



Selskab

PÅ NORSMINDE KRO



Indhold

Velkommen til Norsminde Kro
Den klassiske Vinter Menu
Den klassiske Forårs Menu
Den klassiske Sommer Menu
Den klassiske Efterårs Menu
Inspirationsmenuer – januar, februar & marts
Inspirationsmenuer – april, maj & juni
Inspirationsmenuer – juli, august & september
Inspirationsmenuer – oktober, november & december
Tapas, tapas, tapas!
Aftenselskaber
Barnedåb
Konfirmation
Vin
Reception på kroen eller ud af huset
Jubilæumsmenu
Natmad
Ideer og priser
Generel information



Inspiration med erfaring

PÅ NORSMINDE KRO ER DET VORES MÅL, AT DE ØNSKER OG PRIORITERINGER, SOM I VÆGTER HØJT, BLIVER OPFYLDT.

Vi ønsker, at vores gæster får en uforglemmelig dag på kroen. Vi har i vores Selskabsbrochure samlet en række idéer, der kan skabe en fantastisk ramme om jeres fest. Her finder I forslag til både den klassiske middag, eksklusive helaftenselskaber, uformelle spanske tapas og meget mere. Søren Pedersens menuer følger årstidernes skiftende udbud af råvarer, og der bruges i høj grad råvarer fra lokale producenter. Vi sætter alle en ære i at lægge kreativitet og sjæl i vores arbejde. Fra de første forberedelser og møder, hvor vi sammen skræddersyr arrangementet efter jeres ideer, ønsker og budget til selve afholdelsen af jeres selskab, hvor et særligt kokkehold står for tilberedelsen af jeres menu, og jeres personligt tilknyttede tjenerhold sørger for, at jeres selskab forløber planmæssigt.

Vi ønsker jer hermed god og inspirerende læsning i Selskabsbrochuren og glæder os til at planlægge en fantastisk fest sammen med jer.


Selskab
PÅ NORSMINDE KRO

DEN KLASSISKE – januar, februar og marts

Vinter Menu

- FORRET**
- Nytårstorsk bagt med bacon og serveret med salat af lokale rødbeder, hertil persille "sky" med salte capers
 - Risotto af perlebyg med syltede græskar og skum af samme, hertil spæk og sprængte kalvebrisler
- HOVEDRET**
- Dansk kalv på puré af selleri med bar af sprængt kalveskank på sprød toast, hertil serveres vinterurter med bearnaise og sprød tærte
 - Oksemørbrad som medaljon med trøffelsauce og egen braiseret hale i pres med puré af kartofler og parmesan. Hertil "sprøde" skorzonerrødder med kraftig sauce med sherry (tillæg à kr. 38,-)
- DESSERT**
- Karamel Cotta toppet med syltede citrusfrugter, arme riddere med vaniljeiscreme, karamelliseret pain d'epice og vinter coulis
 - Chokolade i variation serveret som Vacherin, sød lakridssorbet og appelsinthe-"infussion"

3 RETTER..... kr. 390,- pr. pers.

VALGFRI TILLÆG

Ekstra forret..... kr. 95,- pr. pers.

Udvalg af oste kr. 95,- pr. pers.


