



SELSKABER
HOS AALEKROEN

AALEKROEN

FIND DET DU SØGER:

Hvem er vi?	S.2
Brunchbuffet	S.3
Frokost	S.4
Buffet	S.5
Små buffeter	S.6
Menu	S.7
Selskab	S.8
Bryllup	S.9
Kroklassikerne	S.10
Kroklassikerne	S.11
Kroens specialitet	S.12
Fisk & Skaldyr	S.13
Herrefrokost/Ålegilde	S.14
Busselskaber & Sejlads	S.15
Natmad	S.16
Tilkøb	S.17
Vigtig Information	S.18

HVEM ER VI?

Aalekroen skal være en oplevelse for alle sanser. Vores mad og service skal leve op til din fulde tilfredshed så du går glad og mæt her fra. Køkkenet skal leve op til de smukke omgivelser, lokalerne og beliggenheden for så ved vi at vi kan sige på gensyn til dig!

Aalekroen er mere end blot et spisested – det er en oplevelse for alle sanser. Vores mål er at skabe en atmosfære, hvor du som gæst føler dig hjemme, forkælet og tilfreds. Fra det øjeblik du træder ind ad døren, vil du mærke vores passion for mad, service og de smukke omgivelser.

Vores køkken er dedikeret til at levere kulinariske oplevelser, der matcher den betagende skønhed af vores omgivelser. Med en menu, der skifter med årstiderne, bruger vi kun de friskeste råvarer for at sikre, at hver ret lever op til højeste standard. Vi tror på, at god mad skal være en fornøjelse, både for øjet og ganen.

Hos Aalekroen er vi stolte af vores service. Vores team arbejder hårdt for at sikre, at din oplevelse hos os er mindeværdig. Vi ønsker at du føler dig velkommen og værdsat fra det øjeblik, du ankommer, til du forlader os med et smil og en mæt mave.



Vores lokaler, beliggende i naturskønne omgivelser, danner den perfekte ramme for enhver anledning. Uanset om du er her for en intim middag, en festlig begivenhed eller blot en afslappende stund, stræber vi efter at skabe en atmosfære, der komplementerer vores udsøgte mad og venlige service.

Hos Aalekroen ved vi, at når mad, service og omgivelser går op i en højere enhed, kan vi med stolthed sige: "På gensyn!" Vi ser frem til at byde dig velkommen og give dig en oplevelse, du vil huske længe.



BRUNCHBUFFET

Aalekroens lækre brunchbuffet til 299,- pr. pers.

- Koldrøget laks med urtecreme
- Røræg
- Brunchpølser
- Bacon
- Lun leverpostej med ristede svampe
- Rullepølse med sky og løg
- Spegepølse med remoulade og ristede løg
- Hamburgerryg med italiensksalat og tomat
- Tre slags marmelader
- Græsk yoghurt med honning og müsli
- Tre forskellige oste
- Morgenkager
- Pandekager med sirup
- Forskelligt udskåret frugt
- Udvalg af forskelligt brød med smør
- Kaffe, the og juice

Arrangementet har en varighed på maksimalt 4 timer, og skal være afsluttet senest kl 15.30.

LYST TIL LIDT EKSTRA LÆKKRERIER?

Vi har samlet lidt ekstra, som du kan tilkøbe til vores brunchbuffet:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| • Blødkogt æg - 10,- | • Nutella - 10,- |
| • Baked beans - 15,- | • Petit Croissant - 15,- |
| • Hønsesalat m. bacon - 25,- | • Mimosa - 45,- |
| • Frikadeller - 25,- | • Snaps / biter 2 cl. - 45,- |
| • Råstegte kartofler - 25,- | • Kakao - 15,- |

FROKOST

Hold frokostarrangement på Aalekroen

Smørrebrødsbuffet

Spis hvad i kan, af et lækkert udvalg af kroens populære smørrebrød (mindst 8 forskellige varianter)

299,- pr. pers.

Frokostbuffet nr. 1:

- Sild med karrysalat og løg
- Fiskefilet med grov remoulade og citron
- Halve æg med rejer og mayonnaise
- Lune frikadeller med stuvet spidskål
- Lun leverpostej, ristede champignon og sprødstegt bacon
- Sprødstegt ribbensteg med hjemmesyltet rødkål
- To slags ost med passende garniture
- Gammeldags æblekage
- Udvalg af forskelligt brød

329,- pr. pers.

