

Et Filskov Bryllup

Min. 20 personer

Bryllupsreception 15.00 – 17.30

Små hapser: Sprøde tapiokachips med cremer og urter
Varmrøget laksemousse på blinis.

Salte snacks med f. eks. soya-ristede græskarkerner og sprøde rugflager med dip

Øl og vand, friske lemonader samt husets hvidvin og rødvin ad libitum i 2,5 time

Kaffe og the ad libitum

Tilkøb hjemmebagte kranskeagetoppe for 32,- eller medbring jeres egen bryllupskage
1 glas søde bobler til kagen

Bryllupsreception pris pr. person kr. 238,-

Bryllupsmiddag 17.30 – 01.30

Start bryllupsmiddagen med en appetizer - tilkøb for 78,-:
Porcheret jomfruummer med jomfruummerbisque og urter

3 retters menu (eksempel er fra sæsonmenuen):

Kroens Røgede Laks med Syltede Hvide Asparges, Aspargescreme, Urtesalat
Svinebryst Marineret i Ramsløg med sæsonens grønt og pikant sauce
Hvid Chokolademousse på Kiksebund med Ristede Pistacier, Lemoncurd og Tuilles

Huset vinmenu med hvidvin, rødvin samt øl og sodavand ad libitum i 8 timer
1 glas dessertvin til desserten

Efter middagen:

Aftenkaffe med 3 slags hjemmebagte småkager
Avec bydes rundt til kaffen – 1 bailey eller cognac pr. person

Ta' selv buffet med øl, sodavand, hvidvin og rødvin
Tilvælg 3 bowlere med 3 forskellige drinks efter aftale for 78,- (genopfyldes)

Natmad:

Dansk pølsebord med 4 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej og masser af tilbehør

Bryllupsmiddag pris pr. person 828,-

Et Filskovbryllup pris pr. person kr. 1069,-

(inkl. reception og middag)

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet