



Fladbro Kro

v/Jonna Hvas

**Randersvej 75
8920 Randers NV**

**Tlf. 8642 0210
www.Fladbrokro.dk**





Bryllupsarrangement Classic



Velkomstdrink:

Mousserende vin

Menu-eksempel:

(3-retter valgfri fra sæson menuer)

Laksetatar med rygeost, syltet fennikel og malt
Okseonglet med kartoffelpure, sæsonens kål og svampesauce.
Citronfromage med vaniljeis, lemoncurd og mynte.

Aftenkaffe/te:

Serveret med sødt

Natmad:

Brasede kartofler med spejlæg og tilbehør

Drikkevarer ad Libitum:

Husets vine, øl & sodavand

(8 timer, kl. 18:00-02:00)

*(Cocktails kan tilkøbes til 25,- pr. stk. serveret i glastønder,
eller lavet af bartender for plus 500,- pr. time)*

Pris pr. kuvert kr. 850,-

(prisen gælder ved min. 25 kuverter i 8 timer)

derudover pr. ½ time 45,00 pr. kuvert.

Alt inklusiv; blomster, lys, duge, stofservietter

Overnatning for gæster i lejligheder til kr. 1.000,- pr stk

Der er plads til 3-5 personer pr. lejlighed.

Morgenmad kan tilkøbes til 75-100 kr. pr person.

Bryllupsarrangement Medium



Reception (2 ½ time fra kl. 15:00)

Bryllupskage – smukt kreeret af køkkenchefen.

Mousserende vin, kaffe, te og most

(Det er muligt at tilkøbe små sandwich til 35,- pr. person)

Menu-eksempel:

(3-retter valgfri fra sæson menuer)

Tempereret sæsonfisk med æbler, peberrod & malt

Langtidsstegt oksefilet, ristede svampe og grønsager fra sæson

Æblesorbet med citronfromage, mynte og marengs

Aftenkaffe/te:

Serveret med sødt

Natmad:

Quiche Lorraine med tilbehør

Drikkevarer ad Libitum:

Husets vine, øl & sodavand

(8 timer, kl. 18:00-02:00)

(Cocktails kan tilkøbes til 25,- pr. stk. serveret i glastønder,
eller lavet af bartender for plus 500,- pr. time)

Pris pr. kuvert kr. 1195,-

(prisen gælder ved min. 25 kuverter i 11 timer)

derudover pr. ½ time 45,00 pr. kuvert.

Alt inklusiv; blomster, lys, duge, stofservietter

Overnatning for gæster i lejligheder til kr. 1.000,- pr stk

Der er plads til 3-5 personer pr. lejlighed.

Morgenmad kan tilkøbes til 75-100 kr. pr person.

Bryllupsarrangement DeLuxe



Reception (2 ½ time fra kl. 15:00)

Bryllupskage – smukt kreeret af køkkenchefen.

Mousserende vin, kaffe, te og most

(Det er muligt at tilkøbe små sandwich til 35,- pr. person)

Menu-eksempel:

(4-retter valgfri fra sæson menuer)

Hummer salat med kartoffel, løg & dild

Stegt pighvar med grøntsagsfrikassé & estragon

Dyreryg med sprød kartoffel, trøffel & stegte svampe

Chokolade Bavarois med passionssorbet og honning

Aftenkaffe/te:

Serveret med sødt

Natmad:

Salte pølser, danske oste, paté div. tilbehør & brød

Ad Libitum:

Udsøgt tilpasset vinmenu, øl & sodavand

(8 timer, kl. 18:00-02:00)

(Cocktails kan tilkøbes til 25,- pr. stk. serveret i glastønder,
eller lavet af bartender for plus 500,- pr. time)

Pris pr. kuvert kr. 1595,-

(prisen gælder ved min. 25 kuverter i 11 timer)

derudover pr. ½ time 45,00 pr. kuvert.

Alt inklusiv; blomster, lys, duge, stofservietter

Overnatning for gæster i lejligheder til kr. 1.000,- pr stk

Der er plads til 3-5 personer pr. lejlighed.

Morgenmad kan tilkøbes til 75-100 kr. pr person.

MARTS – APRIL – MAJ – JUNI

Forretter

Røget laks med mango/pære, urter & syrnet
creme

Stenbiderrogn med rødløg, friskost og sprødt
Asparges, skagenskinke & hollandaise

Hovedretter

Langtidsstegt nakkefilet af gris med kål,
peberrod og selleri

Dansk lam med porre, svampe & lammesky
Kalveculotte med forårsløg, pommes Anna &
ægtesauce

Desserter/Ost

Rabarberkompot med hvid chokolade og
fløde is

Bagt ananas med kokos-ananassorbet

Mazarin kage med syltede bær & is

Udvalg af danske Unika oste med sødt &
sprødt



M
E
N
U
E
R



JULI – AUGUST – SEPTEMBER – OKTOBER

Forretter

Tatar af okse, tomat, kartoffel
og sennep

Tapas med rejer, fisk og kød
Tempereret laks med fennikel og agurk

Hovedretter

Sødam kylling med selleri, forårsløg og
skysauce

Kalveculotte med pommes Anna &
portvinssauce

Oksesteg og rillette med svampe og
rødvinsauce

Desserter/Ost

Jordbær med "kammerjunker" & vaniljeis

Creme Brûlée med bær & sorbet

Udvalg af danske Unika oste med sødt &
sprødt

NOVEMBER – DECEMBER – JANUAR – FEBRUAR

Forretter

Svampesuppe med tempereret fisk & jordskok

Braiserede kæber med bær og svampe

Carpaccio af kalv med urter, parmesan &
kapers

Hovedretter

Dyrevildt med svampe, bær & sauce

Andebryst med rosenkål, kartoffel & andesauce

Okse spidsbryst med bagte rodfrugter og
græskar

Desserter

Dansk æblekompot med "smørkage" & vaniljeis

Chokoladecake med marenges & sorbet

Luftig yoghurt med citron & mandler