Selskab

PÅ NORSMINDE KRO

DEN KLASSISKE – april, maj og juni

Forårs Menu

- FORRET**
- Forårstorsk med agurker fra Beder "stuvet" koldt i asiatisk marinade med forårets friske skud og hummerfalafel
 - Hanebryst i Orly og stegte vinger anrettet på tomat-"tatar" med spinatpuré, hvidløgscreme og friteret basilikum
 - Danske/franske asparges serveret efter chefkokkens inspirationer (tillæg fra kr. 42,-) F.eks. som: Friskkogte med hollandaisesauce, stuvet med stegt multe, asparges i variation
- HOVEDRET**
- Dansk kalv med spinat og svampe anrettet i en tærte med braiseret kalveskank og kalve-blanquette, samt persille og tørrede tomater fra Beder
 - Frilandskylling som farseret bryst med Armagnac-braiserede lår med estragon samt letsaltet "stick", hertil rødder fra markerne omkring kroen og sauce med mørkel-essens
- DESSERT**
- Desserttallerken med is, kage, mousse og sorbet. Tilberedt med sæsonens friske bær og køkkenets nyeste inspirationer
- (april-maj)
- Årets første rabarber braiseret med Thai-vanilje serveret med butterdejs Milles Feuilles med crème anglaise og vaniljeiscreme (tillæg à kr. 20,-)
- (juni)
- Årets første jordbær serveret i variation – hvis vejret tillader det (tillæg à kr. 28,-)

3 RETTER kr. 390,- pr. pers.

VALGFRI TILLÆG

Ekstra forret..... kr. 95,- pr. pers.

Udvalg af oste kr. 95,- pr. pers.


Selskab

PÅ NORSMINDE KRO

DEN KLASSISKE – juli, august og september

Sommer Menu

- FORRET**
- Iset vandmelon med friteret basilikum, jambon-creme og stegt bacon
 - Let røget og stegt lyssej med "stuvet" lokalt hjertesalat og nye små saltkogte kartofler, aioli og grillet citron
- HOVEDRET**
- Dansk kalv med spinat og svampe anrettet i en tærte med braiseret kalveskank og kalve-blanquette, samt persille og tørrede tomater fra Beder
 - Lam fra Ajstrup med tomatiseret fennikelsky, glaseret sommerkål og puré af majs
- DESSERT**
- Sæsonens nye bær med iscrème, mousse, kage og crème anglaise
 - Glaseret "lavendel"-brioche med marinerede frugter "Romanov" serveret med sprød marengs og coulis

3 RETTER kr. 390,- pr. pers.

VALGFRI TILLÆG

Ekstra forret..... kr. 95,- pr. pers.

Udvalg af oste kr. 95,- pr. pers.

DEN KLASSISKE – oktober, november og december

Efterårs Menu

- FORRET**
- Terrin af landand med tranebær, små tyttebær og syltede persillerødder
 - "Tempereret" kuller anrettet med syltede æbler, "æble-sne" og emulsion med "brændt" smør
- HOVEDRET**
- Dansk råvildt i tre variationer med vilde svampe som mousse, risotto samt nye græskar og Madagaskar peber (tillæg à kr. 68,-)
 - Dansk kalv på puré af selleri med bar af sprængt kalveskank på sprød toast, hertil serveres vinterurter med Bearnaise og sprød tærte
- DESSERT**
- Karamel Cotta toppet med syltede citrusfrugter, arme riddere med vaniljeiscreme og karamelliseret pain d'epice og vinter coulis
 - Chokolade i variation serveret med Vacherin, sød lakridssorbet og appelsinthe-"infussion"

3 RETTER kr. 390,- pr. pers.

VALGFRI TILLÆG

Ekstra forret..... kr. 95,- pr. pers.

Udvalg af oste kr. 95,- pr. pers.

The logo for Selskab, featuring a stylized 'S' inside a circle above the word 'Selskab' in a cursive font.

PÅ NORSMINDE KRO

The logo for Selskab, featuring a stylized 'S' inside a circle above the word 'Selskab' in a cursive font.

PÅ NORSMINDE KRO

Inspirationsmenuer

JANUAR

- Nytårstorsk med anis, hummersirup og æbler med Thai-vanilje
- Gravad andebryst og friterede andekræser, på perlebyg med lagret parmesan
- Limousinekalv i to udgaver, med Madeirasauce "tarte flambée" og porre fettuccini
- Mont d'Or med salt honning-parfait
- Grand Chocolat

