

Mad ud af huset 2023

Forretter

<i>Tunmousse m. rejer og dilledressing og dagens brød</i>	50 kr.
<i>Tarteletter med høns i asparges 2 stk. pr. kuvert</i>	50 kr.
<i>Kyllingesalat med ananas og bacon i karrydressing og dagens brød</i>	55 kr.
<i>Tortilla wrap's med rucola og røget laks i pikantcreme</i>	55 kr.

Hovedretter

<i>Aalekroens oksegryde med cocktailpølser. Hertil bacon, ris og dagens salat</i>	175 kr.
<i>Svinekam stegt som vildt. Hertil tyttebær, asier, waldorfsalat, hvide kartofler og vildt skysauce</i>	175 kr.
<i>Gammeldags kalvesteg. Hertil glaseret perleløg, baconbønner, skysauce og stegte petit kartofler</i>	175 kr.

Desserter

<i>Brownies med vaniljeis og hindbærpuré</i>	55 kr.
<i>Vælg en tærte med: Pærer, hindbær, chokolade eller valnødder med flødeskum eller cremefraiche</i>	45 kr.
<i>Citronfromage</i>	40 kr.
<i>Appelsinyoghurtfromage</i>	40 kr.
<i>Romfromage med hindbær puré</i>	45 kr.
<i>Sherryfromage med chokolade</i>	45 kr.
<i>Hjemmelavet islagkage</i>	45 kr.

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

Sammensæt selv en hovedret eller buffet

Vælg mellem:

Broccolisalat med rødløg og bacon

Coleslaw efter årstiden

Vintersalat med tranebær og valnødder

Spæde salatblade med bærsymfoni, ristede pinjekerner

Bønnesalat med æbler, rødløg og honningristede mandler

Tomatsalat med feta og oliven

Tzatziki

Grøn salat med ristede hasselnødder og kokos

Melonsalat med feta

Pastasalat

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

Flødeskysauce

Whiskysauce

Bearnaisesauce

Hvidløgsmarineret svinekam

Kalveculotte

Skinke

Øl-braiserede svinekæber

Honningmarineret skinkesteg

Estragon/citron marineret kyllingebryst

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

185 kr.

Herefter 15 kr. pr. ekstra tilvalg

Smørrebrød uspecifiseret

45 kr.

Franskbrød med ost eller pålæg og diverse pynt 1/1

48 kr.

Forhør nærmere om receptionsmenuer, buffeter og brunch

INFORMATION OG BETINGELSER

BESTILLING

Bestil i så god tid som muligt, da specielt datoer omkring højtider, forår og sommer er efterspurgt
En bestilling skal være på minimum 10 kuverter

ANTAL GÆSTER

Det endelige antal skal meddeles senest 8 dage før arrangementet
Antallet er bindende. Herefter beregner vi mængden til hele og halve kuverter

SÅDAN OPLYSER DU ANTALLET

- * BØRN IMELLEM 3 og 12 ÅR (BEGGE INCL.)
- * VOKSNE OVER 13ÅR
- * EVENTUELT ALLERGIMENU'ER
- * EVENTUELT SERVERINGSPERSONALE
- * EVENTUELT MUSIKERE

DINE OPLYSNINGER

Vi skal altid bruge:

NAVN

ADRESSE

POSTNUMMER OG BY

MAILADRESSE,

samt mobiltelefonnummer på den person, som kan træffes omkring leveringstidspunktet

LEVERINGSTIDSPUNKT

Hvornår er gæsterne inviteret til?

Hvornår forventer I at spise?

LEVERINGSOMKOSTNINGER

Ved bestillinger under 3.500 kr. betales levering

Ved bestillinger over 3.500 kr. leveres der gratis indenfor de første 15 km

Startgebyr er kr. 75 og hver kørt kilometer koster kr. 5 frem og tilbage

BETALING

Der betales ved levering, kontant eller via bankoverførsel, med mindre andet er aftalt

RETURNERING AF SERVICE, PORCELÆN M.M.

Aalekroen, Julsvænget 5, 8600 Silkeborg

Returnering af emballage, service, fade, skåle og varmekasser leveres venligst i rengjort stand dagen efter arrangementet. Mandag er lukket for tilbagelevering

Ikke rengjort service takseres til 25 kr. pr. kuvert

Eventuelt ødelagt service erstattes til gældende listepreiser fra storkøkkenleverandøren

Bent Brandt, +10 %. Dokumentation herfor kan rekvireres

Vær opmærksom på, hvordan tingene pakkes ved returnering og husk at tage vare på varmekasserne, da de er både dyre og skrøbelige