



Selskabsmenuer, Christianshøj Kroen 2025

Selskaber på Christianshøj Kroen og mad ud af huset.

Den smukke historiske bygning kan danne rammen om din/jeres næste fest. Hvad enten anledningen er bryllup, barnedåb, konfirmation, rund fødselsdag, reception, firmafest eller lignende, kan vi give jer en unik oplevelse med god mad og drikke i vores hyggelige lokaler.

På Christianshøj Kroen har vi lokaler med plads til alt fra 10 til 65 personer, der både kan rumme det højtidelige eller uformelle arrangement, alt efter jeres ønsker.

Er I flere end 65 kan vi arrangere jeres selskab i Kyllingemoderen hvor der kan være op til 175 spisende.

Herunder et udvalg af de menuer vi som udgangspunkt tilbyder på Christianshøj Kroen ud over vores faste menuer, som kan ses på hjemmesiden. <https://christianshojkroen.dk/>

Menuerne tilpasses sæsonerne og der vil derfor være ændringer alt efter årstiden.

Har I specifikke ønsker, er vi altid åbne. Desuden har vi et skønt udvalg af drikkevarer, som vi kan sammensætte til netop den menu, I vælger.

Nedenstående leveres også "ud af huset".

Priserne er kroens "dagspris" og ved større selskaber sammensætter vi en pris på en samlet pakke med service, eventuelle drikkevarer mv.



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 spising.
fra 325,- pr. person.

- Kold jordskokkesuppe med vagtelæg og brøndkarse samt urteolie (serveret i portionsglas)
- Rimmet ørred 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 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 grønrøtesuppe 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 focacciabrød 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 jordkok og æble

Hovedret - *serveres i fade & skåle på bordet*

- “Skuldermørbrad” - Terres Major af okse i rødvinssky med marv og skallotter
- 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
- Rippet 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 rødvinssky
- Danske oste med hyben
- Citron, marzipan, hvid chokolade og sorte oliven
- Kaffe og the samt sødt

Konfirmationsmenu 2025

Eksempelvis 3 retters menu inkl. vin, øl og sodavand, samt kaffe og the til desserten.

Pris i alt: 725,- kr. pr. kuvert

Forret:

Varmrøget laks med håndpillede rejer, hvide asparges, dildmayo, knas og urter
eller

Tarteletter med nye grøntsager og kylling

Hovedret, serveret i små skåle og fade på bordet:

Stegt kalvemørbrad med karamelliserede skalotteløg og lynstegt pak choi

Kyllingebryst med urtesmør serveret på kraftig pesto med bagte hvidløg

Hjemmerørt Bearnaisesovs med brunet smør

Ristede nye kartofler

Sprøde salater med friskostcreme, crudite af fennikel og radisse, syltede bøgehatte og ristede kerner

Dessert:

Hvid chokolade panna cotta på mazarin med rabarber, hyldeblomstsorbet og verbena
eller

Brownie med cremeaux, orangeknas og vaniljeis



Desuden er der mulighed for yderligere tilvalg:

Bobler til at starte på eksempelvis Cremant de Limoux eller "Den lette velkomst" med Chardonnay, Bornholmsk Hyldebrus og citron. Desuden mulighed for alkoholfrie alternativer
Salte snacks ved ankomst.
Dessertvin.
Sødt til kaffen.
Chips og slik før/efter middagen.

Drikkevarebuffet før og efter middagen med udvalg af øl, sodavand, most mv. - afregnes pr. enhed.

"Natmad":

"Gå hjem" hot-dog med "Super Åge" 85,- per person eller "Sliders med fritter": 105,- per person.

Vi tilpasser menu og tilvalg til jeres ønsker og sammensætter en konfirmationsfest der passer lige netop til jer.

Bookingregler, reservationsgebyr & afbestilling

Ved selskabsarrangementer på Christianshøj Kroen forudsættes en minimumsomsætning. Minimumsomsætningen varierer fra ugedag/weekend samt tidspunkt på dagen. Eksempelvis for arrangementer i "Rømerstuen" max 42 personer, weekend: 10.000,- kr.

Reservationen er først gældende, når du/I har indbetalt reservationsgebyr for jeres selskab, samt modtaget bekræftelse på mail. Endeligt antal gæster afgives 14 dage før det bestilte arrangement. Herefter opkræves fuld kuvertpris for udeblevne gæster. Vi gør opmærksom på følgende information om reservationsgebyr og afbestillingsregler.

Ved bestilling af større arrangementer på Christianshøj Kroen og leje af Kyllingemoderen opkræves et reservationsgebyr på Kr. 4.000,-. Gebyret, som depositum vil blive trukket fra ved den endelige afregning, men refunderes ikke ved eventuel afbestilling. Tilbagebetaling kan foreligge ved rettidig afbestilling. Her senest 6 måneder inden afholdelsesdato. Herefter refunderes ikke ved afbestilling.

Generelle afbestillingsregler samt lejevilkår ved leje af Kyllingemoderen fremgår af vores hjemmeside.

Sofie Edlev og Nikolaj Jeppesen

Christianshøj Kroen & Kyllingemoderen, Segenvej 48, 3720 Aakirkeby.

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