

# 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:***

*Cava, Kir (solbærlikør med hvidvin) eller hvidvin med hyldeblomst*

***Forret – vælg imellem:***

*Stegt sandart med æble – selleri mayonnaise*

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

*Marineret Tun på en bund af årstidens salat*

*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 30 kr.*

*Bryllupskage min. 30 personer pr. kuvert 60 kr.*

*Borddekorationer 200 kr. pr. stk.*

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

*Drikkevarer afregnes efter forbrug*