Frokostbuffet nr. 2:

- Røget laks med frisk salat og med urtedressing
- Tunmousse med rejer og citron
- Hjemmerørt hønsesalat med ristede svampe
- Rosastegt kalveculotte med flødekartofler
- Pastasalat
- Roastbeef med grov remoulade, ristede løg og peberrod
- To slags ost med passende garniture
- Æbletærte med syrlig vaniljecreme
- Udvalg af forskelligt brød

359,- pr. pers.

Frokostbuffet nr. 3:

- Wraps med røget laks og ostecreme
- Glaserede kæmperejer med aioli og citron
- Bræt med forskelligt sydeuropæisk charcuterie
- Tomatsalat med mozzarella
- Grillet svinemørbrad med pesto
- Farseret kyllingesteg med soltørrede tomater og hvidløg
- Flødekartofler
- To slags europæiske oste med passende garniturer
- Tiramisu
- Udvalg af forskelligt brød

399,- pr. pers.



BUFFET

Vælg 8 retter - (max. 4 lune retter) samt 1 kartoffel, 1 salat og 1 sauce

De kolde anretninger:

- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Æg med skalrejer og mayonnaise
- Koldrøget laks med æg royal
- Gravadt laks med dilledressing
- Lufttørret skinke med melon
- Bresaola med urtemayonnaise
- Hønsesalat med svampe og bacon
- Unghane i mild karrycreme med æbler og mango
- Tunmousse med urtedressing
- Wraps med røget laks og ostecreme
- Wraps med bresaola og krydret hummus

Kartofler:

- Bagt kartoffelmos
- Bagekartofler med kryddersmør
- Provencekartofler
- Smørstegte små kartofler
- Pommes frites
- Flødekartofler

Salater:

- Blandet grøn salat
- Pasta salat
- Broccolisalat
- Caprese salat
- Ris salat
- Bulgur salat
- Perlebyg salat
- Melonsalat

Saucer:

- Rødvinsauce
- Pebersauce
- Bearnaise
- Svampesauce
- Whiskysauce
- Skysauce

De lune anretninger:

- Rødspættefileter med grov remoulade og citron
- Fiskefrikadeller med tartarsauce og citron
- Mulligatawny med ris og hønsekød
- Asparagessuppe med 2 slags asparges og kødboller
- Mørbradbøffer med svampe a la creme
- Tarteletter med hønsekød i aspargesvelouté
- Små hakkebøffer med bløde løg og surt
- Glaseret skinke
- Baconbarderet kyllingeroulade
- Frikadeller med hjemmesyltet rødkål
- Leverpostej med ristede svampe og bacon
- Sprødstegt ribbensteg med hjemmesyltet rødkål
- Ostegratinerede enchilladas med krydret kyllingekød og grønt
- Langtidsstegt kalveculotte

De søde anretninger:

- Jordbærtærte
- Brownie med bær og creme chantilly
- Chokolademousse
- Citronfromage
- To slags ost med passende tilbehør
- Gammeldags æblekage
- Frugttrifli

429,- pr. pers.

Der medfølger et udvalg af forskelligt brød med smør. Ønsker De at tilkøbe en ekstra ret, kan dette tilbydes for 35,- pr. ret.

SMÅ BUFFETER

Minimum 20 couverter

Snacksbuffet:

- Nødder
- Chips
- Grøntsagsstave
- Hummus
- Fetacreme

129,- pr. pers.

Kaffebord:

- Hjemmebagte boller
- 3 slags pålæg
- Hindbærsmutter
- Lagkage
- Gammeldags æblekage
- Småkager
- Hjemmebagt kringle

200,- pr. pers.

Receptionsbuffet:

- Canapéer med pate og cornichon
- Canapéer med Roastbeef og pickles
- Lille sandwich med tun og urter
- Lille sandwich med chorizo og urtemayonnaise
- Pindemad med rugbrød og frikadelle
- Pindemad med emmentaler og radise
- Små medaljer
- Rabarber panne cota

229,- pr. pers

Børnebuffet:

- Gulerods- og agurkestave med dip
- Små pizzaer med skinke og ost
- Frikadeller
- Lasagne
- Pasta a la carbonara
- Kyllingenugets
- Pommes frites
- Hotdog pølser
- Ketchup og remoulade
- Pandekager med is

159,- pr. pers.

