Selskaber på Rold StorKro

- noget ganske særligt

Velkommen på Rold StorKro

Tak for jeres venlige henvendelse angående selskabsarrangement på StorKroen i Rold Skov.
I denne mappe håber vi, I vil finde information og inspiration til netop den fest, I har i tankerne, eller føle jer fristet til at prøve noget helt andet.
For arrangøren af festen, er det vigtigste af alt, at man har tillid til stedet og føler sig tryg ved de aftaler der indgåes.
Derfor sætter vi en ære i, at det vi træffer aftale om og stiller jer i forventning, er det I og jeres gæster kommer til at opleve.
Som vært/værtspar, kan I nyde dagen og jeres gæster i fulde drag uden at tænke på en eneste af de mange detaljer som tilsammen gør festen til en succes, hyggelig, afslappet og mindeværdig, netop som I havde tænkt jer.
Hvis I, ved gennemgang af mappen, savner yderligere information eller har spørgsmål som vi ikke belyser her, må I endelig kontakte mig, da det kan være vanskeligt og måske uoversigtbart at få alle mulighederne med.
Når mappen er set igennem og I ønsker en nærmere, naturligvis helt uforpligtende, snak om festen, glæder vi os til at høre fra jer igen, så vi med vores erfaring i forbindelse med jeres ønsker, kan sammensætte og tilrettelægge på den bedst tænkelige måde.
Vi ønsker god fornøjelse med gennemlæsningen og på genhør.

De venligste hilsener

Lars Kæp Jensen
Telefon 98 37 51 00

Rold StorKro

Indhold

Side 4	Velkomst drinks
Side 5	Noget om maden, kokkene og tjenerne
Side 6-8	Menu forslag
Side 9	Vinene til maden
Side 10	Kaffe, avec og bar
Side 11	Natmad og børnene med til fest
Side 12	Musik og underholdning
Side 13	Bordopstilling og udsmykning
Side 14	Referencer, transport og overnatning
Side 15	Bryllupsfest
Side 16	Fest på en fredag eller søndag
Side 17	”Et godt eksempel” eller ”Hvor billigt kan det gøres”
Side 18	Spændende sommer og vinter buffet´er

Denne selskabsmappe afløser tidligere udsendte pr. 30. januar 2025.
Og er gældende for selskaber på min. 25 personer.

VELKOMSTDRINKS

Hvis festen får den rigtige start, føler alle sig vel tilpas og afslappede

Så vi vil foreslå en drink før middagen. Denne kan serveres ude, hvis vejret tillader, i krybskytten Lars Kjærs Hus i Rebild Bakker, midt i ”Troldeskoven”, på bålpladsen i ”Urskoven” eller i de underjordiske gange i Thingbæk Kalkminer, evt. ledsaget af levende lys i ”Udvandrergrotten”. På terrassen eller inde i Skovridercaféen, Atriumhaven, Pejsestuen eller hvor det måtte passe.

UDVALG AF VELKOMSTDRINKS

”Skovmandspunch”
Kr. 40,00

Kold, tør hvidvin med hyldeblomstnektar
Kr. 40,00

Spumante, bløde Italienske bobler
kr. 45,00

Andre Clouet Grande Reserve Brut Champagne
Kr. 85,00

Gin Hass
Gin, Mango sirup og lemon
Kr. 69,00

Kirr ”Royale”
Mousserende vin og solbærlikør
Kr. 69,00

Port-Tonic
Tør hvid portvin med tonic og citron
Kr. 45,00

Aperol Spritz
Aperol, mouserende vin og Sprite
Kr. 65,00

Maden

Rold StorKro har siden åbningen i 1958 formået at skabe og bevare et ry som et af de bedste spisesteder i Himmerland.
De seneste 50 år har Rold StorKro været under samme ledelse, og der har, trods skiftende køkkenchefer, været satset højt på at bibeholde, og om muligt forbedre service og kvalitet, og vi er stolte over at kunne begå os i det bedste selskab.

