



Bryllup i Kyllingemoderen

På Christianshøj Kroen & Kyllingemoderen er vi klar over, at planlægningen og afviklingen af jeres bryllup er en stor beslutning. Der er tale om en helt særlig og betydningsfuld dag, som I vil huske resten af jeres liv.

Vi vil gerne invitere jer til en fremvisning af lokaler, til samtale om menuen, opdækning og selve afviklingen af dagen. For os er det vigtigt, at I får tillid til os som værter, så I trygt kan læne jer tilbage og nyde dagen uden praktiske bekymringer.

På denne dag er det kærligheden og samværet med jeres gæster, der skal stå i første række.

I er velkomne til at sætte jeres eget aftryk på for eksempelvis bordkort, bordopstilling, musik/DJ med videre så dagen bliver helt personlig for netop jer.

I Kyllingemoderen kan der sidde 130 spisende ved store runde borde, hvor der ligeledes er mulighed for bar, musik, dansegulv mv.

Med en samlet løsning kan vi tilbyde, at I kommer godt igennem dagen uden bekymringer om de praktiske detaljer.

Vi pynter Kyllingemoderen op og dækker bordene op med hvide duge, blomster og service.

Vi har sammensat en skøn menu af kvalitetsråvarer efter årstiden med dertilhørende vine.

Desuden kan de smukke omgivelser benyttes; græsplænen med det 400 år gamle egetræ eller jomfrubjerget med den betagende udsigt over søen ved Åremyr.

Eksempel på Bryllupspakke

Mad og drikke

- Reception med bobler, kolde øl og vand samt salte snacks.
- Kaffe & the og mulighed for bryllupskage.
- Middag; 3 retters menu, se forslag herunder.
- Vinmenu sammensat specielt til menuen samt alkoholfrie alternativer
- Kaffe & the
- Natmad

Pris: fra 1.450,- kr



Bryllupsmenu

Forret

- Terrin af torsk og ørred med saltet agurk, sennepssalat, grønne chips, urtefløde og brændt citrongele
- eller**
- Grillede kammuslinger med blomkål - som pure og karamelliserede buketter med smag af trøffel og karry. Tallerkensmækkere og crudite af glaskål
- Friskbagt brød og smør til begge forretter

Hovedret - serveret i små skåle og fade på bordet med opfyldning

- Skuldermørbrad "Terres Major"
med karamelliserede skalotter og rødvinsglace
Opgrader til Oksemørbrad: 65,- pr. kuvert
- Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med urtesmør **eller** Braiseret, glaseret grisebryst **eller**
Torsk en papilotte med bagt pimentrelisb, koriander og sprøde svampe
serveres med
Smørristede nye kartofler
Asparges som lun salat med små bagte tomater og basilikum
Stegt hjertesalat med rygeostcreme, syltet bøgehat, radisse sprød hestbjergskine

Dessert

- Red Velvet kage og friske bær med hyldeblomst sabayonne, fragilité og hvid chokolade
- eller**
- Hvid chokolade panna cotta på mazarin med rabarber eller pære, hyldeblomstsorbet og verbena
- eller**
- Brownie med cremeaux, orangeknas og vaniljeis

Natmad

- Tomatsuppe med brød og Creme Fraiche eller Hot dogs med "Super Åge"
- Sliders med fritter og hjemmerørt mayo + 25,- pr person
- Tarteletter med høns i asparges + 35,- pr. person
- Pølse & ostebord med friskbagt brød og sylt + 45,- pr. person



Har I specifikke ønsker til menuen, hvad angår råvarer eller et ønske om flere retter, kan det naturligvis lade sig gøre. Vi tager en snak og sammensætter en menu efter jeres ønsker.

Forslag til program:

- Kl 16.00 - Reception, med bobler og/eller kaffe & the med eventuel Bryllupskage
- Kl 17:30 - Middagen serveres
- Kl 22:00 - Kaffe & the
- Mulighed for at benytte Kyllingemoderens bar med fadølsanlæg
- Brudevals
- Kl 01.00 - Natmad
- Kl 02.00 slutter festen. (mulighed for forlængelse - se herunder)

Lidt om det praktiske

Bar og Fadølsanlæg

Efter middagen kan I benytte den fine gamle bar i Kyllingemoderen, hvor der er køleskab til rådighed og desuden kan fadølsanlægget lejes for kr. 500,-. I kan vælge mellem 1-2 øl fra Svaneke Bryghus, hvor I køber fustagerne af os. Eksempelvis Svaneke Classic 20l fustage 950,- inkl. plastglas. I skal selv sørge for remedier til brug i baren (proptrækker, glas, skærebrætter mv.) Desuden står I selv for oprydning af bar og dertilhørende affald inklusive glas- og pantflasker, engangsglas mv.

Klargøring, servering mv.

Ovenstående priseksempel indeholder klargøring af Kyllingemoderen, opstilling af borde og stole, samt oppyntning på borde, servering af mad, drikke og afrydning heraf samt slutoprydning og rengøring. Desuden reception samt kaffe & the buffet efter middagen og servering af natmad.

Inklusive glas og service til middagen samt runde borde med hvide stofduge, opdækket med blomster, lys og stofservietter, samt gavebord med hvid dug. Det er muligt at supplere borddækning og pynt fra fredag klokken 12:00.

Vi vil gerne bede om den ønskede bordopstilling senest 14 dage inden arrangementet og vi anbefaler at I selv sørger for bordkort.

Bemærk: I betaler ikke for leje af Kyllingemoderen ved Bryllupspakken

Oprydning

Gaver, pynt m.m. kan opbevares i den aflåste Kyllingemor under eget ansvar og afhentes inden kl. 15 næste dag, herunder oprydning og affald fra bar mv.



Sluttidspunkt

Almindeligvis slutter arrangementer i Kyllingemoderen klokken 02:00. Ønskes en forlængelse heraf koster det 2.000,- kr. pr. påbegyndt time og skal aftales på forhånd.

Hotel

Vi har et samarbejde med Kanns Hotel i Aakirkeby, hvor jeres gæster får 10 procent på overnatning. Kontakt for os yderligere information.

Transport

Vi samarbejder med lokale busselskaber og kan hjælpe jer med en løsning til transport af gæster

Booking- og afbestillingsregler

Fremgår af vores hjemmeside: [LINK](#)

Husk, at dette blot er et forslag til, hvordan dagen kunne forløbe. I er selv med til at bestemme, hvordan jeres dag skal se ud. Ønsker I en fremvisning eller en samtale om, hvordan dagen kunne komme til at forløbe, så tag endelig kontakt.

Vi glæder os til at høre fra jer.

De bedste hilsner fra Sofie og Nikolaj

Sofie Edlev og Nikolaj Jeppesen, Forpagtere af Christianshøj Kroen og Kyllingemoderen
Christianshøj Kroen & Kyllingemoderen, Segenvej 48, 3720 Aakirkeby.
cvr: 44084090. telefon: 56974013 mail: kontakt@christianshøj kroen.dk