



Bryllup

Pa

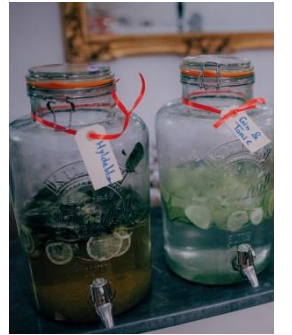
Fladbro Kro

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

HUSK før festen

RECEPTION / RIS

Der er muligt at holde reception på kroen inde eller ude, vi tillader dog kun at der kastes med ris og lignende udendørs.

ANTAL / BØRN

Når arrangementet bekræftes, angives et ca. antal gæster inkl., eventuelle børn. Indtil 5 dage før arrangementet modtager vi en mindre justering i antal og her henholdes til HORESTA generelle annulleringsbetingelser.

BORDPLAN / OPDÆKNING

Bordplanen og endelig antal gæster afleveres til kroen senest 5 dage for arrangementet, herunder information om børnemenuer og special menuer.

I bryllupsarrangement Classic, Medium og Deluxe indgår standard opdækning, hvilket er en pæn, festlig opdækning med due, servietter, lyst og dekorationer – har I specielle ønsker til op pyntning og dekoration, aftales dette direkte med kroen ved arrangement bestilling.

SPECIAL MENU

Der kan der serveres specielle menuer til eventuelle allergikere, børn og lignende, dette aftales individuelt inden arrangementet og direkte med kroen.

TOASTMASTER

Er der arrangeret toastmaster til arrangementet, er det vigtigt at alle indslag og afbrud af aftenens forløb, aftales med den ansvarshavende tjener, for at vi kan levere den optimale oplevelse.

MUSIK

Er der lavet aftale med musikere, bedes dette informeres til kroen og være opmærksom på at informere dem om at eventuelle instrumenter skal være sat op inden arrangementets start. Skal der serveres mad til musikeren/erne koster det 175,- per person og drikkevarer afregnes efter forbrug.

NATMAD

Serveres kl. 01:00 – 02:00 med mindre andet er aftalt.

SPIRITUS / BAR

Det er muligt at få sat bar op under arrangementet. Ta selv bar, med cocktails serveret i glastønder, koster 25,- pr cocktail, her afregnes pr. glastønde. Ønskes der egen bartender til at lave cocktails koster det 500,- pr time. Det er muligt at have baren åben til kl. 04:00 og festen skal senest afsluttes kl. 05:00.

VÆRELSER

Det er muligt at booke værelser på kroen og der stilles et værelse til rådighed til brudeparret uden beregning hvis der bestilles et af de 3 bryllupsarrangementer.

PRISER / DEPOSITUM / AFREGNING

De aftalte priser er baseret på et minimum antal kuverter jfr. det aftalte arrangement og på at der serveres den samme menu til alle gæster. Priser på børn aftales individuelt med kroen, da der tages forbehold for alder og menu – vi opkræver et depositum på 5000 kr. 3 måneder for arrangementet, og disse fratrækkes den endelige afregning.

Arrangementet skal afregnes direkte med kroen endeligt senest 8 dage efter arrangementet.