Køkkenchefen, har i nært samarbejde med sine medarbejdere i køkkenet, forstået kunsten at forarbejde de bedste råvarer til meget velsmagende retter, og vel at mærke med stor hensyntagen til bevarelse af råvarernes naturlige indhold af alle de "sunde" stoffer.
Der bruges i overvejende grad kød og vildt fra Danmark, ligesom der anvendes økologiske varer i stor udstrækning.
På Rold StorKro mestrer vi såvel det gode danske køkken, som de mere avancerede menuer og det nye "franske" og fælles for en hvilken som helst menu er, at der er "kælet" for detaljerne og altid med garanti for rigelig mad.
Forret og dessert anrettes på tallerken og vi serverer hovedretten 3 gange fra fad.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere, glutenfri eller personer som ønsker andre hensyn taget til menuen, er det os kun en glæde at efterkomme disse ønsker. Venligst meddel os dette senest 7 dage før festens afholdelse, ved senere ændringer i menuen, vil der komme tillæg i prisen.
Naturligvis er der også menuer til børn i alle aldre, hvis de ikke spiser med af de voksnes menu.

I det følgende finder I et udvalg af retter, dels nogle af de, som gennem årene har været meget populære, men også nye og spændende retter.
I kan frit komponerer jeres menu mellem alle retterne, men mangler livretten på listen, så finder vi også ud af dette.
Ligesom vi, naturligvis med glæde, hjælper jer tilrette med at vælge netop den kombination, som vil "klæde" hinanden.
Vi tilbyder også en kvartalsmenu, som er afstemt efter sæsonen, denne kan I med fordel benytte jer af, hvis menuen lige passer til jeres festdag.

Forretter

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

Carpaccio af torsk med urte-mayo, syltede løg samt dild-agurker	kr.	100,00
Filet af fisk fra torskefamilien serveret med Blanquette sauce fyldt med friteret capers og æble	kr.	125,00
Koldrøget laks anrettet med rygeostecreme, sylt samt urter og sprødt	kr.	115,00
Varmrøget laks serveret med Karl Johan mayo, spædeurter og sylterier	Kr.	110,00
Fisketallerken; rillette af varmrøget laks, tempereret fisk fra Vesterhavet og håndpillede svenske rejer. Anrettet med cremer, sprødt og salater	kr.	145,00
Carpaccio af okseinderlår med trøffel-mayo, syltede bøgehatte, soltørrede tomater og flager af ost	kr.	110,00
Klassisk rørt tatar af okse med urte-mayo, sprødt og salater	kr.	110,00
Skagen skinke, Boretane løg, sprøde croutons og urter	kr.	125,00

Hovedretter

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt og dagens kartoffel, hvis intet andet er nævnt

Timbale af majs-kylling med trøffel, hertil purløgs Blanquette sauce	kr.	225,00
Smørstegt filet af dagens fangst serveret med muslingesauce	kr.	295,00
Rosastegt krondyrinderlår med salvie og hertil en citrontimian sauce	kr.	245,00

Sprængt grisekam med fermenteret hvidløgs sauce	kr.	225,00
Helstegt oksemørbrad med stegte svampe og Bordelaise sauce	kr.	365,00
Langtidsstegt kalvefilet med reduceret fond tilsmagt med Dijon sennep	kr.	295,00
Helstegt oksefilet serveret med luftig estragon sauce	kr.	275,00
Helstegt argentinsk flankebeef marineret i soya og sesam og serveret med morkelsauce	kr.	235,00

Desserter

Brownie med sukker-syltede skovbær og citronsorbet	kr.	100,00
Gateau Marcel chokoladekage med vaniljeiscreme fra Vebbestrup mejeri og bær	kr.	125,00
Karamelliseret kurv af nødder med vaniljeiscreme fra Vebbestrup mejeri og skovbær	kr.	100,00
Klassisk citrontærte med vaniljeiscreme fra Vebbestrup Mejeri	kr.	95,00
Lakrids Panna Cotta med hindbærsorbet og frisk frugt	kr.	110,00
Ostetallerken med 4 kvalitets oste fra nær og fjern med chutney og rugkiks	kr.	135,00
(serveret som mellemret med 2 oste)	kr.	95,00

KVARTALS-MENUER

Vi tilbyder også vore selskabsgæster en kvartalsmenu som beskrevet herunder.
Ved at vælge kvartalsmenuen, kan man opnå en besparelse på menuprisen,
som for alle menuers vedkommende er kr. 395,00 pr. couvert.

