

Selskabsmenu



Borbjerg Mølle Kro & Hotel

Planlægning

Hvis I ønsker at afholde Jeres fest på Borbjerg Mølle Kro og Hotel, er der gode muligheder, da vi råder over 9 hyggelige lokaler til både større og mindre selskaber. I forbindelse med et festarrangement, er der mange detaljer, der skal på plads. Ved at afholde festen uden for hjemmet, bliver I lettet for mange af de små gøremål, som hurtigt tager meget tid. En stor del af dette arbejde påtager vores personale sig i det øjeblik, I vælger at holde festen på Borbjerg Mølle Kro og Hotel. Det er dog vigtigt, at vi bliver informeret om alle detaljer, så vi får mulighed for at være velforberejdede og give Jer en afslappet og velorganiseret oplevelse.

Derfor afholder vi gerne et møde med Jer, hvor vi får talt alle detaljer igennem og får fastlagt menuen. Vi ser gerne mødet er afholdt senest en måned før festens afholdelse og I bedes selv ringe og aftale tid for mødet.

Til mødet fastlægges følgende

- ◆ Menu sammensætning. Er der noget køkkenet skal tage specielle hensyn til såsom diabetiker, vegetar, allergiker. Vi vejleder gerne
- ◆ Bordopstilling evt. udlevering af gratis bordkort med Møllens logo
- ◆ Indbydelsesfrist evt. udlevering af gratis indbydelseskort med kørevejledning
- ◆ Farvevalg af duge og servietter vælges ud fra vort farvekort
- ◆ Blomsterdekorationer er inkluderet i priserne. Vi laver dekorationerne og har I specielle ønsker hertil, kan det imødekommes mod ekstra betaling
- ◆ Lokale muligheder: Såfremt der er gangbesværede eller personer der benytter kørestole, skal dette meddeles allerede, når I bestiller lokalet, da flere af vore lokaler ligger i forbindelse med trapper
- ◆ Antal: Såfremt der reduceres begrænset i antallet af tilmeldte, kan dette lade sig gøre indtil kl. 12 dagen før festens afholdelse. Derefter betales der for det bestilte antal gæster. Børn under 10 år betaler halv pris
- ◆ Ønsker I værelser til Jeres gæster aftales dette – og gerne i god tid
- ◆ Festens sluttidspunkt. Ved servering efter kl. 02.00 tillægges en timepris på 300 kr. pr. tjener

Betalingsbetingelser:

Vi opkræver et depositum på kr. 1000,- som betales ved lokalereservationen. Beløbet modregnes naturligvis i det endelige beløb. Vi forbeholder os, i forbindelse med større arrangementer, ret til at opkræve yderligere et aconto beløb før festens afholdelse.

Afbestillingsbetingelser:

Ved afbestilling tilbagebetales hele det indbetalte beløb, såfremt lokalet genudlejes. Kan vi mod forventning ikke genudleje lokalet, tilbagebetales beløbet ikke. Giv derfor besked i god tid. Afbestilles lokalet mere end 6 måneder i forvejen, tilbagebetales hele det indbetalte beløb.

Møllens brunch

Skal påbegyndes mellem kl. 9 og 11 (min. 20 couverte)

1300 Kaffe/the, mælk og juice

Hjemmebagt rugbrød, boller, rundstykker, franskbrød og croissanter

Yoghurt, müsli, marmelade, honning, nutella og smør

Hjemmelavet lun leverpostej med bacon, rødbeder og champignon

Baked beans, scrambled æg med pølser og bacon

Pålægssfad med 3 slags pålæg samt tilbehør, ostefad med 2 slags oste

Amerikanske pandekager med ahornsirup, frisk frugt

Pris pr. couvert kr. 198,-



Kokkens overraskelse

Skal påbegyndes mellem kl. 11 og 14 (min. 20 couverte)

1400 Buffet med kolde og lune retter. Alt er hjemmelavet og efter kokkens valg.

Fisk, fjerkræ, kød, salater og tærter.

Pris pr. couvert kr. 198,-



Møllens frokost buffet 1

Skal påbegyndes mellem kl. 11 - 14 (min. 20. couverter)

1500 Marineret sild med hjemmelavet karrysalat, hjemmebagt rugbrød samt smør.
Serveret ved bordene.

Buffet:

Lun pandestegt fiskefilet med remoulade og citron
Laksesalat af varmrøget laks, rejer, salat og dressing
Tarteletter med høns i asparges
Hjemmelavet lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
Lun ribbensteg med rødkål og brunede kartofler
Hjemmebagt brødsortiment og smør

Dessert:

Hjemmebagt roulade med flødeskum, pyntet med frisk frugt

Pris pr. couvert kr. 248,-



Møllens frokost buffet 2

Skal påbegyndes mellem kl. 11 - 14 (min. 20. couverter)

