

Lods Kroen

Festbrochure

2011/2012

**Lodskroen
Bisserup havnevej 67
4243 Rude**

**Tlf. 55 45 91 91
lodskroen@lodskroen.dk
www.lodskroen.dk**

Festpakke

Forret

Røget berberiand med honning-rødbedecreme
Og grov salat med ristede pinjekerner

Hovedret

Kalveculotte stegt som vildt med årstidens grøntsager
og smørstegte kartofler. Serveres med tyttebær,
waldorfsalat og vildtsauce

Dessert

Lods kroens chokoladekage
Med hindbærsorbet og frisk frugt

Kr. 298,00

Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under maden.

Kr. 179,00

Kaffe og cognac/likør og fyldt chokolade

Kr. 98,00

Natmad

Pålægssbord med brød og smør

Kr. 95,00

Ovenstående menu er et eksempel og kan
udskiftes med de andre muligheder i brochuren

Festpakke for minimum 25 personer

Selskabsarrangementets varighed er 7 timer

Ekstratime – 35 kr. pr. person

Dog minimum kr. 1500,00

Tilkøb

Bar

Lille bar 2½ time med øl, vand og vin – kr. 150,00 pr. person

Lille bar ekstra time – kr. 70,00 pr. person

Stor bar i 2½ time med øl, vand, vin, gin, vodka, rom og whisky

kr. 250,00 pr. person

Stor bar ekstra time – kr. 100,00 pr. person

Der er også mulighed for at sammensætte sin egen bar efter forbrug.

Peanuts og chips i forbindelse med fri bar – kr. 20,00 pr. person

Dekorationer

Små dekorationer – kr. 170,00 pr. stk.

Mellem dekorationer – kr. 210,00 pr. stk.

Store dekorationer – kr. 260,00 pr. stk.

Diverse til kaffen

Fyldt chokolade – kr. 25,00 pr. person

Velkomstdrink

Kr. 50,00

Cava

Mousserende vin med hyldeblomst

Kirr

Hvidvin med creme de cassis

Grand Marnier, hyldeblomst og dansk vand

Velkomstdrink uden alkohol

Kr. 35,00

Appelsinjuice med sprite

Uden alkohol

Hyldeblomst med tonic

Uden alkohol

Appelsinjuice med jordbærsirup

Uden alkohol

Forretter

Roulade af bornholmsk unghanebryst

Med oliventapanade og grov salat med pinjekerner

Skaldyrsanretning

Med rejer, krebschaler, kaviar, asparges, red dressing og citron

Parmaskinke

Med melon og sauce verte

Høns og asparges

Tarteletter med høns og asparges

Varmrøget laks

Med rødbede og peberrodscreme

Røget berberiand

Med rødbedecreme, salat og ristede pinjekerner

Hovedretter

Kalveculotte stegt som vildt

Med årstidens grøntsager og smørstegte kartofler.
Serveres med tyttebær, waldorfsalat og vildtsauce

Rosastegt andebryst

Med svampesauté, årstidens grøntsager,
ristede kartofler og orangesauce

Helstegt svinekam

Med sprød svær, brune og hvide kartofler,
rødkål, skysauce og surt

Gammeldags oksesteg

Med glaserede perleløg, tomater, flødepeberrod,
flødesauce og smørstegte kartofler

Rosa stegt oksefilet

Med årstidens grøntsager
pommes Anna og pebersauce

Helstegt dyreryg – tillæg kr. 79,00 pr. person

Med rødvinskogte pærer, bønner svøbt i bacon, waldorfsalat,
tyttebær, brune og hvide kartofler samt vildtsauce

