

Gode råd og vejledninger:

- Planlægning: En fest er afhængig af en god planlægning og der er mange ting, der skal overvejes og tilrettelægges for at få en god dag. Bl.a. skal der fastlægges menu sammensætning, bordopstilling, farvevalg af duge og servietter, om nogle af gæsterne skal have specialkost (såsom diabetiker, vegetar, allergiker) o.l. For at få alt på plads inviterer vi Jer til et planlægningsmøde, som I ringer og bestiller tid til. Her drøfter vi alle detaljer således, at I kan nyde en afslappende fest.
- Børn under 10 år betaler ½ pris.
- Indbydelser og bordkort: Borbjerg Mølle Kro har indbydelseskort med kørevejledning og bordkort med logo, som kan anvendes uden beregning.
- Deltagere: Hvis der reduceres begrænset i antal, kan det lade sig gøre indtil kl. 12.00 dagen før festen skal afholdes, uden der betales for disse.
- Hvis der er gangbesværede eller personer i kørestol, skal det meddeles os, når I bestiller lokalet, da flere af vores lokaler ligger i forbindelse med trapper.
- Værelsesudlejning: Hvis I mangler overnatning til Jeres gæster, udlejer vi værelser på kroen.



Borbjerg Mølle Kro & Hotel

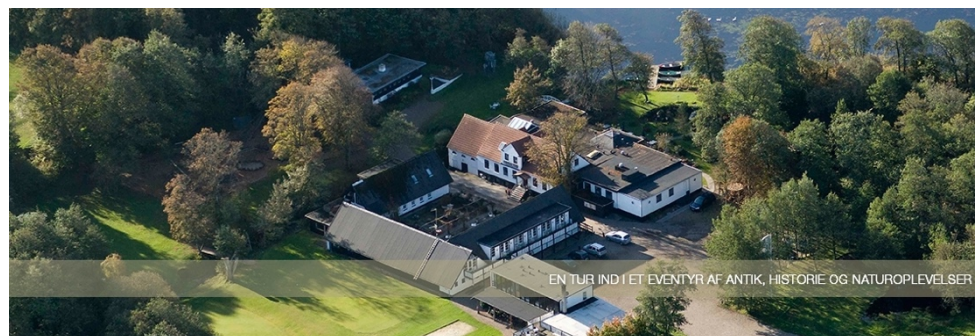
Borbjerg Møllevej 3, 7500 Holstebro
Tlf. 97 46 10 10
www.borbjergmill.dk – info@borbjergmill.dk



Menu



Konfirmation 2021



EN TUR IND I ET EVENTYR AF ANTIK, HISTORIE OG NATUROPLEVELSER



Borbjerg Mølle Kro & Hotel

Konfirmationsmenu 2021

Valgfri forret

- Tarteletter m/ høns i asparges
- Hjemmelavet tun mousse med grønt, løg og citron, hertil flutes
- Rejeroulade m/ spinat på bund af salat, hertil flutes

Vælg 3 slags kød på skærebordet:

Honning/citrus glaseret ovnbagt laks, Kyllingebryst supreme, Rosa stegt oksecuvette, Indbagt svinemørbrad i butterdej, Ovnstegt kalkuncuvette, kalvestriploin, BBQ-spareribs

Hertil flødekartofler og små ristede kartofler m/urter

Vælg 2 salater:

Tomatsalat, bønnesalat m/ feta eller blandet grøn salat med frugt og dressinger

Vælg 2 saucer:

Timian/paprika sauce, skysauce eller pebersauce

Valgfri dessert:

- Hjemmelavet Daim-islagkage, m flødeskum og frugt
- Chokoladeskål m/ softice og frisk frugt
- Panacotta m/ frugt kompot

Tilvalg:

- Laks fra egen rygeovn m/ salat og urtecreme +10,- pr. person
- Oksemørbrad +30,- pr. person
- Chokoladefontæne m/ vaniljeis og frugt +25,- pr. person

Vælg 1 forret, 2 salater, 2 saucer, 3 slags kød samt 1 dessert.

Pris pr. person kr. 385,-

Kaffe:

Kaffe & the

kr. 25,-

Kransekager 3 stk.

kr. 35,-

3 slags hjemmebagte småkager

kr. 20,-

Hjemmebagt lun kringle

kr. 35,-

Flødeskums lagkage

kr. 40,-

Natmad.

Tomatsuppe, hertil flutes

kr. 75,-

Lav selv hotdogs med tilbehør

kr. 75,-

Pålægs fad, 3 slags med hjemmebagt brød

kr. 80,-

Vin:

Møllens australske hvidvin – Chardonnay. Pr. 1/1 flaske

kr. 245,-

Møllens australske rødvin – Shiraz/Cabernet. Pr. 1/1 flaske

kr. 245,-

Øvrige drikkevarer:

Sodavand

kr. 30,-

Øl

kr. 35,-

Velkomstdrink

kr. 40,-

Velkomstdrink ude alkohol

kr. 25,-

Dessertvin

kr. 45,-

Cognac/likør

kr. 48,-

Baileys

kr. 35,-