, vildtsauce, bacon bønner og råstegte gulerødder

Dessert Chokolademousse med solbær. Pyntet med flødeskum og chokolade

Menu 2

Forret Tarteletter med høns i asparges

Hovedret Oksefilet med 2 slags af årstidens grøntsager, petit kartofler med. timian og rødvinssauce

Dessert Hjemmelavet is med marineret frisk frugt

Menu 3

Forret 3 stk. forskellige blinis: Røget svinemørbrad m. avokado, pølse m. porter fra FUR øl og sprængt oksebryst m. peberrod

Hovedret Unghanebryst m. grillede kartoffelbåde, pebersauce, kål, svampe og bagte løg

Dessert Citronfromage

Fest på Aalekroen som buffet

Som buffet

Forret

Vælg imellem:

- Varmrøget laks på salatbund hertil krydderdressing
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Bresaola – lufttørret okseinderlår med rucola, oliven, ristede pinjekerner og pesto

Hertil hjemmebagt brød og smør

Forretter kan kuvertserveres

Hovedret

Honningmarineret skinkesteg, oksefilet og stegte kartofler

Vælg imellem:

- 3 blandede salater med årstidens grøntsager
- Salatbar med 10 forskellige slags

Dessert

Vælg imellem:

- Brownies med rørt is
- 2 slags frugtterter med cremefraiche og flødeskum
- Ostebord med 3 slags oste, nødder og sødt

Desuden frisk frugt til alle deserter

Kaffe og te kan tilkøbes for 25 kr. pr. kuvert

"gå-hjem" mad

3 slags ost, frugt og kiks

Boller med 3 slags pålæg

Hotdogs

Biksemad

Chili con carne med ris og brød

Aspargessuppe med kødboller