

# Selskaber på Rold StorKro

- noget ganske særligt



Rebild Bakker og krybskyttens Hus



## 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 tryk ved de aftaler der indgås.

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/værtspår, 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.

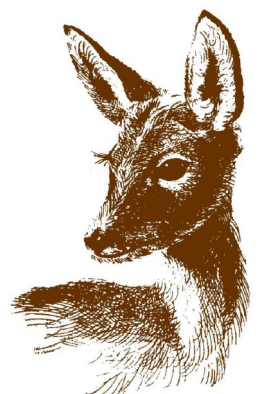
Når mappen er set igennem og I ønsker en nærmere, naturligvis helt uforpligtende, snak om festen, glæder vi os til at høre fra jer igen, så vi med vores erfaring i forbindelse med jeres ønsker, kan sammensætte og tilrettelægge på den bedst tænkelige måde.

Vi ønsker god fornøjelse med gennemlæsningen og på genhør.

De venligste hilsener

*Lars Kæp Jensen*

Telefon 98 37 51 00



# ROLD STORKRO

## INDHOLD

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

**Denne selskabsmappe afløser tidligere udsendte pr. 24. januar 2024.  
Og er gældende for selskaber på min. 25 personer.**



## VELKOMSTRINKS

*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 "Troldeeskoven", 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 VELKOMSTRINKS

"Skovmandspunch"

Kr. 40,00

Kold, tør hvidvin med hyldeblomstnektar

Kr. 40,00

Asti 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 solbærløkkør

Kr. 69,00

Port-Tonic

Tør hvid portvin med tonic og citron

Kr. 45,00

Aperol Spritz

Aperol, mousserende 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 fra frilandsbrug, 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 komponere 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**

Tempereret fisk fra Vesterhavet med sprøde kerner og cremet suppe af jordskokker	kr. 110,00
Koldrøget færøsk laks med dildcreme, fennikel og sprøde salater	kr. 125,00
Fisketallerken: Salat af varmrøget laks, tempereret fisk fra Vesterhavet med dildmayo, håndpillede rejer a la ceviche hertil sprøde salater	kr. 135,00
Salat af varmrøget norsk laks med creme fraiche, dild, citron og sprøde salater	kr. 95,00
Bagt flynder med kraftig hummerbisque, porre, safran og croutons	kr. 145,00
"Carpaccio" af okseinderlår med romanesco creme, sprøde flager af havgusost samt salater	kr. 95,00
Tartelet med cremet svamperagout med velfærdskylling, sprødt og urter	kr. 125,00

## HOVEDRETTER

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

Helstegt filet af dansk Gastrokalk med sæsons grønt samt en kraftig rødvinssauce	kr. 275,00
Rosastegt krondyrinderlår med cremet rosmarinsauce og trøffel-kartoffel	kr. 235,00
Kam af dansk gris med sprøde svær, grøntsagstimbale og cremet rosmarinsauce	kr. 215,00



Helstegt oksemørbrad med sæsons grønt og citron-timiansauce	kr. 275,00
Dansk krondyrfilet stegt med enebær og serveret med æblechutney samt en kraftig Karl Johansvampe glace	Kr. 295,00
Langtidsstegt kalveculotte marineret med grøn peber og serveret med cremet timiansauce	kr. 225,00
Bagt fisk fra Vesterhavet med urtepanade, grøntsags-saute samt luftig hvidvinssauce	kr. 275,00

## DESSERTER

Citronmåne dessert med mazarin, lemoncurd, hvid chokolade og citronsorbet	kr. 95,00
Gateau Marcel chokoladekage med passionfrugtsorbet og henkogt frugt	kr. 125,00
Karamelliseret kurv af nødder med vaniljeiscreme fra Vebbestrup mejeri samt frugtpure	kr. 95,00
Blød mazarinkage med frugtkompot efter sæson, sorbet og luftig skum	kr. 95,00
Mørk chokolademousse med sorbet, vaniljecreme og knas	kr. 95,00
Ostetallerken med kvalitets oste fra nær og fjern med chutney og rugkiks	kr. 95,00

side 7



## 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. 375,00 pr. couvert.

I det kommende år serverer vi :