Desserten

Tiramisu

Lun æbletærte

Med drænet ymer tilsmagt med kanel og vanilje

Lods kroens Chokoladekage

Med hindbærsorbet og frisk frugt

Nøddekurv – tillæg kr. 25,00 pr. person

Med frisk frugt, 2 slags is, flødeskum og chokoladesauce

3 slags ost – tillæg kr. 25,00 pr. person

Med bornholmske rugkiks

Natmad

Porre og bacontærte

Med salat og brød

Gullaschsuppe

Med brød og smør

Aspargessuppe

Med kødboller, brød og smør

Frikadeller

Med karrykartoffelsalat

Pålægsbord

Med brød og smør

Pølse og ostebord

Med kiks, brød og smør

tillæg kr. 25,00 pr. person

Børnemenuer

Til børn under 12 år

Forslag 1

Alkoholfri velkomstdrink

Samme 3 retters menu som det øvrige selskab

Sodavand ad libitum under maden

Natmad som det øvrige selskab

Kr. 289,00

Forslag 2

Alkoholfri velkomstdrink

Fiskefilet med pommes frites

Isdessert

Sodavand ad libitum under maden

Natmad som det øvrige selskab

Kr. 259,00

Buffeter

Alle buffetarrangementer er 5 timer,
dog 7 timer hvis der tilkøbes natmad.

Tilkøb

Husets vine af libitum under maden
Kr. 179,00 pr. person

Kaffe med cognac/likør samt fyldte chokolader
Kr. 98,00 pr. person

Natmad
Kr. 98,00 pr. person

Fri bar og overtimer kan ligeledes tilkøbes
som beskrevet under festpakken.

Buffetforslag 1

Karrysild med æg

Marinerede sild med løg og kapers

Varmrøget laks med rødbede og peberrodscreme

Dampet laks med mayonnaise og kaviar

Kartoffelsalat med creme fraiche og dild

Roastbeef med remoulade og peberrod

Æg på spæde salater med rejer

Spegeskinke med peanutbutter og krydderurter

Lune fiskefileter med remoulade og citron

svinemørbrad med champignon a la creme

hjemmelavede frikadeller med agurkesalat

Flækesteg med rødkål og surt

Oste med oliven og kiks

Lodskroens chokoladekage

Buffeten ledsages af langtidshævet hvedebrød og smør

Kr. 258,00 pr. person
Buffetforslag 2

Varmrøget laks med rødbede og peberrodscreme

Parmaskinke med melon, mozzarella, rucola og basilikum

Dampet laks maskeret med rejer

Chilli marinerede krebsehale på bund af sprød salat

Roulade af bornholmerhane med svampe

Honning glaseret andebryst med kanelbagte æbler

oksefilet stegt med timian og æbler, hertil kalvesky og bagte rødløg

Rødbedesalat med hvidløgsdressing

Grønne bønner med cherrytomater, parmesanflager og bacon

Pebersauce

Ovnbagte kartofler og rodfrugter

Flødekartofler med hvidløg

Lodskroens chokoladekage

Husets modne oste med olivenkompot

Kr. 299,00 pr. Person

Buffeten ledsages af langtidshævet hvedebrød og smør

Diverse oplysninger

**Depositum er kr. 75,00 pr. person
Selskaberne afregnes efter afholdelse på afholdelsesdagen**

Opdækning til 3 retters menu og buffeter er med hvide duge og hvide servietter.

Det er tilladt at medbringe sine egne dekorationer til bordene, såfremt dette ønskes.

**Det er tilladt at medbringe ekstra slik/kage til kaffen når man har
tilkøbt kaffe/cogn og fyldt chokolade**

Det er tilladt selv at medbringe chips til fri bar og velkomstdrink.

Afbestilling:

Arrangementet kan frit afbestilles inden 8 uger før afholdelse, med mindre andet er aftalt. Frem til 2 uger før afholdelse af arrangementet, kan dette afbestilles med betaling på 25% af den samlede bestilling. Aflyses arrangementet mindre end 2 uger før afholdelse afregnes 50% af den samlede bestilling.

Endelig antal er bindende 8 dage inden afholdelse af arrangementet, der betales dog min. Altid for 25 personer såfremt selskabet afholdes i et separat lokale.