I det kommende år serverer vi :

Januar - februar - marts 2025

Bedste fangst fra Hirtshals serveret med sprøde flager, salater og urte-mayo
Rosastegt krondyrinderlår med cremet timiansauce, pommes Royal med trøffel samt vinterens grønsager
Chokolademousse serveret med solbærsorbet og sprødt

April - maj - juni 2025

Forårets friske fisk serveret med ramsløgssauce og asparges
Langtidsstegt oksefilet med fermenteret hvidløgssauce, palmekål, saltede nødder og små kartofler
Rabarbersorbet med hvid chokoladeskum, knas og luftig karamel

Juli - august - september 2025

Fiskemousse rørt med friske krydderurter hertil sprødt og salater
Rosastegt kalveculotte serveret med sensommergrønt og rødvinssauce
Olivensyltede jordbær, jordbærsorbet, marengs og fed fløde

Oktober - november - december 2025

Fisketerrine a la Rold med sauce på purløg og jordskokkepuré
Letsprængt and med grønkål, syltede æbler, stikkelsbær og puffet gris
Lakrids panna cotta, hindbær sorbet, tuiles og marengs

Hvis man vælger en menu fra et andet kvartal end det hvor festen holdes, vil der være et tillæg i prisen på kr. 50,00 pr. couvert.

Fra januar 2026 vil der være nye menuer på programmet.

Vinen til maden

Der kan være forskellige ønsker om drikkevarer til middagen, og vi tilbyder gerne såvel alm. vine som alkoholfrie, enhver form for soft drinks og naturligvis flaske- og fadøl. Det kan være svært at vide, hvilken vin til hvilken mad, derfor har vi sammensat nogle vin arrangementer med behagelige, drikkemodne vine, som passer til så at sige en hvilken som helst menu I måtte vælge. Rådfør jer imidlertid med os omkring vinen, da en ganske lille ændring, ikke nødvendigvis dyrere, kan have en afgørende betydning for helheden.

Vinarrangement nr. 1
Består af husets vine, såvel den hvide til forretten som den røde til hovedretten, serveres "ad libitum", det vil sige, så meget gæsterne ønsker at nyde til middagen. Til desserten serverer vi et godt glas portvin.
Pris pr. kuvert kr. 245,00

Vinarrangement nr. 2
Hvis De vil gøre det lidt bedre, kan vi varmt anbefale:
Keystone Chardonnay & Tacco Primotivo, Apulien, Italien
Både den hvide og røde udskænkes " ad libitum". Til desserten en Moscato d'Asti, let perlende, behagelig sød og frisk.
Pris pr. kuvert kr. 275,00

Vinarrangement nr. 3
Pinot Blanc, Trimbach, Alsace & Pinot Noir, Martinolles, Frankrig.
Et glas Chateau Moulin Caresse.
Pris pr. kuvert kr. 310,00

Vi tilbyder også et stort antal vine, som vi sælger pr. flaske f.eks.

Hvidvine:

Keystone Chardonnay, Californien	kr.	278,00
Pinot Blanc, F. E. Trimbach, Alsace	kr.	335,00
Riesling, F. E. Trimbach, Alsace	kr.	398,00
Sauvignon Blanc, Astrolabe Wine, New Zealand	kr.	468,00

Rødvine:

Pinot Noir, Domaine Martinolles, Languedoc	kr.	315,00
Tacco Primotivo, Apulien, Italien	kr.	278,00
Vilosell, Tomas Cusine, Catalonien, Spanien	kr.	398,00
Valpolicella Ripasso Superiore, Ca' Vendri	kr.	378,00
Chateau la Commanderie, Lalande de Pomerol, Frankrig	kr.	458,00

Desssertvine:
Vi tilbyder et udvalg af bl.a. portvin, Muscato d'Asti, Sauternes fra kr. 35,00 pr. glas.

Vi står inde for at alle ovenstående vine er af en virkelig god kvalitet, den skal jo passe til den gode mad.
Vi har også et godt alkoholfrit alternativ både i drinks. øl og vin.

Kaffe

Ved afslutningen på enhver god middag, ser de fleste frem til kaffen, som derfor skal være af en høj kvalitet.
Vi har valgt at købe hele bønner hjem, som bliver leveret hver uge og som vi selv maler, umiddelbart før kaffen skal brygges, det smages.
Det er en Columbia / Java blanding, men hvis I ønsker det, kan vi også tilbyde økologisk kaffe og sidst, men ikke mindst, den berømte MOCCA fra Yemen, som kun producerer ca. 2 % af det samlede kaffeforbrug i verden.