1600 Marineret sild med hjemmelavet karrysalat, hjemmebagt rugbrød samt smør.
Serveret ved bordene.

Buffet:

Fiskefilet florentine
Varmrøget laks fra egen rygeovn med dressing
Æg og rejer med mayonnaise, tomat og citron
Lun grøntsagstærte med grøn salat og dressing
Hønsesalat med løg, peberfrugt og bacon
Roastbeef med remoulade, peberrod og ristet løg
Bøf med spejlæg
Frikadeller med rødkål og agurkesalat
Hjemmebagt brødsortiment og smør

Dessert:

Osteanretning med kiks, frugt og hjemmelavet tilbehør
Frugt trifli af sæsonens frugt med kagecreme, makroner og flødeskum.

Pris pr. couvert kr. 338,-

Møllersvendens skærebuffet

(Min. 20 couverter)

1100 *Portionsanrettet forret:*

Rejecocktail anrettet på sprød salatbund med asparges, hjemmelavet dressing, citron, tomat og kaviar. Hertil hjemmebagt brød

Buffet:

Rosastegt okseculotte, honningmarineret skinke, krydderstegt kalkuncuvette
Flødekartofler, ovnbagte kartofler

Tomatsalat, blandet grøn salat med dressinger, pastasalat med fetaost

Timian/paprika sauce, skysauce

Møllens hjemmebagte brødsortiment med smør

Dessert:

Chokolade brownies pyntet med flødeskum og bær. Hertil is symfoni

Pris pr. couvert kr. 368,-



Æ møll' kuens buffet

(min. 20 couverter)

1200 *Portionsanrettet forret:*

Røget laksetatar på sprød salatbund med syrnede fløde, løg, kapers, dild og rugbrødstuile

Buffet:

Bagt laksefilet med citron og flødestuvet spinat

Svine porchetta med årstidens grønt og skysauce

Nøddepaneret kalkunschnitzel med wienerpige og smørsauce

Møllegryde med kylling, svinemørbrad og grøntsager i karry/paprikasauce

Flødekartofler, pommes rissoles, pommes sauté

Broccolisalat med bacon, blandet grøn salat med dressinger, bønnesalat med rødløg

Møllens hjemmebagte brødsortiment med smør

Dessert:

Frugtstænger af mørdej med marcipankant, konditorcreme, frisk frugt og flødeskum

Pris pr. couvert kr. 398,-

FORRETTER

(min. 12 couverter)

- 1000 Tarteletter med
høns i asparges **kr. 78,-**
- 1001 Blomkålssuppe med
bacon og urter **kr. 78,-**
- 1002 Tunmousse på salatbund med rejer,
asparges, citron og dressing. **kr. 88,-**
- 1003 Rejecocktail på salatbund med
kaviar, asparges, citron og
dressing..... **kr. 88,-**
- 1004 Indbagte kæmperejer på salatbund
m. urter og sur/sød dressing **kr. 98,-**
- 1005 Røget dyrekølle på salatbund med
asparges, æggestand og
krydderurte dressing **kr. 98,-**
- 1006 Møllens hjemmerøgede laks
fra egen rygeovn med lun
flødestuvet spinat **kr. 98,-**
- 1007 Oksecarpaccio af oksemørbrad
på salatbund. Hertil bagte cherry
tomater, ristede pinjekerner,
parmesan ost, balsamico glace og
rugbrødstuille.....**kr. 108,-**
- 1008 Tapas med variation af italienske
specialiteter. Herunder pølser,
lufttørret skinke, paté og oste.
Hertil soltørrede tomater,
pesto og oliven **kr. 118,-**

*Til alle forretter undtaget tarteletter og
oksecarpaccio serveres hjemmebagt brød*



HOVEDRETTER

(min. 12 couverter)