FEBRUAR

- Hummer crèmesuppe med terrin af torskekæber og hollandaise
- Mosaik af hane med råkost, persille sabayonne og trøffel toast
- Grillet Jerseyryg i selskab med miniature osso buco i egen saft. Toppet med jordskokkepuré med brændt smør, samt vintersvampe i grov sennep
- Bleu d'Auvergne med søde valnødder
- Dekonstrueret Bananasplit

MARTS

- De første franske asparges i variation (tillæg kr. 28,-)
- Kold Bouillabaisse-terrin moderne
- Let sprængt, bagt poussin anrettet med sød løg soubise i sprød tærte og tomatiseret oliven sky
- Lun Appenzeller med Clara Friis pære og rosmarin
- Tiramisu med marcipan-is og karamel sauce

3 RETTER 458,- / 4 RETTER 489,- / 5 RETTER 525,- pr. pers.


Selskab

PÅ NORSMINDE KRO



Inspirationsmenuer

APRIL

- Kattegatmulde med årets første agurker og ørredrogn
- Glaseret braiseret griseskank med røget marv og foie gras
- Lokalt lam i variation med sennep-spätzle og nye tomater
- Moden brie fra Kirk i Søvind
- Årets første rabarber i variation

MAJ

- Ristet knurhane med spinat-knödel, nye gulerødder og østersmælk
- Danske asparges som sorbet, suppe og spaghetti tilberedt med ramsløg
- Ryg af frilandskalv som rossini serveret med frikassé med spæde urter og kraftig sauce med nye morkler
- Explorateur rørt med trøffel, serveret med toast med syrlig gelé
- De første kirsebær i samspil med belgiske vafles og Thai-vanilje

JUNI

- Terning af presset fladfisk anrettet med syltede gulerødder, blomkål og lakridsrod
- Marineret kalveinderlår i tynde skiver med lune fricolie og ærtefløde
- Pattegris rullet med chili og citron, pebertost med sommertomat, auberginepuré og det bedste fra grisen
- Munster med nyslynget honning
- Jordbær, Jordbær, Jordbær

3 RETTER 458,- / 4 RETTER 489,- / 5 RETTER 525,- pr. pers.

Inspirationsmenuer

JULI

- Iset melonsuppe med sherrysirup, basilikum og røget ising
- Carpaccio af rundfisk serveret med nye små artiskokker, brændt peberpuré og sprød toast med marv
- Sommervildt med bønesalat og trøffelrasp hertil courgetter og pebersauce
- Lun gedeost med brød-chips og fersken chutney
- De danske bær med skummende fløde og yoghurt-is

AUGUST

- Stegt høstmakrel med maltbrød og syltede abrikoser
- Foie gras i kakaokappe med løg-karamel og rosinbrød
- Dansk Jersey kalv med nye perleløg i safran-vinaigrette og salat af nye løg fra Peters gartneri
- Jens Langkniv med strandhyben
- Friske figner og arme riddere med vanilje iscreme og Banyuls-sirup

SEPTEMBER

- Cremet majssuppe tilsmagt med ingefær anrettet med jomfruhammer-soufflé og krydderolie
- Ristet sæsonfisk med beurre blanc af lokale druer med salat af samme
- And med kompot af tomat og blommer, kraftig sauce og salat af tragtkantareller
- Welsh rarebit toast med øl
- Autumn Bliss – lokale hindbær i variation

