

Konfirmation

Hold konfirmation på Aalekroen smukt beliggende ned til Gudenåen.

Sammensæt selv Jeres 3 retters konfirmationspakke – se menu'erne nedenfor:

Velkomstdrink

Det anbefales at servere en velkomstdrink pris 40 kr.

Der kan vælges imellem: Asti, hvidvin med hyldeblomst og økologisk granatæbledrik.

Forret – vælg imellem:

Spinatroulade med røget laks og pikantcreme og brød.

Tunmousse pyntet med rejer, hertil dressing og brød.

2 tarteletter med høns i asparges.

Rejecocktail med dressing og hjemmebagt brød.

Bresaola - lufttørret okseinderlår med rucola, ristede pinjekerner, oliven og pesto.

Varmrøget laks på salatbund hertil urtemayonnaise og hjemmebagt brød og smør.

Hovedret – vælg imellem:

Oksefilet medium, stegte petit kartofler, 2 slags grøntsager og rødvinssauce.

Flæskesteg, kartofler, hjemmesyltet rødkål, asier, franske kartofler og marineret bønnesalat.

Kalvesteg med kartofler, surt, tyttebær, waldorfsalat, baconbønner, gulerødder og skysauce.

BBQ marineret svinemørbrad, græsk salatfad og stegte petit kartofler og kold kryddersauce.

Unghanebryst, hasselbagte kartofler, svampesauce, bagte tomater og grillede squash.

Helstegt oksemørbrad, stegte petit kartofler, bearnaisesauce, blandet salat.

Tillæg 20 kr. pr. kuvert for denne hovedret.

Dessert – vælg imellem:

Hassel nøddetærte med frugt og rørt is.

Brownies med rørt is og frugt.

Pandekager med is og chokoladesauce.

Hjemmelavet is lagkage med marineret frisk frugt.

Panna cotta med bærsymfoni.

Rabarber trifli med creme og flødeskum.

Der kan også vælge Okkels is med 4 varianter som isbar.

Tillæg 30 kr. pr. kuvert.

Minimum 30 personer samt 1650 kr. for isbaren.

Konfirmation

Vælg en konfirmationsbuffet.

Buffet 1.

Forret:

Tortillas med laks og pikantcreme.

Tunmousse pyntet med rejer og æg. Hertil dressing.

Hjemmebagt brød.

Hovedret:

Medium stegt oksefilet og honning marineret skinkesteg.

Tomatsalat med mozzarella og oliven, tzatziki, spæde salatblade med bærsymfoni og ristede pinjekerner. Stegte petit kartofler, flødekartofler.

Dessert:

Pæretærte med creme fraiche. Brownies med rørt is. Opskåret frisk frugt

Buffet 2.

Forret:

Tarteletter med høns i asparges.

Spansk skinke med karsedressing og grønne asparges. Hjemmebagt brød.

Hovedret:

Kalvesteg og marineret kyllingebryst.

Melonsalat, forårs coleslaw og pastasalat med grønt.

Kogte kartofler og grillet kartoffelbåde.

Dessert:

Hjemmelavet chokoladeis med marineret frugt. Lille medajle med vanilje creme og flødeskum.

Opskåret frisk frugt

Buffet 3.

Forret:

Hvidløgsrejer.

2 forskellige slags spansk pølse.

2 forskellige slags pesto.

Aioli og pebercreme. Hjemmebagt brød.

Hovedret:

BBQ marineret svinemørbrad og kalkun schnitzler. Blandet grøn salat, kålsalat med sennepsdressing og bønner samt tomatsalat med feta.

Dessert:

Isbar med rørt is, 5 slags frugt f.eks. melon, kiwi, bananer, vindruer og ananas.

Vafler og forskelligt drys.

Konfirmation

ALLE HOVEDRETSBUFFETTER SERVERES MED 2 SAUCER, RØDVINS- OG BEARNAISESAUCE SAMT HJEMMEBAGT BRØD OG SMØR.

Tillæg

Ønskes oksemørbrad på buffet beregnes et tillæg på 25 kr. pr. kuvert.

Det er muligt at udskifte de 3 blandede salater på hver buffet med en salatbar med 10 forskellige slags grøntsager - f.eks. revne gulerødder, tomat, agurk, majs og ærter m.m.

Priser ad libitum:

Konfirmationspakke med 3 retters menu inkl. hvidvin, rødvin og portvin til desserten, sodavand 5 slags, fadøl Classic eller Pilsner ad libitum i 6 timer, kaffe med 2 slags hjemmebagte småkager.
Pris 599 kr.

Vælges buffet 1, 2, eller 3 er prisen 629 kr.

Børn 3 år – 12 år 399 kr.

Børn under 3 år gratis.

Priser uden ad libitum:

Konfirmationspakke med 3 retters menu

Pris 369 kr.

Vælges buffet 1, 2, eller 3 er prisen 399 kr.

Børn 3 -12 år 199 kr.

Børn under 3 år gratis.

Lille sodavand 30 kr.

Stor sodavand 45 kr.

Lille fadøl 35 kr. (Classic eller Pilsner)

Stor fadøl 50 kr. (Classic eller Pilsner)

Vine fra 250 kr.

Kaffe 26 kr.

Småkager 20 kr.

Afregning for alle typer arrangementer:

Der afregnes efter 6 timer 600 kr. pr. påbegyndt 1/2 time.

Vælges ad libitum afregnes drikkevarer efter forbrug efter 6 timer.

Velkomstdrink 40 kr.

Prisen er inkl. stofduge, servietter, lys og blomster i vase.

Ønskes der stofservietter tillægges 5 kr. pr. kuvert.

Blomsterdekorationer 150 kr. pr. stk.

Konfirmation

Vi anbefaler "Gå hjem mad".

Gå hjem mad kan tilkøbes for 75 kr. pr. kuvert.

Vælg imellem:

Hotdog.

Biksemad med spejlæg, rødbeder og ketchup.

Sandwich med 2 slags fyld.

Kold kartoffelsalat med frikadeller.

Aspargessuppe med kødboller hertil brød.

Boller / rugbrød med lunet leverpostej og pålæg.

Chili Con Carne hertil ris og brød.

Croissant med tun- og skinkesalat.



Danmarks smukkeste beliggende Kro

AALEKROEN

- alle er velkomne

Julsøvænget 5
Svejbæk
8600 Silkeborg

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