### Januar - februar - marts 2024

*Terrine af Vesterhavs fisk med citrus noter, sprøde flager og salater  
Rosastegt krondyr inderlår med cremet rosmarinsauce, trøffel-kartoffel og dehydrerede beder  
Dessert med mazarinkage, passionsfrugt og cremet vaniljeiscreme fra Vebbestrup*

### April - maj - juni 2024

*Letrøget færøsk laks med crudite, dild, fennikel og salater  
Langtidsstegt kalveculotte med cremet timiansauce og pommes Anna  
Rabarberdessert med hvid chokolade, havreknas og kefir sorbet*

### Juli - august - september 2024

*Carpaccio af saltet torsk med basilikumsmayo, tomater, sprøde kerner og salater  
Filet af dansk kalv med sensommer grønt samt cremet sennepssauce  
Dessert af sæsonens bær med hyldeblomst og kærnemælk*

### Oktober - november - december 2024

*Tempereret fladfisk med suppe af jordskokker, sprøde chips, hasselnød og aromatisk olie  
Filet af grisekam med rodfrugter og Karl Johan svampesauce  
Mørk chokoladekage med ganache, henkogt frugt og sorbet*

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 2025 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. 235,00*

### 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.	267,00
Pinot Blanc, F. E. Trimbach, Alsace	kr.	335,00
Riesling, F. E. Trimbach, Alsace	kr.	398,00

#### Rødvine:

Pinot Noir, Domaine Martinolles, Languedoc	kr.	298,00
Tacco Primotivo, Apulien, Italien	kr.	267,00
Vilosell, Tomas Cusine, Catalonien, Spanien	kr.	398,00
Valpolicella Ripasso Superiore, Ca' Vendri	kr.	368,00
Chateau la Commanderie, Lalande de Pomerol, Frankrig	kr.	458,00

#### Dessertvine:

Vi tilbyder et udvalg af bl.a. portvin, Moscato d'Asti, Sauternes fra kr. 32,00 pr. glas.

Vi står inde for at alle ovenstående vine er af en virkelig god kvalitet, den skal jo passe til den gode mad.



## 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. 42,00
Hjemmebagt kranssekage med nougat, pr. stk.	kr. 32,00
Fyldte chokolader, pr. 3 stk.	kr. 35,00
Hjemmelavet Chokoladekage	kr. 42,00
Medbragte småkager	kr. 10,00

Kransekagetop med pynt  
Overflødigshorn 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. 235,00

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.	80,00
Pølsebord med 3 slags danske pølser med diverse tilbehør samt lun leverpostej med svampe og bacon hertil friskbagt rugbrød	kr.	85,00
Lune frikadeller med kartoffelsalat, rødbeder, sennep og rugbrød	kr.	85,00
Røde pølser med brød, sennep, ketchup og løg	kr.	80,00
Sprød croissant med cremet rejesalat, hønsesalat samt grønt	kr.	95,00
Klar suppe med grønsager og boller	kr.	85,00
Mulligatawny med ris og hønseskød	kr.	85,00
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.	135,00
Tærter med f.eks. porre/bacon, skinke/ost, tomat med salat, tilbehør og dressing	kr.	95,00

## FOR NATTERAVNE

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 og Lego legebord samt tegnefilm og udendørs legeplads. 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 mindre 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](http://www.sirjuke.dk)

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

## HIMMERLANDSKE MUSIKERE OG DANSERE I EGNSDRAGTER

Et festligt indslag under velkomst drinken eller som underholdning under kaffen og som optakt til dansen. Danserne giver en opvisning og tager gæsterne med på en "Totur til Vejle" eller "Bette mand i knibe" på marmorgulvet.

## 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 velkomst drink under træernes kroner. Overnatter gæsterne, kan der arrangeres en tur næste formiddag. Prisen for turen med privat guide i skoven er kr. 900,-

## KONCERTPIANIST JAGT- ELLER VALHORNSBLÆSER

Ja, der er næsten ingen ende på de muligheder vi stiller til rådighed.

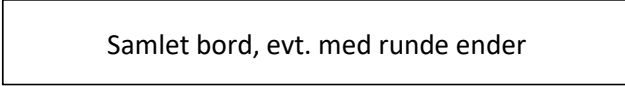


## BORDOPSTILLING

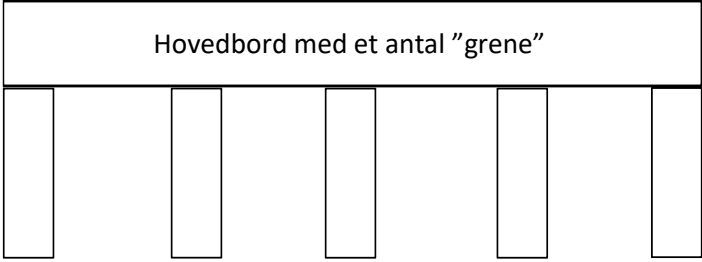
Der kan dækkes op til selskaber fra 8 til ca. 200 gæster i følgende lokaler:  
STORSTUEN - LILLESTUEN - SALONEN - FRUESKOEN - GRANSTUEN - PEJSESTUEN -  
ATRIUMHAVEN OG SKOVRIDERCAFEÉN.

Fra de fleste af lokalerne er der udsigt til naturen omkring os.

Der er følgende muligheder for opstilling af borde:

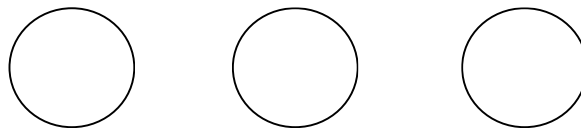


Samlet bord, evt. med runde ender



Hovedbord med et antal "grene"

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



"Hestesko"

## 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 2024 følgende priser:

Søndage til og med fredage kr. 1.025,00 pr. dobbeltværelse og kr. 775,00 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. 1225,00 pr. dobbeltværelse og kr. 925,00 pr. enkeltværelse.

Alle priserne er inkl. morgenmad.

Lille og stor suite, bl.a. med himmelseng, og børn på opredning mod ekstra betaling.

Ovennævnte priser er kun gældende ved bestilling pr. tlf. 98 375100, pr. email: rsk@rold.dk eller via [www.rold.dk](http://www.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.

Kære Bente!

Tusind tak for et godt ophold på Rold Storkro!

Alt forløb lige efter drejebogen - ja meget bedre!

Maden til festmiddagen var helt igennem en kulinarisk oplevelse og den tilhørende vin helt i top. Stor, stor ros til køkkenchefen og sommelien!! Men også stor ros til det professionelle tjenerteam!

Mange hilsener

Birthe & Poul Erik

Kære Lars

Hellere sent end aldrig vil vi lige huske at skrive tusind tak for at I, og især du, sørgede for at vi fik lige det bryllup som vi havde drømt om!

Tak for din professionelle styring og gode råd ift. planlægning og afvikling. Vi kunne ikke have forestillet os en bedre fest.

Vi har fået meget ros til jer fra vores gæster, både ift. maden og betjening. Og selv har vi heller ikke kunne sætte en finger på noget. Vi har følt os i trykke hænder lige fra starten.

Tak for denne gang og mon ikke vi ses igen ved en anden festlig lejlighed :-)

Mange hilsner

Amanda og Rasmus

Bedre sent end aldrig!

Jeg vil gerne sige tak for den dejlige weekend, jeg tilbragte hos jer den 3. - 5. november sammen med min familie. Vi fejrede min 80-års fødselsdag, og vi fik rigtigt fine rammer omkring fejringen - ikke mindst middagen om lørdagen. Det var over al forventning. Vi mødte også hele vejen igennem et imødekommende og venligt personale.

Venlig hilsen

Kjeld Koushede



## BRYLLUP

### Den helt store dag

Vi vil med glæde danne rammen om denne enestående dag for brudeparret og gæsterne.