3 RETTER 458,- / 4 RETTER 489,- / 5 RETTER 525,- pr. pers.

Inspirationsmenuer

- OKTOBER**
- Kold græskar-tagliatelle med skindstegt rødfisk og syltede hvidløg
 - Presset let sprængt and med foie gras mayonnaise og syrlige hindbær
 - Kronvildt med selleripuré kastanje-blinis og vildt sauce med bitter chokolade (tillæg kan forekomme pga. sæson)
 - Bleu d'Auvergne med nye, bagte pærer, rosmarin og spæk
 - Karamel "reserve" med arme riddere og is med Weissbier
- NOVEMBER**
- Lokale svampe i forskellige former med letrøget løgpuré og ørredrogn
 - "Toast" af sandart anrettet på variation af lokale druer og marinerede æbler
 - Kalvemedaljon med skorzonerrødder, brissel og mille feuilles med let røget kartoffel, chiffon og reduceret rødvin
 - Pecorino Romano og hjemmelavet chorizzo med ekstra olivenolie
 - Williams pære kogt i karamel med is og sauce af samme
- DECEMBER**
- Julegris i tre kolde anretninger og moderne sylte persillé og rilette i sprød dej
 - Ristet rundfisk på rødbede tagliatelle, med orange beurre blanc og salte capers
 - Landand i variation med tre krydderier, puré af rødkål samt æbler med druesmør
 - Blue Stilton med løg
 - Tarte tatin med gløgg iscreme og kanelsirup

3 RETTER 450,- / 4 RETTER 559,- / 5 RETTER 569,- pr. pers.



PÅ NORSMINDE KRO

Tapas, tapas, tapas!

Tapas er det klassiske spanske måltid, som vinder mere og mere frem i Danmark. "El tapeo" kaldes det, når man spiser tapas. Det er en hyggelig og uformel måde, hvorpå man samles om bordet og præsenteres for mange forskellige velsmagende retter. Vi tilbyder en komplet Tapas, der svarer til et helt måltid og kan bruges til både frokost og aften.

APERITIF

7 forskellige tapas efter køkkenets spanske inspirationer og dagens tilgang af varer fra torvet. F.eks. kan Tapasarrangementet byde på 2 små retter med fisk og skaldyr, 1 ret med fjerkræ, 1 med kød, 1 med grønt og en lidt større tapasret som hovedret. Herefter følger små desserter f.eks. serveret på buffet sammen med kaffe og te.

TAPAS FROKOST Å KR. 598,- pr. pers.

AFHOLDES FRA KL. 12.00-16.00

TAPAS AFTEN Å KR. 648,- pr. pers.

– SLUTTER KL. 00.00



PÅ NORSMINDE KRO



Aftenselskab

KLASSISK AFTENSELSKAB & SÆSONENS INSPIRATIONER

- KLASSISK**
- Aperitif med små salte snacks serveret ude, hvis vejret tillader
 - 3 retters Klassisk årstidsmenu
 - Husets vine ad libitum under middagen
 - Kaffe og te med sødt
 - Natmad

DEN KLASSISKE AFTENPAKKE à kr. **845,-** pr. pers.

Vi gør opmærksom på, at der på lørdage og helligdage er et tillæg à kr. 60,-

- SÆSON**
- Sæsonens aperitif med små tapas
 - 3 retters Inspirationsmenu tilberedt med fantasi og kreativitet i køkkenet
 - Udvalgte vine ad libitum under middagen
 - Kaffe og te med sødt Natmad

AFTENSPAKKE MED SÆSONENS INSPIRATIONER à kr. **995,-** pr. pers.

Aftenselskab

DET EKSKLUSIVE AFTENSELSKAB

EKSKLUSIV

- Velkomstbuffet med små tapas samt husets Champagne
- Månedens 4 retters inspirationsmenu tilberedt af torvets eksklusive råvarer
- Udvalgte vine ad libitum fra tidens mest interessante vinproducenter
- Kaffe og te med sødt
- Blød bar med øl, vand og vin efter middagen og til natmad
- Natmad

*Overnatning for værtsparret ved min. 40 gæster.
(skal bestilles i receptionen)*

DET EKSKLUSIVE AFTENSELSKAB à kr. **1.475,-** pr. pers.

- VALGFRI TILLÆG**
- Granité mellem forret og hovedret **50,-**
 - Mellemret/ost inkl. vin **165,-**

En aften med det hele

Vi har søgt nye inspirationer via besøg på de bedste restauranter Frankrig og Spanien, og har skabt "En aften med det hele"

Vi serverer aperitif i vores hyggelige vinkælder, hvor I kan nyde udvalgte snacks mellem de mere end 12.000 flasker fra hele verden.