Vi lader naturligvis ikke te-drikkerne i stikken, vores te er af høj kvalitet, det kommer fra Perchs Tehandel i København. Vi laver teen med rigtige blade på kogende vand i gode potter, og så er der i øvrigt frit valg mellem flere te-arter.

Arabica kaffe og te	kr. 45.00
Hjemmebagt kransekage med nougat, pr. stk.	kr. 35,00
Fyldte chokolader, pr. 3 stk.	kr. 35,00
Hjemmelavet chokoladekage	kr. 42,00
Medbragte småkager	kr. 10,00

Kransekagetop med pynt
Overflødighedshorn med pynt og fyld
Bryllupskage i flere etager
Priser efter størrelse, antal kuverter, udsmykning og fyld.

Avec-Bar

Til kaffen kan det være godt med ”en lille én”, det hjælper på fordøjelsen og så smager det godt. Vi tilbyder en ”Husets” cognac eller likør til kun kr. 40,00 pr. glas (3 cl.)
Men har desuden et stort udvalg af Cognac, Armagnac, Marc, Eau de vie m.m..

Skulle I senere få behov for en kold drink, serverer vi:

Pilsner	kr. 42,00
Udvalg af diverse vand. 25 cl.	kr. 40,00
Spiritus, whisky, gin, rom, vodka pr. glas, 3 cl.	kr. 40,00
Hvidvin og rødvin pr. hel fl. fra	kr. 245,00

Vi giver jer også gerne en fast pris på en bar i f.eks. To timer:

Øl og diverse vand	kr. 150,00
Øl, vand og vin	kr. 170,00
Øl, vand, vin og spiritus	kr. 220,00

Natmaden

Selv om man har fået et godt måltid tidligere på aftenen, så bliver man, viser erfaringen, alligevel lidt sulten ud på aftenen / natten.

Forslag til natmad:

Buffet med grovboller og 4 slags pålæg og tilbehør	kr.	85,00
Pølsebord med 3 slags danske pølser med diverse tilbehør samt lun leverpostej med svampe og bacon hertil friskbagt rugbrød	kr.	90,00
Lune frikadeller med kartoffelsalat, rødbeder, sennep og rugbrød	kr.	90,00
Røde pølser med brød, sennep, ketchup og løg	kr.	90,00
Sprød croissant med cremet rejesalat, hønsesalat samt grønt	kr.	100,00
Karrysuppe med kylling og ris	kr.	95,00
Klar suppe med kød– og melboller samt grønt	kr.	95,00
Tærte med porre/bacon og ost/skinke serveret med salat og dressing	kr.	100,00
Det store charcuterie-bræt. Bredt udvalg af skønt pålæg med lækkert tilbehør og udvalgte oste. Serveret med lyse og grove brød samt friskbagt rugbrød	kr.	140,00

For natteravnene

For en fuldstændigheds skyld, gør vi høfligst opmærksom på, at hvis man ønsker at feste længere end til kl. 02.00, vil der blive påført nattillæg til betjeningen på regningen, dette udgør **kr. 525,00** pr. time pr. tjener.

Børnene med til fest

Børnene er vore kommende festarrangører, så også dem gør vi noget ud af på Rold StorKro.

*Børn op til 12 år betaler **kr. 210,00** for menu og natmad, og de kan frit vælge om de vil have den samme menu som de voksne eller en "Robin Hood" menu, hvortil hører en flot hat med opgaver og præmier.*

Til børnenes underholdning har vi indendørs svømmebassin (kun ifølge med voksne) og Lego lege-bord. Det meste af året er der også mulighed for et spil minigolf kr. 60,00 pr. spil.

Foran hotellet græsser der en lille flok dådyr i indhegningen, ikke mindst til stor glæde for vore min-dre gæster, vi beder jer imidlertid sige til børnene, at dyrene ikke må fodres med andet end græs eller de poser med foder, vi sælger i receptionen (kr. 10,00 pr. pose)

Musik og underholdning

Vi samarbejder med et antal meget dygtige pianister, som kan underholde under middagen på såvel klaver som keyboard.
Det er professionelle musikere, der ikke alene har et stort repertoire, men som også har en god fornemmelse for hvilken musik til hvilke lejligheder.

