

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.
- Indbydelse: Borbjerg Mølle Kro har indbydelseskort med kørevejledning, som vederlagsfrit kan anvendes.
- Bordkort: Borbjerg Mølle Kro har bordkort med logo som tilbydes uden beregning.
- Deltagere: Såfremt der reduceres begrænset i antal, kan det lade sig gøre indtil kl. 12.00 dagen før festen skal afholdes, uden der betales for disse.
- Såfremt 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: Såfremt I mangler overnatning til Jeres gæster, udlejer vi værelser på kroen.

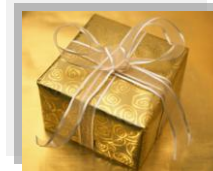


Borbjerg Mølle Kro

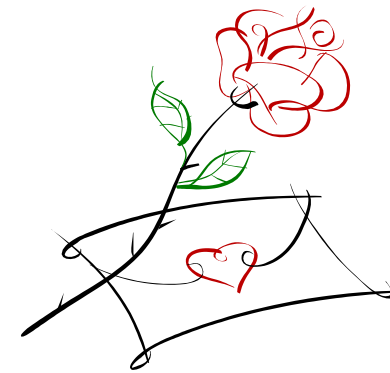
Borbjerg Møllevej 3, 7500 Holstebro

Tlf. 97 46 10 10

www.borbjergmill.dk - info@borbjergmill.dk



Konfirmation 2018



Borbjerg Mølle Kro

Konfirmationsmenu 2018

Valgfri forret

- Tarteletter m/ høns i asparges
- Hjemmelavet tun mousse med grønt, løg og citron, hertil flutes
- Rejecocktail, på bund af grøn salat, dressing, caviar, citron samt friske krydderurter, hertil flutes

Stegebord som buffet:

Vælg 3 eller flere slags kød:

Kyllingebryst i baconsvøb, Rosastegt oksecuvette, Gl. daws flæskesteg, Urtebraiseret oksespidsbryst, Farseret nakkefilet, Ovnstegt kalkuncuvette, Grillede øl marinerede svinekøller

Tilbehør:

Pastasalat, broccolisalat, blandet grøn salat med dressinger

Flødekartofler og ovnbagte kartofler

BBQsauce, skysauce og pebersauce

Valgfri dessert

- Hjemmelavet islagkage med nødder og marcipan, flødeskum, frugt og chokoladesauce
- Karamel rand med karamelsauce, pyntet med frisk frugt
- Gateau marchel med top af chokolademousse og vanilje is

Vælg 1 forret, 3 slags kød fra buffet'en samt 1 dessert. Pris 380 kr.

Ved 4 slags kød 405 kr. Ved 5 slags kød 435 kr.

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

Lav selv hotdogs med tilbehør	kr. 80,-
Pålægs fad med hjemmebagt brød	kr. 80,-
Bondeæggekage m/bacon, kartofler, sennep, rødbeder og rugbrød	kr. 80,-

Møllens chilenske hvidvin – Vino Molino - Pr. 1/1 flaske	kr. 245,-
Møllens australske elefantastiske rødvin - Pr. 1/1 flaske	kr. 245,-
Møllens italienske Jubilæums rødvin – Pr. 1/1 flaske	kr. 288,-

Øvrige drikkevarer:

Øl	kr. 30,-
Vand	kr. 25,-
Velkomstdrink	kr. 40,-
Børnevelkomstdrink	kr. 25,-
Dessertvin	kr. 45,-
Cognac/likør	kr. 48,-
Baileys	kr. 35,-