Gå til bords i et af vores smukke selskabslokaler og oplev en 5 eller 8 retters gourmet-menu, hvor vi med nænsom hånd har omsat de lokale producenters råvarer til spændende, originale retter i tidens trend og med nylig inspiration fra det franske og spanske.

Under middagen serveres artesisk vand fra Stenkulla ad libitum, ligesom vi selvfølgelig tilbyder en helt fantastisk vinmenu, der supplerer og matcher menuen.

Kaffe & petit four slutter en fantastisk middag af med manér.

Pris pr. person for **"EN AFTEN MED DET HELE"** FRA KR. **1.496,-**

Vinmenuen inkluderer 1 glas vin pr. pers./pr. ret. I tilfælde af der ønskes efterskænkning afregnes dette pr. flaske efter forbrug.

Barnedåb

Det er altid en stor begivenhed, når familiens nyfødte skal døbes, og sammenkomsten efterfølgende er hyggelig og uformel med dagens lille hovedperson som det naturlige midtpunkt. Maden skal matche både den store begivenhed og den hyggelige og uformelle stemning, og på Norsminde Kro foreslår vi derfor følgende muligheder.

ALMUERZO – DEN SPANSKE BRUNCH (START KL. 11.00)

Den klassiske brunch er ved at være prøvet mange gange, men den spanske er mere ukendt. Det er et måltid, der ligger tættere op af en frokost end af morgenmaden. Samtidig er Al Mozza mere fleksibel over for drikkevarer end kaffe og the, som normalt går til den klassiske brunch, da det er oplagt at nyde et glas vin til maden.

- Stegt æg med "Migras"
- Daggammelt brød med chorizo olie og løg
- Tørre oste
- Spansk kartoffel Tortilla
- Coca-fladbrød som i Valencia med lokale specialiteter
- Albondigas – Krydrede, delikate kødboller pocheret og serveret i tomatsauce
- Iberico skinke
- Pan Y Tomate – Ristet brød og salsa af solmodne tomater.
- Lun chorizo med cassoulet
- Grillede chipolata-pølser
- Gris på trækul
- Søde frugter
- Catalansk Flan

PRIS KR. 325,- pr. pers.

Retterne serveres delvist på tallerken og delvist på fade på bordet



PÅ NORSMINDE KRO

Barnedåb

ÅRSTIDENS FROKOST (START FRA KL. 12.00)

Årstidens frokost består af 5-6 kolde retter serveret på fade på bordet. Lige som var det hjemme hos jer selv forsyner I jer med det ønsker fra fadene. Forretterne er en blanding mellem fisk, fjerkræ, grønt, og kød, så der er noget for enhver smag. Herefter serveres hovedretten på tallerken, og frokosten sluttet af med søde sager på buffet. De nærmere detaljer for hovedretten aftales på planlægningsmødet, men som med alt andet her på stedet, baseres menuerne på årstidens råvarer.

PRIS KR. 375,- pr. pers.

DEN KLASSISKE 3 RETTERS MIDDAG (START FRA KL. 12.00)

Til jer, der ønsker et klassisk arrangement med 3 lækre tallerkenanrettede retter, er dette en oplagt mulighed. Vi planlægger menuen i samarbejde, ca. 2-3 uger før selve barnedåben, og her tager vi naturligvis højde for jeres ønsker og ideer, så dagen forløber hyggeligt med kvalitet i højsædet.

ÅRSTIDENS KLASSISKE MENU

Forret

HOVEDRET

(serveres 2 gange)

DESSERT

PRIS KR. 390,- pr. pers.