MENU

Skab din egen menu mellem forskellige forretter, hovedretter og desserter

Forretter:

- Klar suppe med urter, kød- og melboller og friskbagt brød **79,-**
- Bouillabaisse tilsmagt med pernod og med sæsonens udvalg af fisk. Serveres med butterdejsfleurons **109,-**
- Rejecocktail med cocktailsauce og friskbagt brød **119,-**
- Fisketerrine med urtecreme, spæd salat og friskbagt brød **99,-**
- Dampet laks med estragonmayonnaise og aspargessalat **99,-**
- Tarteletter med høns i asparges **89,-**
- Hønsesalat a la bombay. Ananasring og brødcrouton. **79,-**

Hovedretter:

- Kogt oksebryst og hønsekød, hvide kartofler, peberrodssauce, 2 slags dampede grøntsager, surt og sødt **220,-**
- Gammeldags oksesteg, hvide kartofler, skysauce, glaserede perleløg, 2 slags dampede grønt, surt og sødt **220,-**
- Svinekam stegt som vildt. waldorffsalat, surt/sødt, hvide kartofler, brunede kartofler og kraftig vildtsauce **210,-**
- Kalvefilet stegt som vildt, waldorffsalat, surt/sødt, hvide kartofler, brunede kartofler og kraftig vildtsauce **240,-**
- Rosastegt kalvefilet med sæsonens grønt garniture, smørstegte kartofler og rødvinssky **240,-**
- Grillet oksemørbrad med rødvinssky, sauteret grønt, sellerimousse og kartoffeltårn **290,-**

Desserter:

- Panne cota med valgfri smag (Vælg mellem hindbær, blåbær, rabarber, vanilje, kirsebær) **79,-**
- Kroens islagkage **79,-**
- Valgfri fromage (Vælg mellem Vanilje, hindbær, rom, citron, appelsin) **79,-**
- Brownie med vanilje parfait og bærcøilis **89,-**



SELSKAB

Vi skræddersyer jeres helaftens selskab - all inclusive naturligvis.

- Husets velkomsdrink
- Køkkenchefens 3 retters menu (eller buffet)
- Vine ad libitum (Husets vine samt flaske øl og sodavand)

699,- pr. pers.

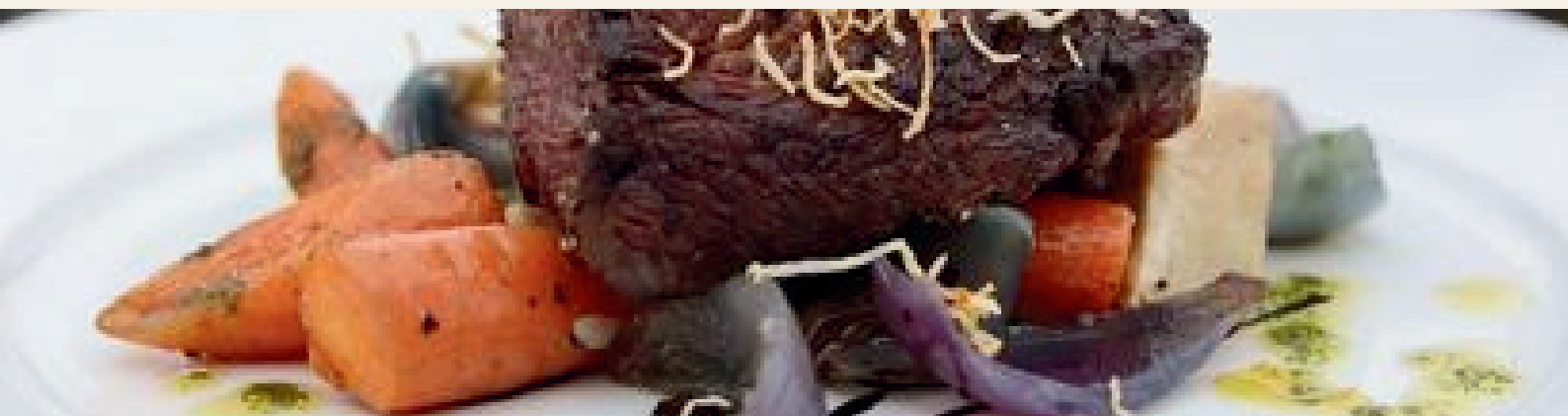
Arrangementet er baseret på et 6 timers arrangement.

GÅ ALL IN MED DEN FULDE OPLEVELSE

Bobler & snacks
Køkkenchefens 3 retters menu (eller buffet)
Vine ad libitum
(Husets vine samt flaske øl og sodavand)
Kaffe & sødt
Avec

849,- pr. pers.

Arrangementet er baseret på et
6 timers arrangement.



BRYLLUPSMENUEN

- Aspargescreme - lækker velouté med tynde skiver af friske grønne asparges og urteolie
- Fisketerrine. Anrettet på salatchiffonade med safrancreme, håndpillede rejer og stenbiderrogn
- Kombination af kalvefilet og unghane. Modnet dansk kalvefilet med indlæg af grillet unghane. Serveres på persillerodsmousse med pommes rissollées, sauteret grønt og en lækker kalvejus tilsmagt med timian og portvin.
- Osteanretning. Økologisk Tårn fra Them andelsmejeri. Serveret med brændte druer og sprødt knas.
- Desserttallerken. Køkkenchefens sammensætning af to slags kage og to slags is. Anrettet med passende garniturer.

3 retter 449,- pr. pers.

5 retter 599,- pr. pers.

Bryllupspakke:

- Velkomst - Cremant d'Bourgogne & snacks
- 3 retters bryllupsmenu
- Tilpasset vinmenu samt øl og sodavand ad libitum
- Kaffe & sødt
- Pris 999,- pr. pers. Tillæg for 5 retters menu 150,- Tillæg for natmad 85,-

Arrangementet er baseret på et 7 timers arrangement – fra 18.00-01.00 – såfremt der ønskes tidligere ankomst – eller 1 times dans mere – kan dette tilkøbes. Ved tilkøb af natmad forlænger vi festen med 1 time uden beregning.



KLASSISK FESTMENU

1 Vælg mellem:

Forretter:

- Tunmousse på spæd salat og med urtecreme. Serveret med friskbagt brød
- Hønsesalat på ananasring. Serveret med friskbagt brød
- Klarsuppe med urter, kød- og melboller. Serveret med friskbagt brød

Hovedretter:

- Svinekam stegt som vildt. Serveret med waldorffsalat, hvide- og brunede kartofler, bønner, surt/sødt og vildtsovs
- Baconbarderet kyllingeroulade Anrettet med ovnbagte kartofler, grøntsagssaute og cremet estragonsauce
- Svinekam "Danoise" Med sprød svær, hvide- og brunede kartofler, hjemmesyltet rødkål samt surt/sødt og kraftig skysauce

Desserter:

- Citronfromage. Med flødeskum og chokoladepynt
- Gammeldags æblekage. Pyntet med letpisket fløde og ribsgele
- Hjemmelavet vaniljeparfait. Med hindbærcoulis og frisk frugt

Vælg 3 retter for kun 359,- pr. pers.

Vælg 3 retter - inkl. husets vin ad libitum for kun 499,- pr. pers.

Tilbuddet for drikkevarer-ad libitum gælder

kun ved minimum 30 personer og kan kun bestilles til arrangementer afholdt i oktober, november, december, januar og februar.



KLASSISK FESTMENU

2 Vælg mellem:

Forretter:

Tarteletter (2 stk) Med hønsekød i velmagende aspargesvelouté

Hvidvinsdampet fisk. På årstidens salat og med sauce verde. Serveret med friskbagt brød

Tynde skiver af bresaola, sprød salatbund, basilikumcreme og parmesandrys. Hertil friskbagt brød

Hovedretter:

Gammeldags oksesteg, glaserede perleløg, 2 slags dampet grønt, hvide kartofler, surt/sødt og skysovs

Kalvesteg stegt som vildt hvide kartofler, brunede kartofler, bønner, surt/sødt og vildtsovs

Rosastegt kalvefilet. Med små smørstegte kartofler, grøntasagsterrine og kraftig rødvinssky

Desserter:

Vaniljebavarois. Anrettet på mørk bisquitbund med bærcoulis og frisk frugt

Kroens hjemmelavede islagkage På hindbærpure og med sæsonens friske frugter

Chokoladedrøm. Med hjemmelavet vaniljeparfait, frugtsauce og marineret frisk frugt

Vælg 3 retter for kun 399,- pr. pers.