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

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

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

**Menuen** kunne f.eks. være:

*Salat af varmrøget norsk laks med creme fraiche, dild, citron og sprøde salater*

*Stegt kronrynderlår med cremet rosmarinsauce, trøffel-kartoffel og dehydrerede beder*

*Blød mazarinkage med frugtkompot efter sæson, sorbet og luftig skum*

Hertil serveres **husets landvine**, 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. 1.348,00** fra kl. 15.00 - kl. 02.00

Ønsker brudeparret at overnatte tilbyder vi overnatning i Bøgesuiten med eget spa eller i et af vore Deluxe værelser (det ene med himmelseng) til 50 % af normalprisen.

Vi kan selvfølgelig også tilbyde overnatning til de øvrige gæster. Ved selskaber på min. 45 personer tilbyder vi også at hente og bringe gæsterne **gratis i bus** (max. 50 km)

## FEST EN FREDAG ELLER SØNDAG

DETTE TILBUD KAN BENYTTES HELE ÅRET, UNDTAGEN 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.

### VELKOMST DRINK

"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. 675,00 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. 1.025,00  
pr. dobbeltværelse incl. morgenmad.

Hvis selskabet er på mindst 45 voksne,  
tilbyder vi bus til Rold StorKro og retur efter festen inden for 50 km.





## 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 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 8

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

Professionel, venlig og omhyggelig betjening,  
De skal ikke spekulere på andet end at hygge Dem med Deres gæster.

Kaffe med chokoladestykker.

Musikanlæg til hygge under middagen og til efterfølgende dans.

Natmad, f.eks. Buffet med grovboller og 4 slags pålæg og tilbehør.

**Pris pr. kuvert kr. 772,00**

Værtsparret overnatter til 50 % af normalprisen.

Husk at bestille i god tid !

Denne pris er gældende i hele år 2024, hvilken som helst dag I måtte ønske.



# BUFFET'ER

2024

## SOMMERBUFFETEN, SERVERES FRA APRIL TIL SEPTEMBER

### Starter:

Håndpillede rejer vendt i dild og lime  
Salat af varmrøget laks, agurk, dildcreme og sprød rug  
Bagt Vesterhavs fisk med sesamcreme og urter  
Koldrøget færøsk laks med urtecreme, spæde grøntsager og salater  
Serranoskinke med aioli, salater og gode spanske oliven  
Vitello tonato: rosastegt kalvefilet med tuncreme, kapers og parmesan  
Salat med vandmelon, balsamico, sprød kerner og fetaost.

### Varmt:

Pot au feu med velfærdsskylling, sæsongrønt og cremet sauce  
Frikasse af okse med spidskål, marineret kartofler med grov sennep og urter  
Salat med hjertesalat, sprøde kerner, crudite og cæsardressing

### Finalen:

Udvalg af kvalitets oste med nødder og compot og kiks  
Mørk chokoladecake med ganache  
Citronmåne-kage med lemoncurd og vaniljecreme

## VINTERBUFFETEN, SERVERES FRA OKTOBER TIL MARTS

### Starter:

Rimmet laks med sesammayo, peanuts, sylt og salater  
Håndpillede rejer vendt i dild og lime  
Bagt vesterhavs fisk med citruscreme, fennikel, sprødt og urter  
Koldrøget færøsk laks, urtemayo, agurk og salater  
Carpaccio af okseinderlår med flager af Parmesanost, soltørret tomat og pesto  
Serranoskinke med aioli, salater og gode spanske oliven  
Saltbagt selleri med granatæble, kål og brunet smør med hasselnød

### Varmt:

Pou au feu med braiseret svinekæber og rosmarin sauce  
Gratineret kartoffelpure med revet Havgus ost fra Arla Unika  
Velfærds kyllingeoverlår i cremet svamperagout og timian

### Finalen:

Udvalg af kvalitets oste med nødder og compot og kiks  
Mørk chokoladecake med ganache  
Karameltærte med mandler og rørt creme fraiche

*Pris pr. kuvert **kr. 398,00** ved mindst 40 couverter*

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

Side 18