PÅ NORSMINDE KRO

Konfirmation

Når hel familien samles til konfirmation, skal der være noget for både unge og gamle – og dem midt imellem. Det har vi sammensat menuen efter, der både byde på klassiske retter og lidt mere uformelle indslag. I udvælger jer tre retter ud fra disse forslag:

FORRETTER

- Vor egen gravad laks med krydderurter, sursøde syltede stikkelsbær, sprøde rugflager og kryddercreme
- Carpaccio af dansk ribeye, marineret, serveret med croutoner, purløgsmayonnaise, tør ost og små salater
- Tempereret rundfisk anrettet med ramsløg, crudité af fennikel og safrancreme
- Dampede hvide asparges med hollandaisesifon. Denne ret kan udvides med tilkøb af stenbiderrogn, friske Nordsørejer og meget mere
Tillæg fra kr. 28,-

HOVEDRETTER

- Rosastegt dansk kalv & Poljarski af samme hertil lokale løgskaller og puré af rodfrugter samt kraftig kalvesky med mild peber
- Farseret, stegt unghanebryst med grillet agurk, stegte svampe og brunet smør
- Rosastegt dansk oksemørbrad anrettet med smørristede nye rodfrugter og puré af samme, Bearnaisesifon og kraftig kryddersky
Tillæg à kr. 38,-

DESSERTER

- Rombraiseret ananas glaseret med varme krydderier, hertil nyrørt vaniljeiscreme, crumble og sprød marengs
- Luftig hvid chokolademousse serveret med årets første rabarber som sorbet, kompot og råsyltet i hyldeblomstesirup

PRIS FOR 3 RETTER KR. 415,- pr. pers.


Selskab

PÅ NORSMINDE KRO

Reception i og ud af huset

SERVERES KL. 14-17 OG EFTER KL. 21 SAMT UD AF HUSET

Hvad enten ønsker I at afholde jeres reception på kroen eller hos jer selv, er vi behjælpelige med al service omkring arrangementet. Kontakt venligst kroens reception for flere oplysninger herom.

RECEPTION/TAPAS AF SÆSONENS RÅVARER, F.EKS;

- Hjemmerøget laks med porresalat
- Oksetatar på pumpeknæk med trøffelolie
- Gravet kalveinderlår med sennepscreme
- Mousse af varmrøget lyssej med koriander
- Pirog fyldt med svampe og bacon
- Italiensk charcuteri
- Kold tomat gazpaccio med agurk og tabasco (marts-september)
- Kalvecarpaccio med persilleolie og parmesan
- Kalveroulade med spinat og rod-tapanade
- Små croissants
- Udvalg af oste fra nær og fjern
- Portionspizza med løg confit
- Mandelmazarin
- Æbletærte med kanelcreme
- Bær Clafoutis (kun i sæsonen)
- Chokolademuffins
- Frugt
- Brød og smør

PRIS V/6 STK. TAPAS: 175,- pr. person
inkl. levering ved min. 40 pers.


Selskab

PÅ NORSMINDE KRO

Jubilæumsmenu

Vi har sammensat en overdådig 7 retters menu af nogle af de retter, som "Danmarks bedste ganer" er faldet i svime over i anmeldelserne.

- Tun med fennikel
- Kammusling en surprice
- Jomfruhummer med lokale æbler og vanilje
- Østers krebinet med to olier
- Terrin af røget ål og foie gras
- Ryg af lokal gris med lakridsvinaigrette
- And i variation

JUBILÆUMSMENU MED 7 GASTRONOMISKE PLETSKUD KR. 825,- pr. pers.

Som afslutning på Jubilæumsmenuen kan vi tilbyde ost, dessert samt naturligvis kaffe/te med sødt.

UDVALG AF OSTE 110,- DESSERT 100,- KAFFE/TE MED SØDT 115,- pr. pers.

