



*Bryllup*

PÅ NORSMINDE KRO

# Bryllupsmiddag

Når I skal holde bryllup her på Norsminde Kro, har vi kreeret forskellige forslag til, hvordan dagen kan forløbe hos os. På de følgende sider kan I læse nærmere om alle mulighederne. Alt afhængig af jeres ønsker og drømme kan vi tilbyde jer alt lige fra en 3 retters bryllupsmiddag inkl. vin til vores store Bryllupspakke, der dækker hele dagen og aftenen med. I har mulighed for, uanset hvilken løsning der passer jer bedst, at sammensætte jeres helt egen Bryllupspakke i samråd med os. I kan se eksempler på bryllupsmenuen på de kommende sider, og har I besluttet jer for enten Helaftens-Bryllups-pakken eller vores Store Bryllupspakke, kan I også finde inspiration til natmaden og til Bryllupskagen.

## **NORSMINDE KROS BRYLLUPSMIDDAG**

Her er løsningen til jer, der gerne selv vil stå for reception, bryllupskage, festen og natmad m.m. et andet sted og blot ønsker at overlade selve Bryllupsmiddagen til os.

## **3 RETTERS BRYLLUPSMIDDAG**

Vine ad libitum under middagen fra vores velassorterede vinkælder.

**BRYLLUPSMIDDAG Å KR. 699,- PR. PERSON**



PÅ NORSMINDE KRO



A close-up photograph of two clear wine glasses. The glass on the left has a white paper label with the word 'BRUDEN' printed in a simple, black, sans-serif font. The glass on the right has a similar white paper label with the word 'GOMMIEN' printed in the same font. The background is a soft-focus bouquet of flowers in various colors, including white, purple, and yellow, creating a bokeh effect. The lighting is bright and even, highlighting the clarity of the glass and the texture of the paper labels.

BRUDEN

GOMMIEN

# Bryllupspakke

## HELAFTENS-BRYLLUPSPAKKE

Kunne I tænke jer, at vi tager os af lidt mere end blot Bryllupsmiddagen og sørger for både aperitif, middagen og vinen, aftenkaffen og natmaden, er vores Helaftens-Bryllupspakke valget for jer.

## HELAFTENS-BRYLLUPSPAKKEN INDEHOLDER FØLGENDE:

- Aperitif med små salte snacks serveret ude, hvis vejret tillader det
- 3 retters Bryllupsmiddag
- Udvalgte vine ad libitum til middagen
- Kaffe og te med sødt
- Natmad

## HELAFTENS-BRYLLUPSPAKKEN Å KR. 899,- PR. PERSON

Helaftens-Bryllupspakken slutter kl. 02.00.

Herefter tillægges kr. 750,- pr. tjener pr. påbegyndt time til festen slutter.



PÅ NORSMINDE KRO

# Bryllupspakke

## **DEN STORE BRYLLUPSPAKKE INDEHOLDER FØLGENDE:**

- Receptionen i særskilt lokale eller udendørs
- Eftermiddagskaffe/te, mousserende vin, øl, vand og læskedrikke samt snacks
- Bryllupskage overtrukket med marcipan eller fondant og med fyld af mousse på fx årstidens bær
- Aftenarrangementet i eget festlokale
- 3 retters menu (se forslagene til bryllupsmenuen på næste side)
- Vine ad libitum til middagen fra vores velassorterede vinkælder
- Kaffe/te med sødt
- Bar med øl, vand og vin til kl. 2.00
- Natmad

## **VED MINIMUM 40 GÆSTER INKLUDERER BRYLLUPSPAKKEN DESUDEN:**

- Gratis overnatning for brudeparret
- Signeret udgave af Bogen om Kroen (kan evt. bruges som gæstebog)
- Gratis weekendophold en fredag til lørdag for brudepar, hvor smagning af vin & mad afrundes med selskabsmøde hvor detaljerne aftales.+

## **BRYLLUPSPAKKEN - STOR Å KR. 1.398,- PR. PERSON**

Ekstra mellemret/ost inkl. vin – tillæg pr. person kr. 185,-

Helaftens-Bryllupspakken slutter kl. 02.00. Herefter tillægges kr. 750,- pr. tjener pr. påbegyndt time og øl, vand og vin afregnes efter forbrug til festen slutter.



