



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 eksempler på menuforslag med priser:

Brunch med kaffe & the samt juice på karaffel

355,- pr. person inklusive kaffe & the samt æble & appelsinjuice ad libitum.

Serveres enten på buffet eller små fade og skåle på bordet

- Hjemmebagt brød og rugbrød samt smør
- Danske oste og hjemmelavet marmelade
- Varmrøget laks med urtecreme i Krustader
- Melon med hestbjerg skinke
- Charcuteri med oliven og syltede svampe
- Amerikanske pandekager med bær og ahornsirup
- Røræg med mini-åge-pølser, forårsløg og bacon
- Græsk yoghurt med sirup og hjemmelavet granola
- Frisk frugt
- Friskbagte chokolademuffins



Tapasanretning til reception, frokost eller aften

Serveres som buffet eller på mindre fade/skåle på bordene til deling over flere serveringer.

Kan også anrettes til receptionsmenu med stående spisning.

fra 325,- pr. person.

- Kold jordskokkesuppe med vagtelæg og brøndkarse samt urteolie (serveret i portionsglas)
- Rimmet ørred med smørbonnecreme 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 tærter med karamelliserede løg og let ostecreme
- Danske oste. Hvidskimmel på sprød rug med kompot af hyben og blåskimmel i krustade med løgmarmelade.
- Friskbagt foccaciabrød på Ølandshvede fra Bornholms Valsemølle
- Mazarin med Skovbærcreme

Buffet med forret og hovedret eller som “sharing” i små skåle og fade på bordet

355,- pr. person

Forret

- Kold grønærtesuppe med rejer i tomatsalsa og ærteskud
- Krustade med røget laks og friskostcreme med karse

Hovedret

- Rosastegt skuldermørbrad “Terres Major” af okse med svampe og løgsoubise
- Farseret bryst af Hopballe Kylling på kraftig pesto med bagt hvidløg og urte crudite
- Risottokroetter og grillede squash med pure af saltet citron
- Grillede og bagte grønne sager med rygeostcreme og sprød boghvede
- Ristede aspargeskartofler med estragonmayo og knas
- Sprød salater og spidskål med syltede bær og cremet sennespdrressing
- Friskbagt foccaciabrød på Ølandshvede fra Bornholms Valsemølle



Christianshøj Kroens kagetaffel

Udvalg af 5 små friskbagte kager, serveret på etagé til deling.

145,- pr. person inklusive kaffe & the ad lib.

Eksempel på 3 retters aftenmenu

475,- pr. person

Forret

- Jordskokcreme med jomfruhummer, karamelliseret jordskok og æble

Hovedret - *serveres i fad og skåle på bordet*

- "Skuldermørbrad" - Terres Major af okse i rødvinnsky med marv og skallerter
- Braiseret savoykål med brombær, sennep og brændte løg
- Selleri "frit" med kantareller, majs og skovsyre

Dessert

- Blommer med Madeira, mazarin, mørk chokolade og blommebløde

Eksempel på 5 retters aftenmenu

- med bobler, snacks samt kaffe & the med sødt

695,- pr. person

- 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 rødvinnsky
- Danske oste med hyben
- 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@christianshøj kroen.dk