

Vi har en **eventyrlig** historie at fortælle.....

Velkommen til en tur ind i et eventyr af historie, smags- & naturoplevelser

Borbjerg Mølle's historie går mere end 600 år tilbage, og der har ligeså længe været registreret erhverv på stedet. Det gør Borbjerg Mølle til en af Danmarks ældste virksomheder og den gamle vandmølle kører stadig

Husk at Møllen er et udflugtsmål i sig selv, så sæt god tid af til besøget og få en elefantastisk oplevelse.

## Gavekort

Glæd en af dine nærmeste  
– giv et gavekort til Borbjerg Mølle

Unik beliggenhed  
Unikke oplevelser

## Kagebord

Stort kagebord med mindst  
10 slags hjemmebag.  
Alle søn- og helligdage året rundt  
kl. 14:30-16:30  
**Pris pr. person kr. 100,-**  
Børn under 10 år ½ pris

## Nyhed – Mad ud af huset

Se priser og de lækre menuer på hjemmesiden.

## ”Søndag på Møllen”

Tilbring en søndag på Møllen med afstressning og god mad!  
Frokostbuffet – Gåtur om Møllensøen – Stort ta' selv kagebord.  
Samlet pris for frokostbuffet og kagebord **kr. 240,-**  
Pris for søndagsbuffet uden kagebord **kr. 168,-**

## Bo og Spis - til samme pris fra kr. 875,- for 2 pers.

Gælder alle søndage året rundt samt visse hverdage. Ring og forhør  
**Efter først til Mølle princippet.**

Betal kun for værelset og få: overnatning, vort store søndags  
ta' selv kagebord, aftensmad samt morgenbuffet helt gratis.

## Det sker på

# Borbjerg Mølle Kro



## MC- Fly- og veterantræf

Sidste tirsdag i hver måned fra april - september

Disse dage tilbyder vi fra kl. 17.00 feks. Bøfsandwich/ kyllinge paella/  
Biker Biksemad med spejlæg til kr. 70,-  
Fra kl. 19.00 **GRATIS KAFFE**, kringle kan tilkøbes til kr. 25,-

## Elevaften

Fredag den 13. september fra kl. 18:00

Vores dygtige elever Kenneth Mørch Kristensen og Micehlla Pedersen overtager denne aften køkkenet og byder på flg. Spændende menu:

Forret: Gedde soufflé med friteret porre, syltede rødløg og bagt tomat  
 Hovedret: Braiseret okseyderlår med bagte gulebeder, guletods puré, sauterede svampe, saltbagt knødselleri, pommes Anna og skysauce  
 Dessert: Æblemazarin, bananfromage og hindbærparfait med saltet karamel og pære puré tilsmagt med cognac

**Pris per. person 298,-**

## Ælegilde

Fredag den 27. september kl. 18:00

Stegte ål med stuede kartofler og citron. Spis hvad du kan.

**Pris per. person 248,-**

## Vildtaften

Fredag den 4. oktober kl. 18:00

Kom med til den populære og spændende vildtbuffet

**Forret:** Røget dyrecarpaccio på rucola salatbund med asparges og parmesan

**Buffet:** Grydestegt vildand m/ perleløg og rosmarin

Krydderbraiseret vildsvinebov m/ fennikel, hvidløg og salvie

Jægergryde med røget spæk, selleri, porre og gulerod. Tilsmagt med kommen

Vildtsylte m/ hjemmebagt knækbrød og gremolata

Grillet fasanbryst m/ ovnbagte kastanier

Dådyrkølle med kål- og pastinakkompot

Helstegt harelår marineret i porter

Sauterede svampe med rosenkål

Radicchiosalat m/ æble, appelsin, tranebær og valnødder

Bønnesalat m/ bagte rødløg og cherrytomater

Waldorfsalat, tyttebærkompot, ovnbagte kartofler, flødekartofler med sweet potatoes, vildtsauce med mark champignon og hjemmebagt brødsortiment.

**Dessert:** Møllens gammeldaws æblekage m/ makroner og flødeskum

Nøddetærte m/ syrlig vaniljecreme og frisk frugt

Bagte pærer m/ romparfait

**Pris pr. person 398,-**

## Arrangements kalender

13. september	Elevaften	kr. 298,-
24. september	MC- og fly- og veterantræf	
27. september	Stegte Ål – spis hvad du kan	kr. 248,-
4. oktober	Vildtaften	kr. 398,-
12. oktober	Efterårsbuffet – aftenbuffet	kr. 248,-
13. oktober	Dyrefodring kl. 11.00	GRATIS
19. oktober	Efterårsbuffet – aftenbuffet	kr. 248,-
20. oktober	Dyrefodring kl. 11.00	GRATIS
22. oktober	Stegt flæsk – spis hvad du kan	kr. 168,-
25. oktober	Klipfiskeaften	kr. 198,-
10. november	Mortensaften	kr. 258,-
26. november	Stegt flæsk – spis hvad du kan	kr. 168,-
30. november	Julefrokost	kr. 368,-
7. og 8. december	Julemarked	GRATIS
7. december	Julefrokost	kr. 368,-
17. december	Stegt flæsk – spis hvad du kan	kr. 168,-
22. december	Dyrefodring kl. 11.00	GRATIS
31. december	Nytårsmenu	kr. 298,-

Der er et begrænset antal pladser til vore arrangementer, så reserver gerne bord allerede nu på 97461010 eller info@borbjergmill.dk