**PÅ NORSMINDE KRO**









# Bryllupsmenuer

## FORSLAG TIL EN EVENTYRLIG BRYLLUPSMIDDAG

### 1. OKTOBER TIL 1. APRIL

**FORRET:** Let røget og „tørret“ sæson fisk serveret med salat af lokal grønkål stuvet i juice af æbler fra Peters Gartneri

**HOVEDRET:** Rosastegt, dansk kalv serveret med råstegte svampe, puré af rodfrugter, spinatflan med bearnaisechiffon samt kraftig kalveglace

**DESSERT:** Mørk chokolade ganache med kondenseret mælk, mandelcrumble og frisk sorbet af havtorn og estragon

### 1. APRIL TIL 1. OKTOBER:

**FORRET:** Stegt, let røget sæson fisk på salat af saltkogte kartofler med kapers og rødløg samt små plukkede salater. I aspargessæsonen fra midt april til sankthans kan denne salat erstattes med friske asparges tillæg kr. 35,- pr. person

**HOVEDRET:** Dansk kalv serveret med sommergrønt i krydderfrikassé, hertil tørrede tomater med panchetta, sprængt kalv med krydderkappe og kraftig sauce

**DESSERT:** Hvid chokolademousse med friske bær, the-syltede rabarber og spansk kørvel som granité

Alle hovedretter serveres med kartofler á part.

Steg serveres 2. gang på fad.



PÅ NORSMINDE KRO

# 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 garanteret 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.

---



Bryllup

PÅ NORSMINDE KRO





# Natmad

**FLØDELEGERET KARRYSUPPE** med urter og ris ..... **KR. 95,- PR. PERSON**

**MINI CROSSIANTS** med hønsesalat og bacon..... **KR. 95,- PR. PERSON**

## **TOMATISERET MINESTRONESUPPE**

med oste croutoner og hvidløg ..... **KR. 89,- PR. PERSON**

## **UDVALGTE LUNE TÆRTER**

med marineret salat og Dijon vinaigrette..... **KR. 115,- PR. PERSON**

## **3 SLAGS PÅLÆG OG LUN LEVERPOSTEJ**

serveret med klassisk tilbehør og groft rugbrød

(Tillæg til bryllupspakke 38,-) ..... **KR. 155,- PR. PERSON**

## **BUFFET MED LETTE RETTER**

udvalgt fra dagens udbud af råvarer

(Tillæg til bryllupspakke 65,-) ..... **KR. 198,- PR. PERSON**

## **HOTDOGS**

med 3 forskellige pølser og hjemmelavede specialiteter

(3 stk. pr. person)..... **KR. 98,- PR. PERSON**

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



PÅ NORSMINDE KRO



# Ideer og priser

## FØR MIDDAG

<b>APERITIF</b> .....	<b>FRA KR. 75,- PR. PERSON</b>
<b>SNACK TIL VEKOMSTDRINK</b> 3 slags.....	<b>KR. 58,- PR. PERSON</b>
<b>TAPASBUFFET</b> 5 slags .....	<b>KR. 158,- PR. PERSON</b>
<b>ØSTERS NATUREL</b> 4 stk. pr. person. Åbnes af kokken foran gæsterne	<b>KR. 95,- PR. PERSON</b>

## DRIKKEVARER

<b>VIN PR. FLASKE</b> .....	<b>FRA KR. 350,- PR. PERSON</b>
<b>FLASKE ØL</b> .....	<b>KR. 38,- PR. PERSON</b>
<b>DIV. DANSKE ØL</b> fra de dygtige mikrobryggerier.....	<b>DAGSPRIS</b>
<b>SODAVAND OG MINERALVAND</b> .....	<b>DAGSPRIS</b>