Man kan bestemme sig for musik hele aftenen, til middagen alene eller fra kaffen til natmaden - men, vi kan varmt anbefale levende musik, det skaber en helt speciel stemning og underbygger en festlig aften.

Vi tilbyder også Sir Juke, som har et enormt udvalg af musik til enhver lejlighed, inkl. musikledsagelse til sange m.m. Se evt. www.sirjuke.dk

Har I brug for ekstra hjælp til jeres fest, ønsker I f.eks. et jazz orkester, en DJ, en stille guitarist eller måske en komiker som underholdning undervejs,
så ved vi at Event Danmark kan hjælpe med det meste. (tlf. 98102000)

Ønsker I en anderledes oplevelse, lidt ekstra krydderi på festen,
kan vi bl.a. anbefale:

Travetur i Danmarks største skov

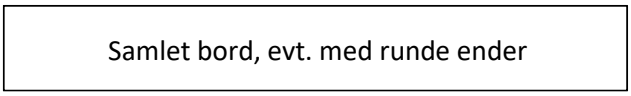
Hvis gæsterne inviteres i god tid inden festen, kan vi tilbyde en lille guidet tur til den skønne "Troldeskov", undervejs berettes om grumme røvere og egnens originaler, og der kan sågar serveres en velkomstdrink under træernes kroner.

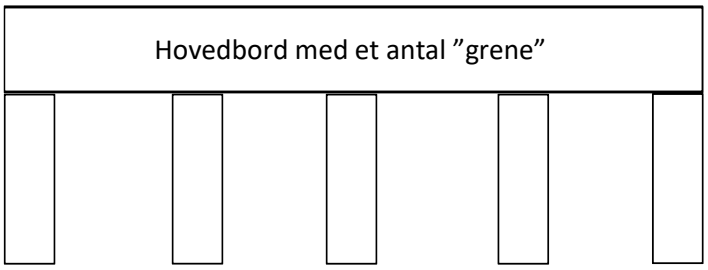
Overnatter gæsterne, kan der arrangeres en tur næste formiddag.
Prisen for turen med privat guide i skoven er kr. 1.000,-

Er nogle af gæsterne dårligt gående, kan vi arrangerer en hestevognstur i skoven. Der er plads til 12 personer i vognen og prisen er kr. 1.800,00 for ca. 1 1/2 time.

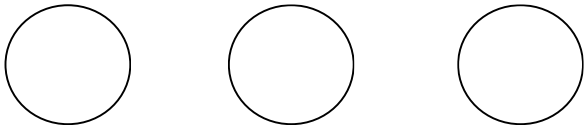
Bordopstilling

Der kan dækkes op til selskaber fra 8 til ca. 200 gæster i følgende lokaler:
STORSTUEN - LILLESTUEN - SALONEN - FRUESKOEN - GRANSTUEN - PEJSESTUEN - ATRIUMHAVEN OG SKOVRIDERCAFEÉN.
Fra de fleste af lokalerne er der udsigt til naturen omkring os.
Der er følgende muligheder for opstilling af borde:





Runde borde med plads til fra 8 til 12 gæster ved hvert bord.



Udsmykning

Man kan vælge mellem flere forskellige duge og servietter.
Den hvide klassiske er altid meget smuk, men der er også andre muligheder.
Vi dekorerer bordet med smukke blomsterdekorationer, hvis I har specielle ønsker, så tager vi gerne hensyn hertil mod et mindre tillæg.
Sølvdækketallerkener, lysestager med levende lys, samstemmende med duge og blomster samt evt. ”Skovens dyr” i naturmaterialer til udsmykning af bordet.

Gavebord

Vi opstiller et gavebord i passende størrelse til alle gaverne.
I de fleste tilfælde, kan gaverne blive stående til næste dag, spørg venligst jeres tjener. Naturligvis er dette på eget ansvar og vi beder jer altid fjerne gavekort og kontanter.

Transport

Når man ligger ude midt i den store, stille natur, vil der ofte være et behov for transport til og fra, det er rart ikke at skulle køre hjem efter en god fest. Derfor tilbyder vi bustransport til alle gæsterne, fra det sted I bestemmer og lige til Rold StorKro og retur efter festen.
Hvis selskabet er på mindst 45 voksne personer og afstanden ikke er større end ca. 50 km. betales ikke ekstra for denne service.