Vælg 3 retter inkl. husets vin ad libitum for kun 549,- pr. pers.

Tilbuddet for drikkevarer-ad libitum gælder kun ved minimum 30 personer og kan kun bestilles til arrangementer afholdt i oktober, november, december, januar og februar.





KROENS SPECIALITET

- Laksefarseret rødtunge i lun purløgscreme og med sprød topping. Serveres med friskbagt brød
- Langtidstegt oksefilet, kartoffeltærte, årstidens grønt og hjemmelavet rødvinssauce
- Vanilje panne cota med bærspejl og friske bær

449,- pr. pers.

(ønskes der oksemørbrad i stedet for oksefilet, tillægges der 30,- pr. pers.)

Tilkøb af hjemmepisket Bearnaise +25,- pr. pers.

FISK & SKALDYR

Fisk & skaldyrsbuffet:

- Hummerbisque tilsmagt med cognac
- Varmrøget laksemousse med peberrodscreme
- Indbagte kæmperejer med cocktailsauce
- Små rejecocktails
- Rejer med aioli og citron
- Små laksefrikadeller med selleriremoulade
- Smørsauterede jomfruhummer med mild chilisauce
- Fiskelasagne med grøn salat
- Dampede muslinger med æbler og urter
- Brød og smør

499,- pr. pers.





HERREFROKOST

Retterne serveres i skåle på bordet eller på buffet.

- Stegt flæsk med hvide kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder
- Hvid labskovs med rugbrød og hjemmesyltede rødbeder
- Guleærter med kogt flæsk, medister, rugbrød, hjemmesyltede rødbeder og sennep
- Frikadeller med stuvet hvidkål og hjemmelavet agurkesalat
- Paprikagryde med kartoffelmos og asier

Frit valg kun 199,-
Spis alt hvad du kan.

ÅLEGILDE

Spis alt hvad du kan af stegte ål, stuede kartofler, citron, agurkesalat og persille

399,- pr. pers.

BUSSELSKABER

Gælder ikke juni, juli & august samt i weekender.

Hovedretter

- Forloren hare, brunede- og hvide kartofler, skysauce, hjemmesyltet rødkål samt surt/sødt **149,-**
- Kromandens frikadeller, stuvet spidskål, hvide kartofler og hjemmesyltet agurker **149,-**
- Svinekam, sprød svær, brunede- og hvide kartofler, skysauce, hjemmesyltet rødkål samt surt/sødt **179,-**
- Stegt flæsk, hvide kartofler, hjemmesyltede rødbeder og vores lækre persillesovs **179,-**
- Gammeldags oksesteg, glaserede perleløg, 2 slags dampet grønt, hvide kartofler surt/sødt og skysovs **199,-**
- Kalvesteg stegt som vildt, waldorffsalat, brunede- og hvide kartofler, bønner, surt/sødt og vildtsovs **199,-**

Desserter:

- Gammeldags æblekage **69,-**
- Kroens islagkage **79,-**
- Fromage **69,-**
- Trifli **79,-**
- Dagens tærte med syrnede fløde **59,-**
- Smakager **30,-**
- Kaffe/the **35,-**

SEJLADS

Anretninger til sejllads med Hjelebadene - minimum 35 couverter.

Tapas:

- Marinerede rejer
- To slags sydeuropæiske pølser
- Lufttørret skinke
- To slags ost
- Små kyllingespyd
- Fyldte peberfrugter
- Mozzarella spyd med tomat
- Aioli og pesto
- Brød

209,- pr. pers

Frokostanretning:

- Sild med karrysalat og løg
- Tunsalat med æg og kapersbær
- Pate med cornichoner
- Frikadelle på rødkål
- Roastbeef med pickles og løg
- Brie med druer
- Brød & smør

199,- pr. pers.

