

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 & Hotel

Borbjerg Møllevej 3, 7500 Holstebro

Tlf. 97 46 10 10

www.borbjergmill.dk – info@borbjergmill.dk



Konfirmation 2020



Borbjerg Mølle Kro & Hotel

Konfirmationsmenu 2020

Valgfri forret

- Tarteletter m/ høns i asparges
- Hjemmelavet tun mousse med grønt, løg og citron, hertil flutes
- Melon med parmaskinke, på bund af grøn salat, Balsamico glace, hertil flutes

Vælg 3 slags kød på buffet:

Honning/citrus glaseret ovnbagt laks, Kyllingebryst i baconsvøb, Rosastegt okseculotte, Møllebøf, Fyldt svinemørbrad, Ovnstegt kalkuncuvette, Grillede øl marinerede svinekøller
Hertil flødekartofler og råstegte kartofler

Vælg 2 salater:

Tomatsalat, broccolisalat eller blandet grøn salat med bær og dressinger

Vælg 2 saucer:

Timian/paprika sauce, skysauce eller pebersauce

Valgfri dessert:

- Hjemmelavet Oreo-islægkage, m flødeskum og frugt
- Gateau marchel med top af chokolademousse og vanilje is
- Chokoladefontæne med vaniljeis og frugt

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

Pris pr. person kr. 380,-

Kaffe:

Kaffe & the kr. 25,-

Kranssekager 3 stk. kr. 35,-

3 slags hjemmebagte småkager kr. 20,-

Hjemmebagt lun kringle kr. 35,-

Flødeskums lagkage kr. 40,-

Natmad.

Asparges- eller klar suppe, hertil flutes kr. 75,-

Lav selv hotdogs med tilbehør kr. 75,-

Pålægs fad 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. 25,-

Øl kr. 30,-

Velkomstdrink kr. 40,-

Velkomstdrink ude alkohol kr. 25,-

Dessertvin kr. 45,-

Cognac/likør kr. 48,-

Baileys kr. 35,-

*Borby og hote
Anslingsfestsmerk 93*