Overnatning

Ønsker gæsterne overnatning, tilbyder vi i 2025 følgende priser:
Søndage til og med fredage kr. 1.075,00 pr. dobbeltværelse og kr. 800,00 pr. enkeltværelse.
På lørdage og ved specialarrangementer er prisen kr. 1.225,00 - 1.425,00 pr. dobbeltværelse og kr. 1.075,00 for enkeltværelser.
Lørdage i juni, juli og august kr. 1.225,00 pr. dobbeltværelse og kr. 925,00 pr. enkeltværelse.
Alle priserne er inkl. morgenmad.
Suite eller specialværelser, bl.a. med himmelseng, og børn på opredning mod ekstra betaling.
Ovennævnte priser er kun gældende ved bestilling pr. tlf. 98 375100 eller email: rsk@rold.dk.
Gæsterne bedes oplyse, hvem de skal til selskab hos. Husk at bestille i god tid.

Referencer

Vi modtager mange breve fra tilfredse gæster, som måske bedre end vore ord, giver udtryk for vore gæsters tilfredshed.

Hej Lars

Det blev en rigtig god søndag.

Og det blev det fordi vi blev serviceret af et engageret og professionelt team og fik rigtig god mad.
Alle gæster har udtrykt deres positivitet og det vil vi tilslutte os.

Rold Stor Kro repræsenterer respekt for mad og faglig betjening – og det nød vi godt af - derfor mange tak.

Med venlig hilsen

Anni & Per Søtang

Hej Lars
Vil blot sige mange TAK for endnu en dejlig oplevelse på Rold Storkro 🤗
Alt var som sædvanlig i skønneste orden : mad, vin, betjening, blomster og service.
Tak for en god aften 👍
Vh Sonja Kjær

Hej Lars og kollegaer

Vi vil gerne sige tusind tak for at skabe de perfekte rammer for vores bryllup d. 8. Juni. Vi havde en fantastisk dag, og vi nød, at der bare var styr på det hele omkring vores bryllup 🙂

Vi har fået en ipad oplader med hjem, som ikke er vores. Der står 'tch' på den. Er det en, som I mangler?

Vi håber også, at du er blevet frisk igen 🙂

Mvh Mads og Julie

Bryllup

Den helt store dag

Vi vil med glæde danne rammen om jeres helt specielle dag.

Efter vielsen byder vi gæsterne velkommen med en lille buffet med lidt let at drikke; **kaffe/the, øl og vand**. Imens bliver de nygifte foreviget hos fotografen (hvis vejret tillader dette kan vi kun anbefale at få taget billederne i Troldeskoven eller Rebild Bakker). Efter brudeparrets ankomst til Rold StorKro, serveres den smukke **bryllupskage**.

Inden der bydes til bords serveres et glas boblende **Spumante** fra Italien.

Vi har dækket smukt op ved runde borde med hvide duge, smukke blomster og flere-armede lysestager eller på hvilken måde I måtte ønske. Vi laver gerne menu-og vinkort til hver enkelt gæst (ligesom vi tilbyder bordkort og invitationer)

Menuen kunne f.eks. være:

Varmrøget laks
serveret med Karl Johan mayo, spæde urter og sylterier
Rosastegt krondyrinderlår med dagens grønt og kartoffel
samt citrontimian sauce
Lakrids Panna Cotta med hindbærsorbet og frisk frugt

Hertil serveres **husets vine**, hvid såvel som rød ad libitum
samt et glas **Moscato d'Asti**

Efter middagen serveres **kaffe eller the**, med et lille stykke belgisk chokolade, ved mindre hygge borde.

Ta' selv bar med øl, vand, vin og spiritus

Aftenen (natten) afsluttes en god bid **natmad** f.eks.
Sprød croissant med cremet rejesalat, hønsesalat samt grønt

Pris pr. couvert **kr. 1.398,00** fra kl. 15.00 - kl. 02.00

Ønsker brudeparret at overnatte tilbyder vi overnatning i Bøgesuiten med eget spa eller i et af vores specialværelser (det ene med himmelseng) til 50 % af normalprisen.
Vi kan selvfølgelig også tilbyde overnatning til de øvrige gæster.
Ved selskaber på min. 45 voksne tilbyder vi også at hente og bringe gæsterne **gratis** i **bus** (max. 50 km)

Fest en fredag eller søndage

Dette tilbud kan benyttes hele året undt. i konfirmationsperioden.