NATMAD

89,- pr. person - kan tilkøbes til alle vores arrangementer

Vælg mellem:

- Pålægsbord med hjemmebagte boller og rugbrød
- Hotdogs
- Lasagne med grøn salat
- Biksemad med kold bearnaiscreme
- Chili con carne med nachos og tortillas
- Suppe buffet. Vælg op til 3 stk: Klar suppe med urter, kød- og mel boller, Asparges suppe med kødboller
Mulligatawny med ris og kylling, blomkålssuppe med bagt blomkål, kartoffel suppe med porre og croutoner
Vietnamesisk hønsekødssuppe
- Moussaka med tomat salat og brød
- Forloren skildpadde med halve æg og brød
- Gullashsuppe med friskbagt brød
- 3 slags tærter med blandet salat
- Trekantssandwich med forskelligt fyld
- Ribbenstegssandwich
- Frikadellesandwich
- Frikadeller med kartoffelsalat



TILKØB

Se alle vores muligheder for tilkøb til dit næste arrangement på Aalekroen

Lokaleleje:

- Inkluderet i lokalet er opdækning, duge & servietter, blomster i små vaser, lys på bordene, isvand på bordene og servering.
- Blomsterdekorationer 245,- (hvis der ønskes andre blomster end restaurantens egne)
- Brunchpakke, tapasfrokost & reception inkl. 4 timer
- Konfirmation samt frokostselskaber inkl. 6 timer
- Aftenselskab inkl. 7 timer
- Til ovenstående tillægges 1 ekstra time, hvis der bestilles natmad

Tilkøb:

- Ad libitum pakke til festen. Husets vine, øl og sodavand **399,-**
- Husets velkomstdrink med/uden alkohol pr. glas **65,-**
- Mousserende vin pr. glas **75,-**
- Mousserende vin pr. flaske **385,-**
- Husets hvidvin og rødvin pr. glas **70,-**
- Husets hvidvin og rødvin pr. flaske **275,-**
- Rosévin pr. glas **75,-**
- Rosévin pr. flaske **295,-**
- Snacks & bobler **100,-**
- Snacks **35,-**
- Kaffe/the pr. person **35,-**
- Avec fra **40,-**
- Kransekage **40,-**
- Småkager **35,-**
- Flaske øl fra **40,-**
- Sodavand **35,-**
- Drinks fra **75,-**
- Fri bar med 5 forskellige drinks 2 timer **200,-**
- Fri bar med 5 forskellige drinks 3 timer **295,-**
- Spiritus flaske **600,-** (ved egen mix)

VIGTIGE OPLYSNINGER

AFBESTILLINGSREGLER:

- Afbestilling af arrangement skal ske skriftligt.
- Ved afbestilling op til 14 dage før arrangementets afholdelse faktureres 50% af den samlede pris.
- Ved afbestilling senere end 14 dage før arrangementets afholdelse faktureres 75% af den samlede pris.
- Ved afbestilling indenfor 7 dage før arrangementet faktureres det fulde beløb.

MINIMUM ANTAL GÆSTER:

- Der skal som minimum være 20 personer for at afholde et selskab hos Aalekroen.
- Det endelige antal gæster skal bekræftes senest 5 dage før arrangementet.

BETALING:

- DEPOSITUM : Ved lokalets reservation opkræves et depositum på 4000,-
Depositum fratrækkes den endelige afregning, når arrangementet er afholdt.
- Betaling skal ske ved afslutning eller før - med mindre andet er aftalt.
- Vi modtager betaling via bankoverførsel, MobilePay eller kreditkort.
- Der tages forbehold for prisændringer.

ÆNDRINGER I ANTAL OG MENU:

- Ændringer i gæsteantallet kan foretages op til 5 dage før arrangementet.
Herefter vil det bestilte antal være gældende for faktureringen.
- Ændringer i menuen skal aftales senest 14 dage før arrangementet.
- Ved markant ændring i antal, kan der forekomme tildeling af andet lokale end aftalt.

SÆRLIGE DIÆTER OG ALLERGIER:

- Vi imødekommer gerne specielle diætkrav og allergier mod et mindre tillæg, hvis vi informeres om dette minimum 7 dage i forvejen.
Retten kan laves glutenfri, vegetarisk, uden laktose, mod et mindre tillæg for ændring i retterne på 40,-.

For yderligere spørgsmål eller særlige ønsker, kontakt venligst
Restaurantchef Susanne Kirkegaard på sk@aalekroen.dk

Aalekroen
Julsøvænget 5, Svejbæk
8600 Silkeborg
Tlf. +45 86 84 60 33 mail: restaurant@aalekroen.dk
www.aalekroen.dk



Aalekroen
Julsøvænget 5, Svejbæk
8600 Silkeborg
Tlf. +45 86 84 60 33 mail: restaurant@aalekroen.dk
www.aalekroen.dk

AALKROEN