Natmad

- Flødelegeret karrysuppe med urter og ris **KR. 95,-** pr. pers.
- Mini crossiants med hønsesalat og bacon **KR. 95,-** pr. pers.
- Tomatiseret minestrone suppe med oste-croutoner og hvidløg..... **KR. 89,-** pr. pers.
- Udvalgte lune tærter med marineret salat og Dijon vinaigrette..... **KR. 115,-** pr. pers.
- 3 slags salt pålæg og lun leverpostej serveret med klassisk tilbehør og groft rugbrød **KR. 155,-** pr. pers.
- Buffet med lette retter, udvalgt ud fra dagens udbud på torvet **KR. 198,-** pr. pers.
- Hotdogs med tre forskellige pølser og hjemmelavede specialiteter (3 stk. pr. pers.) **KR. 98,-** pr. pers.

Ved servering af natmad til selskaber på færre end 20 personer tillægges et engangsbeløb på kr. 500,-

Vin

Vi ønsker, at I og jeres gæster får den bedst mulige oplevelse, når I vælger at lægge jeres fest i vores hænder, og derfor konstruerer vi vores selskabspakker på en måde, der er garant for, at I ikke bagefter står med en uforudset stor regning.

Hos os er det ikke ensbetydende med, at I er tvunget ud i snævre løsninger, hvor der ikke er mulighed for at sætte et personligt præg på menu og vine. Foruden maden, hvor jeres ønsker vægtes højt, kan vi tilbyde, at I kan smage og vælge vine fra vores store bagkatalog under kyndig vejledning fra vores sommelier.

I de selskabspakker, der indeholder vin ad libitum til enten middagen eller hele aftenen, har vi kalkuleret med vores banquette-vine, som i sig selv er rigtig dejlige, let drikkelige vine, men I har også muligheden for at opgradere vinene til jeres selskab. Det være sig alle vinene eller måske blot rødvinen... også her råder fleksibiliteten.

Tillægget for opgraderingen tages ud fra forskellen i indkøbsprisen på banquette-vinen og den vin, som I ønsker i stedet for, og i kraft af at vi henter vinene hjem gennem vores eget vinimportfirma, så ligger tillægspriserne altid i den meget favorable ende af skalaen.

Vi vil se frem til at tage jer med på en guidet tour i vinens verden og føje en ekstra personlig dimension til jeres fest.

Ideer og priser

FØR MIDDAG

- Aperitif, fra **KR. 75,-**
- Snacks til velkomstdrink. 3 slags **KR. 58,-**
- Tapas buffet (5 slags) **KR. 158,-**
- Østersbuffet (4 stk. pr person åbnes af kokken foran gæsterne) **KR. 95,-**

DRIKKEVARER

- Vin pr. flaske fra **KR. 350,-**
- Flaske øl **KR. 38,-**
- Div. danske øl fra de dygtige mikrobryggerier **DAGSPRIS**
- Sodavand & mineralvand **DAGSPRIS**

KAFFE OG SØDE SAGER

- Kaffe / te **KR. 38,-**
- Sødt – 3 forskellige **KR. 48,-**
- Sødt – 5 forskellige **KR. 68,-**
- Cognac og likør (3 cl.) fra **KR. 65,-**

Generel information

EFTER MIDDAG

- "Blød" bar (øl og vand hele aftenen, vin ad libitum efter middagen, indtil kl. 2.00) **KR. 350,-**
- Spiritus til bar (Gin, rom, vodka osv.) flasker fra **KR. 525,-**
- Snacks til baren fra..... **KR. 38,-**
- Natmad (se natmadsmenuen) fra **KR. 95,-**

BØRN

- Børnemenue (hovedret + dessert) 0 – 12 år..... **KR. 180,-**
- Voksenmenu til børn under 12 år **1/2 PRIS**

DIVERSE

- Separat morgenmad i eget lokale fra 10.30 til 12.00 (max 60 pers.) **KR. 185,-**
- Tillæg for boende gæster **KR. 55,-**
- Tillæg for udefra kommende gæster **KR. 145,-**
- Blomster fra..... **KR. 225,-**
- Runde borde pr. stk. **KR. 225,-**

Brug bogen "RÅT FOR USØDET" med tekster, billeder, historie og opskrifter fra Norsminde Kro, som gæstebog til jeres fest **KR. 348,-**

Generel information

LOKALER

Ved bestilling af jeres selskab bookes et lokale (uden beregning dog undtaget Brassieriet) passende til antallet af gæster. Se lokalekapacitet herunder. Det er ikke tilladt at medbringe egen forplejning.

