



Fest i Kyllingemoderen

Du kan holde din fødselsdag, bryllupsdag eller mærkedag i vores historiske træpavillon - Kyllingemoderen.

For os er det vigtigt, at du får lige netop den fest du drømmer om, så du kan læne dig tilbage og nyde nærværet med dem du holder af.

Vi dækker op med hvide duge og blomster i den bordopstilling du ønsker, og vi inviterer dig gerne til en fremvisning af Kyllingemoderen og til en snak om dine behov og ønsker for dagen.

Kyllingemoderen er helt speciel, da den favner både store og små, det formelle og uformelle og er evigt omgivet af smuk natur.

Herunder kan du se et udvalg af menuforslag med priser:

Tapasanretning til reception, frokost eller aften

Serveres som buffet eller på mindre fade/skåle på bordene til deling. Kan også anrettes til receptionsmenu med stående spisning.

fra 325,- pr. person.

- *Kold jordskokkesuppe med vagleæg og brøndkarse (serveret i portionsglas)*
- *Rimmet laks med smørbønnecreme og syltede løg i hjertesalat*
- *Rosastegt kalvelårtunge med svampesalat*
- *Terrin af kalv med cornichons og peberrodscreme*
- *Grillede grønne sager, med estragonmayo og sprød boghvede*
- *Rødbedesalsa, med solbær, salte mandler og persille*
- *Små karamelliserede løg tærter med ostecreme*
- *Danske oste på sprød rug med kompot af pærer*
- *Friskbagt Focacciabrød på Ølandshvede fra Bornholms Valsemølle*
- *Pistaciemacarin med Skovbærcreme*



Buffet med forret og hovedret

Pris pr. person: 345,-

Forret

- *Kold grønærtesuppe med ærteflan og ærteskud*
- *Krustader med røget laks og friskostcreme med karse*

Hovedret

- *Rosastegt oksecuvette med svampesalat og trøffel*
- *Farseret bryst af Hopballe Kylling med grillet asparges broccoli og sauce romesco*
- *Sprøde urtekrokketer på pure af saltbagt knoldselleri*
- *Grillede grønne sager, med estragonmayo og sprød boghvede*
- *Små karamelliserede løg tærter med ostecreme*
- *Ristede aspargeskartofler med brunet smør, kapers og urter*
- *Salat af grillede spidskål og nye løg med "mormor" dressing*
- *Friskbagt brød på Ølandshvede fra Bornholms Valsemølle*

Eksempel på 3 retters aftenmenu

Pris pr. person: 425,-

Cremet jordskokkesuppe, torsk og ørredrogn

-

Tværreb af okse i egen sky med kvæde

Kartoffelpure med saltbagt knoldeselleri og Gudenå Guld

Lun salat af kål og porrer med brombær og syltet peberrod

-

Mille Feuille med karamelliseret pære og vaniljecreme



Eksempel på 5 retters aftenmenu

- med bobler, snacks samt kaffe & the med sødt

Pris pr. person: 695,-

Snacks og bobler

Rimmet laks med estragon, brioche, selleri, og æble

-

Pigvhar i urter med blomkål og brunet smør

-

Filet og skank af dansk kalv med braiserede salater og sky

-

Danske oste med citrus

-

Citron, marzipan, hvid chokolade og sorte oliven

Kaffe og the samt sødt

Vi sørger naturligvis også for at I kan nyde øl, vin, sodavand, most mv., hvilket vi aftaler nærmere.



(Bemærk: I betaler ikke for leje af Kyllingemoderen ved Festarrangementer)

Dog forbeholder vi os en minimumsomsætning ved etablering af arrangementer i Kyllingemoderen.

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

Booking- og afbestillingsregler mv. fremgår af vores hjemmeside.

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

Christianshøj Kroen & Kyllingemoderen, Segenvej 48, 3720 Aakirkeby.

cvr: 44084090. telefon: 56974013 mail: kontakt@christianshojkroen.dk