## KAFFE OG SØDE SAGER

<b>KAFFE/TE</b> .....	<b>KR. 32,- PR. PERSON</b>
<b>SØDT - 3 FORSKELLIGE</b> .....	<b>KR. 48,- PR. PERSON</b>
<b>SØDT - 5 FORSKELLIGE</b> .....	<b>KR. 68,- PR. PERSON</b>
<b>BRYLLUPSKAGE.</b> Se bryllupsmenuen .....	<b>FRA KR. 115,- PR. PERSON</b>
<b>COGNAC OG LIKØR</b> 3 cl.....	<b>FRA KR. 65,- PR. PERSON</b>



*Bryllup*

PÅ NORSMINDE KRO

## EFTER MIDDAGEN

<b>"BLØD" BAR</b> Øl og vand hele aftenen, vin ad libitum efter middagen, indtil kl. 2.00 .....	<b>KR. 350,- PR. PERSON</b>
<b>SPRITUS TIL BAR</b> Gin, rom, vodka o.s.v. ....	<b>PR. 70 CL. FRA KR. 525,- PR. FLASKE</b>
<b>SNACKS TIL BAREN</b> .....	<b>FRA KR. 38,- PR. PERSON</b>
<b>NATMAD</b> Se natmadsmenuen .....	<b>FRA KR. 89,- PR. PERSON</b>

## BØRN

<b>BØRNEMENU</b> hovedret + dessert. 0-12 år .....	<b>KR. 180,- PR. PERSON</b>
<b>VOKSENMENU</b> til børn under 12 år.....	<b>HALV PRIS</b>

## DIVERSE

<b>MORGENMAD FOR UDEFRA KOMMENDE GÆSTER</b> .....	<b>KR. 145,- PR. PERSON</b>
<b>SEPARAT MORGENMAD I EGET LOKALE</b> fra kl. 10.30-12.00. Max 60 personer.....	<b>KR. 185,- PR. PERSON</b>
<b>ELLER SOM TILLÆG FOR BOENDE GÆSTER</b> .....	<b>KR. 40,- PR. PERSON</b>
<b>BLOMSTER</b> .....	<b>FRA KR. 255,-</b>
<b>RUNDE BORDE</b> .....	<b>PR. STK. 225,-</b>

## BRUG BOGEN "RÅT FOR UFORSØDET"

med tekster, billeder, historie og opskrifter fra Norsminde Kro som gæstebog til din fest .....	<b>KR. 348,-</b>
--	------------------



PÅ NORSMINDE KRO





# Generel information

## **BRYLLUP**

Desserten serveres senest kl. 23.00. Kast af ris indendøre er forbudt, ved overtrædelse opkræves kr. 1.000,- for ekstra rengøring. Depositum på kr. 3.500,- bliver opkrævet ved endelig bestilling af lokale til selskab.

## **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 konfirmations perioden.

## **EFTER FESTEN**

Toppen af bryllupskagen skal afhentes senest 8 dage efter brylluppet. Blomster der ønskes med hjem skal være fjernet senest kl. 10 dagen efter festen.

## **FYRVÆRKERI**

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](mailto:norsminde@norsminde-kro.dk) eller telefon 86 93 24 44



---

*Bryllup*

PÅ NORSMINDE KRO



## 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.

## PRISREGULERING

Vi tager forbehold for prisreguleringer for selskaber, der er reserveret i ét kalenderår til afholdelse i et fremtidigt kalenderår.

## OVERNATNING

I kan forhåndsreservere op til 10 værelser til jer og jeres gæster, såfremt der er ledige værelser den ønskede dato. Jeres gæster kontakter blot receptionen direkte på tlf. 86932444 for at reservere værelse.

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



PÅ NORSMINDE KRO

# Norsminde Kro

LOGI & GASTRONOMI

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