- 1020 Kalkuncuvette serveret med
fyldte peberfrugter, kartoffel/
spinatroulade, halve bagte kartofler
med krydderurtecreme
samt barbecue sauce **kr. 188,-**
- 1021 Gammeldaws flæskesteg serveret
med hjemmelavet rødkål, bagt
æble med ribsgele, svesker,
brunede-, hvide- og franske
kartofler samt skysauce ... **kr. 188,-**
- 1022 Kalvesteg stegt som vildt serveret
med waldorfsalat, tyttébærsyltetøj,
syltede tranebær, brunede-,
hvide- og franske kartofler samt
enebærkrydret vildtsauce . **kr. 198,-**
- 1023 Svine porchetta serveret med
ovnbagte grøntsager, stegte cherry
tomater, kartoffelbåde samt
paprika/timiansauce **kr. 198,-**
- 1024 Gammeldaws oksesteg serveret
med glaserede perleløg, årstidens
grønt, surt, hvide kartofler
samt skysauce **kr. 198,-**
- 1025 Krondyrkølle serveret med
svampesoufflé, bagt æble, gulero, d,
tranebær, baconbønner, pommes
rissoles, pommes duchesse samt
svampesauce tilsmagt
med cognac **kr. 248,-**
- 1026 Helstegt oksehøjreb serveret
med hvidløgsbønner,
bagt tomat, pommes duchesse,
smørsauteret svampe samt
sauce bordelaise..... **kr. 258,-**
- 1027 Hvidløgsmarineret kalvemørbrad
serveret med årstidens grønt,
løgkompot, vindrue/valnøddesalat,
kartoffelgratin samt
rødvinsauce **kr. 268,-**

DESSERTER

(min. 12 couverts)

- 1040 Citronfromage
med flødeskum **kr. 88,-**
- 1041 Vanilje isrand med
frisk frugt **kr. 88,-**
- 1042 Hjemmelavet islagkage med
nødder, chokolade og marcipan.
Pyntet med bær, chokoladesauce
og flødeskum **kr. 98,-**
- 1043 Gateau Marcel chokoladekage
serveret med frugtpuré
og vaniljeis **kr. 98,-**
- 1044 Chokolade brownies med is-
symfoni. Pyntet med hindbær-
skum og bær **kr. 98,-**
- 1045 Fragilité roulade med hvid chokolade
iscreme. Hertil hindbær coulis og
knust saltet karamel **kr. 108,-**
- 1046 Frugtstænger af mørdej
med marcipankant, konditorcreme
og frisk frugt **kr. 108,-**
- 1047 Chokolade fontæne med
udvalg af is, årstidsbestemt
bær og frugt **kr. 118,-**

NATMAD

(min. 12 couverts)

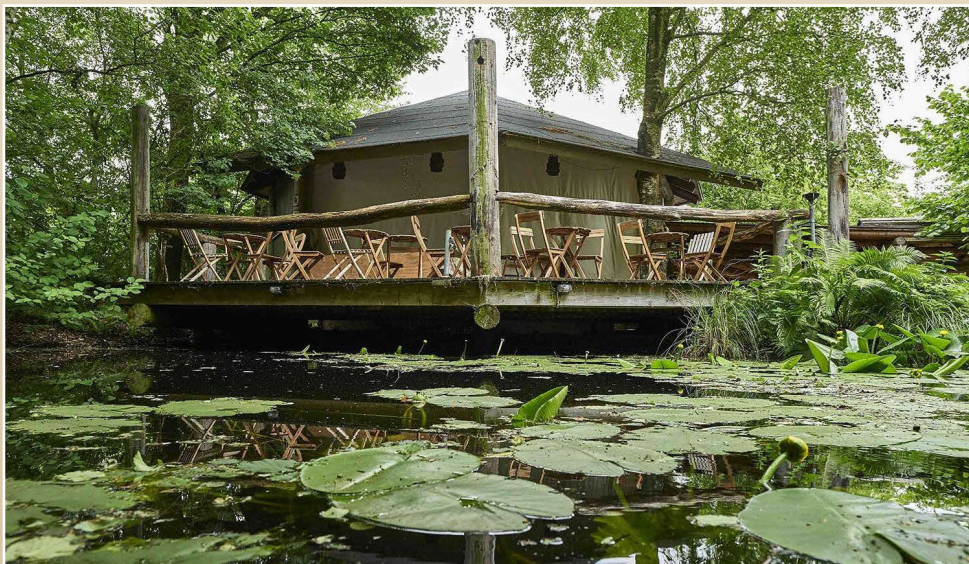
- 1060 Valgfri suppe. Asperges-/,
klar-/ eller løgsuppe **kr. 75,-**
- 1061 Lav selv hotdogs
med pølser, brød, ristede løg,
agurkesalat mm **kr. 75,-**
- 1062 Lune frikadeller med kold
kartoffelsalat, rødbeder
og rugbrød **kr. 80,-**
- 1063 Trekantsandwich med fyld
af skinke, ost og tunsalat **kr. 80,-**
- 1064 Pålægsbord med 3 slags pålæg,
3 slags oste samt div.
hjemmelavet tilbehør **kr. 80,-**
- 1065 Biksemad med spejlæg, hjemmebagt
rugbrød, rødbeder, ketchup,
HP sauce og sennep **kr. 85,-**
- 1066 Croissainter med fyld af
rejesalat, æggesalat og laks . **kr. 85,-**
- 1067 Ungarsk gullash suppe **kr. 85,-**





Det Jyske Afrika

Få en festoplevelse der ikke er set andre steder. Hold Jeres festarrangement på melem 15 og 60 personer i den afrikanske 8-kantede Boma. En pælehytte beliggende med skoven som eneste nabo, fuglesang som baggrundsmusik og terrasse ud over krebsesøen. Her er i den grad tale om fest i naturen og uforglemmelige oplevelser. Ydermere er der, for de friske, mulighed for at afslutte festen med at gå til køjs i hængekøjer, og stille og roligt falde i søvn og vågne til naturens dufte og lyde.