Ønskes eget lokale til selskab med færre end 20 gæster, ekstra lokale til dans eller lokale uden forplejning er nedenstående priser gældende. Ved gæsteantal højere end 85 personer lægges Mellemsalen uden beregning til Margrethesalen, idet skydedør kan åbnes op.

LOKALE	ANTAL PERSONER	LOKALELEJE V/EKSTRA LOKALE ELLER FÆRRE END 20 PERS.
Margrethesalen	50-100	5.000,-
Mellemsalen	25-65	5.000,-
Rokokostuen	15-40	4.000,-
Krostuen*	20-50	4.000,-
Brassieriet**	30-80	9.500,-

Antallet af personer i den enkelte sal varierer alt efter bordopstillingen.

* Krostuen benyttes kun til selskaber i konfirmationsperioden eller i særlige tilfælde. Krostuen kan dog med fordel benyttes til reception ved bryllup eller lign.

** Brassieriet kan ikke lejes til selskaber i juni og juli. Leje af Brassieriet er ikke inkl. i menuprisen.

Generel information

DEPOSITUM

Depositum er en gensidig bekræftelse på bestillingen. Reservationen er først gældende, når depositum er registreret betalt. Dette beløb modregnes endelig regning. Beløbet kan indbetales på reg. 3627 konto 3617 611 880. Noter venligst: navn, dato for fest og lokale ved overførelsen. Ved afbud 4 mdr. inden arrangementet, tilbagebetales dette beløb ikke. Dette er dog ikke gældende i konfirmationsperioden.

EFTER FESTEN

Blomster, som I ønsker at tage med hjem skal være fjernet senest kl. 10 dagen efter festen.

FYRVÆRKER

Kun i følge aftale, og med indhentning af de lovpligtige tilladelser

KONTAKT

Tilføjelser eller spørgsmål vedr. arrangementet bedes rettet til Receptionen på mail norsminde@norsminde-kro.dk eller telefon 86 93 24 44.

Hilsner fra vores værterpar

NORSMINDE KRO DANNER ÅRLIGT RAMMERNE OM 650 STORE OG SMÅ SELSKABER, NOGLE AF VÆRTSPARRENE HAR EFTERFØLGENDE SKREVET SPONTANT TIL OS:

*Kære Søren, Vi vil gerne sige tak for et dejligt arrangement ved Søren's fødselsdag. Maden var super – vinen ligeså – betjeningen var perfekt, så alt i alt var det en dejlig aften. Tusind tak til alle.
Grethe & Søren*

*Kære Søren !!!!! Tusind tak for en vidunderlig aften. Det var uovertruffen. Alle har meldt tilbage om en oplevelse. Takker dig personligt. Tak!!!!
Hvilken dag !!!
Maria & Jan*

*Min kone og jeg tilbragte en pragtfuld aften hos jer lørdag 6.august, hvor vi nød en "Med det hele" nede i Gourmeten. Det var en dejlig oplevelse, hvor miljø, mad, vin og betjening gik op i en højere enhed.
Vi havde valgt at fejre vores guldbryllup for os selv, og den aften vil vi huske.
Endnu en gang tak for en uforglemmelig aften
Karen & Søren*

*Vi vil gerne takke for et rigtigt godt arrangement. Alt gik op i en højere enhed – mad, vin og betjeningen var helt i top. Vi har fået utrolig mange positive tilbagemeldinger fra vores gæster, der syntes maden var helt fantastisk.
Mathildes Konfirmation*

Norsminde Kro

LOGI & GASTRONOMI

Gl. Krovej 2 . 8300 Odder . Tlf. 86 93 24 44
norsminde@norsminde-kro.dk
norsmindekro.dk