Hvis I har mulighed for at ”flytte” festen til en af disse to ugedage, er der virkelig penge at hente ved nedenstående arrangement.
Personalefesten, barnedåben, fødselsdagen, fætter og kusinefesten, skolejubilæum, ja kort sagt, find selv en god lejlighed til at feste, så lægger vi lokaler og forplejning til, og vel at mærke, til en meget fordelagtig pris.

Velkomstdrink
”Skovmandspunch”

Menuen
Kvartalsmenuen, se venligst side 8

Vinene
Vinarrangement nr. 1
som beskrevet på side 9

Kaffe
med små chokolader

Prisen
for hele dette traktement er kun
kr. 695,00 pr. kuvert
ved mindst 30 kuverter

Inkluderet i prisen er:
Separat lokale, hvis dette ønskes.
Smukt pyntede borde med lys og blomster
Bordkort og menukort

Og som rosinen i pølseenden kan vi tilbyde:
Overnatning fredag eller søndag nat kr. 1.075,00
pr. dobbeltværelse incl. morgenmad.

Et godt eksempel

Eller…..SÅ billigt kan det gøres !

En hyggelig, kompetent snak med Lars Kæp Jensen om lokale,
udsmykning med mere.

Indbydelseskort med kuverter samt bordkort.

Bus til Rold StorKro og retur efter festen.
Indenfor 50 km og ved mindst 45 voksne gæster.

Velkomstdrink f.eks. hvidvin med hyldeblomst.

Et smukt pyntet bord med blomster og lys.
Bordkort og menukort til hver gæst.

Menuen:
Kvartalsmenuen, se venligst side 6

Vine til middagen, serveret ”ad libitum”
samt friskt kildevand.

Professionel, venlig og omhyggelig betjening,
I skal ikke spekulere på andet end at hygge jer med jeres gæster.

Kaffe med chokoladestykker.

Musikanlæg til hygge under middagen og til efterfølgende dans.

Natmad; Buffet med grovboller og 4 slags pålæg med tilbehør.

Pris pr. kuvert kr. 810,00
Værtsparret overnatter til 50 % af normalprisen.

Husk at bestille i god tid !

Denne pris er gældende i hele år 2025, hvilken som helst dag I måtte ønske.

BUFFET'ER
2025

Sommerbuffeten, serveres fra april til september

Starter:
Håndpillede marinerede rejer med lime-mayo og salater
Røget laks med rygeost, syltede sennepskorn og rugbrødschips
Bagt fisk fra Vesterhavet med poke mayo, fennikel og ristede kerner
Ristet kylling på salater med sylt, senneps mayo og croutons
Melonsalat med saltede nødder, lime og crisp salat
Spansk tapas bræt; Lomo, Coppa, Chorizo, artiskokker og Boretane løg

Varmt:
Oksefilet med rødvinssauce og kartofler
Kyllingeoverlår med årstidens grønt og cremet sauce
Grøn sommersalat med mormordressing

Finalen:
Udvalg af kvalitets oste med nødder og compot og kiks
Årstidens Pama Cotta med bærgele og syrlig creme
Sommerkage med bær

Vinterbuffeten, serveres fra oktober til marts

Starter:
Håndpillede rejer med paprika mayo og salat
Varmrøget laks med sauce verte og lime
Bagt fisk fra Vesterhavet med goma creme, wasabinødder og urter
Ristet kylling på salat med syltede beder, trøffel mayo og croutons
Carpaccio af okseinderlår med flager af ost, soltørret tomat og pesto
Klassisk broccolisalat med bacon og saltede pinjekerner

Varmt:
Ragout på kylling og årstidens svampe tilsmagt med trøffel
Oksefilet serveret med citrontimian sauce og kartoffel
Hvedekerne salat med sylterier og olivenolie

Finalen:
Udvalg af kvalitets oste med nødder og compot og kiks
Chokoladekage med mørke bær og kakao creme
Citron fromage med flødeskum

Pris pr. kuvert ***kr. 415,00*** *ved mindst 40 couverter*
Til buffeterne serveres frisk bagt brød og smør

Begge buffet´er kan laves til færre antal gæster mod betaling af tillæg.