Mad ud af huset

1700 Valgfri forret:

Tarteletter med høns i asparges

Hjemmelavet tunmousse med grønt, løg og citron, hertil hjemmebakgt flutes

Møllens hjemmerøgede laks med salat og urtecreme, hertil hjemmebakgt flutes

Hovedret, vælg 3 slags kød:

Honning/citrus glaseret ovnbagt laks, kyllingebryst i baconsvøb,

rosastegt oksecuvette, Svine porchetta, møllebøf, ovnstegt kalkuncuvette,

grillede ølmarinerede svinekøller

Vælg 2 salater:

Tomatsalat, broccolisalat, blandet grøn salat med bær og dressinger

Vælg 2 slags sauce:

Timian/paprika sauce, skysauce, pebersauce

2 slags kartofler:

Flødekartofler, råstegte kartofler

Valgfri dessert:

Hjemmelavet islagkage med nødder, chokolade og marcipan.

Pyntet med bær, chokoladesauce og flødeskum

Gateau Marcel chokoladekage med frugtpuré og vaniljeis

Brownies med hindbærskum og variation af is,

pyntet med flødeskum og bær

Vælg 1 forret, 2 salater,

2 saucer, 3 slags kød

samt 1 dessert

Pris pr. person

kr. 298,-



Kaffe:

Kaffe/The kr. 25,-

Special kaffe:

Café latte, Cappuccino, Flat White, Espresso dobbelt,

Latte macchiato, Ristretto..... Kr. 35,-

Til vores frisklavede kaffe har vi et herligt udvalg af lækre hjemmelavede klassikere

1/1 bolle med smør kr. 20,-

Småkager 3 slags kr. 25,-

Hjemmebagt kringle kr. 35,-

Kransekage 3 stk. Kr. 35,-

Gammeldaws æblekage kr. 40,-

Gammeldaws jordbærkage kr. 40,-

Flødeskums lagkage kr. 40,-

Pålægssfad med hjemmebagt brød..... kr. 95,-

Vi har tillige sukker- og glutenfrie kager, desserter samt brød.



Alt det med småt

Endeligt antal gæster bedes meddelt senest 1 uge før arrangementet. Der er ikke reduktion i prisen for afbud senere end dagen før festen kl. 12:00. Selskaber afregnes på dagen eller efter aftale. Der kan betales med kontant, mobile pay, Dankort eller via bankoverførsel.

Bankoverførsler tillægges et gebyr på 30 kr.

Drikkevarer

Husets australske hvid- og rødvin pr. flaske kr. 245,-

Vincouvert:

Velkomstdrink, *fri øl, vand og vin, 1 glas dessertvin,
(*fra middagen starter til kl. 02:00) kr. 398,-

Velkomstdrinks:

Velkomstdrink uden alkohol kr. 25,-

Cider..... kr. 35,-

Kir Royal..... kr. 40,-

Fersken champagne..... kr. 40,-

Hyldeblomst med bobler..... kr. 40,-

Cider med hvidvin kr. 40,-

Mjød kr. 40,-

Asti Spumante..... kr. 50,-

Dessertvin:

Muscatel..... kr. 45,-

Portvin rød/hvid/tawny..... kr. 45,-

Madeira/Sherry..... kr. 45,-

Asti Spumante..... kr. 50,-

Pineau de Charentes..... kr. 50,-

Diverse drikkevarer:

Sodavand..... kr. 25,-

Øl..... kr. 30,-

Baileys..... kr. 35,-

Cognac / likør kr. 48,-

1/1 fl. spiritus..... kr. 598,-

Når Jeres festoplevelse skal være i top, skal I vælge Borbjerg Mølle.

Unik og enestående beliggenhed kombineret med smukke historiske bygninger, hjertevarmt personale og lækre smagsoplevelser gør Jeres fest til en uforglemmelig oplevelse for både Jer og Jeres gæster. Kontakt os for en uforpligtende samtale.

En unik naturperle til unikke minder.



Kroejerne fra venstre: danseparret Bjørn Bitsch og Ashli Williamson samt Malene Harpøth og Mark Harpøth som samtidig er daglige ledere af kroen.

Borbjerg Mølle Kro & Hotel

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