

Fest på Norsminde Kro



Søren Pedersen

Norsminde Kro danner hvert år rammen om mere end 650 små og store arrangementer.

Hvad enten I skal holde bryllup, fødselsdag, firmafest eller familiefrokost, skaber vi - med vores erfaring og kreativitet - de perfekte rammer for jeres fest.

Kvalitet er - i alle henseender - den røde tråd på Norsminde Kro

Det oplever vores gæster fra første færd, og netop derfor er Norsminde Kro i 2010 - som eneste restaurant/hotel fra Aarhus til Kruså - tildelt i Den Danske Spiseguide.

Chefkok Søren Pedersen står i spidsen for det erfarne team af medarbejdere, der realiserer hver enkelt værtspars drømme og forventninger og gør jeres store dag til en helstøbt og uforglemmelig oplevelse.

Alle menupriser i dette materiale er gældende ved minimum 20 personer og inkluderer eget lokale og egen tjenerstab.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk



1



2



3



4

- 1. Sprængt and med lokale rabarber og agurk*
- 2. Foie gras terrin med tatar af nordsørejer*
- 3. Lokal makrel & fennikel*
- 4. Chokoladefudge med pistacie og gulerodssorbet*

Indhold



Velkommen til Norsminde Kro

Den klassiske Vinter Menu

Den klassiske Forårs Menu

Den klassiske Sommer Menu

Den klassiske Efterårs Menu

Inspirationsmenuer – januar, februar & marts

Inspirationsmenuer – april, maj & juni

Inspirationsmenuer – juli, august & september

Inspirationsmenuer – oktober, november & december

Tapas frokost

Helaftensselskaber

Reception på kroen eller ud af huset

Jubilæumsmenu

Konfirmation

Bryllup på Norsminde Kro

Norsminde Kros Store Bryllupspakke

Bryllupsmenuer

Bryllupskager

Natmad

Klassisk brunch

Ideer og priser

Generel information



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk



1 2
3 4



- 1. Den gamle bro over havnen*
- 2. Norsminde Kro er beliggende midt i Østjyllands smukkeste naturområde*
- 3. Lokalt fårehold*
- 4. Fritidsfiskernes fangstnet*

Inspiration med erfaring

På Norsminde Kro er det vores mål, at de ønsker og prioriteringer, som I vægter højt, bliver opfyldt.



Vi ønsker, at vores gæster får en uforglemmelig dag på kroen. Vi har i vores Selskabsbrochure 2011 samlet en række tilbud, der kan skabe en fantastisk ramme om jeres fest. Her finder I forslag til både den klassiske middag, eksklusive helaftensselskaber, spansk tapasfrokost, vores romantiske Bryllupspakke og meget mere. Søren Pedersens menuer følger årstidernes skiftende udbud af råvarer, og der bruges i høj grad råvarer fra lokale producenter.

Vi sætter alle en ære i at lægge kreativitet og sjæl i vores arbejde. Fra de første forberedelser og møder, hvor vi sammen skræddersyr arrangementet efter jeres ideer, ønsker og budget til selve afholdelsen af jeres selskab, hvor et særligt kokkehold står for tilberedelsen af jeres menu, og jeres personligt tilknyttede tjenerhold sørger for, at jeres selskab forløber planmæssigt.

Vi ønsker jer hermed god og inspirerende læsning i Selskabsbrochuren 2011 og glæder os til at planlægge en fantastisk fest sammen med jer.

Mangler I inspiration til en fest, der går lidt ud over det sædvanlige

Hvad med som optakt til en fantastisk middag om aftenen at:

- blive sejlet fra Århus til Norsminde i en gammel træskonnert, masser af maritim stemning og en lækker vinsmagning ombord.
- få en lækker frokost picnicurv med ud i det blå.
- deltage i en spændende vinsmagning i vores eksklusive vinkælder.
- besøge Søren Pedersens vinbutik, hvor der tilbydes fantastiske vine af egen import fra Frankrig og Italien til engrospriser.
- blive viet i vores charmerende Krohave, hvor også champagnen og bryllupskagen kan serveres.

Vi organiserer og inspirerer, så lad os hjælpe jer med at skabe en uforglemmelig dag.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Den klassiske Vinter Menu

Januar, februar & marts



- Forret **Torsk og letrøget bacon** lagt i pres hertil urte-relish, citron-sabayonne og toast med marv
eller
Rillette af landand på mandelbrød serveret med confit af hvide bønner og syrlige æbler fra plantagen
- Hovedret **Rosastegt kalveinderlår** serveret med yderlår stegt i 'vakuum' hertil glaserede løg, rodfrugtepuré og
kalve-skysauce med timian
eller
Ryg af vintergris med sprøde svær, grillet bryst og tærte med krydderpølse hertil sæsonens grønt
- Dessert **Ananas pavé** med kokossorbet, karamel bonbon og sprød twilles
eller
Sweet delights, årstidens tilgang fra torvet blandet med de bedste idéer fra vores dessertkøkken

3 retter kr. 360,- pr pers.

- Valgfri tillæg Ekstra forret, kr. 82,-
 Udvalg af oste, kr. 82,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Den klassiske Forårs Menu

April, maj og juni



Forret **Ovnbagt lange** på agurketagliatelle med skum af samme anrettet på nye salater med salte mandler eller **Hane-terrin** med urter og balsamico, nye asparges som salat og mayonnaise

Hovedret **Lam fra området** omkring kroen tilberedt på flere måder serveret med gnocchi og friske, nye spinatskud eller **Dansk Jersey kalv** på puré af lokale gulerødder hertil tomat-ballotine med parmesan og sprøde løg

Dessert **Årets nye rabarber** i variation eller **Mandelmousse** overtrukket i chokolade med karamel is, te-creme og honning-croutoner

3 retter kr. 360,- pr pers.

Valgfri tillæg Ekstra forret, kr. 82,-
Udvalg af oste, kr. 82,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Den klassiske Sommer Menu

Juli, august og september



Forret **Sommersalat af melon** toppet med salte mandler og tør filet af lokalt vildsvin, sherry sirup og ris-chips eller
Ravioli m. letsaltet fisk fra torvet samt syltede artiskok og oliven hertil puré af peberfrugt og ekstra olivenolie

Hovedret **Unghane par deux** af låret, frikassé af nye urter og kraftig sauce med citrontimian eller
Rosastegt dansk kalv med rillette af let sprængt skank toppet med kryddersmør samt tærte med nye løg fra Peters gartneri og sensommer svampe

Dessert **Områdets bær** og frugter i skøn forening eller
Lun blommetærte med kærnemælkssorbet med rosmarin og karamelliseret fløde fra Gambogaard

3 retter kr. 360,- pr pers.

Valgfri tillæg Ekstra forret, kr. 82,-
Udvalg af oste, kr. 82,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Den klassiske Efterårs Menu

Oktober, november & december



- Forret **Terrin med andelever brûlée**, syltede tyttebær og kold sellerisoufflé
eller
Jordskokke cremesuppe med hønsesoufflé, krydderbacon og krydderolie
- Hovedret **Let sprængt and** med tomat-chutney, sprød pakke med confit af lår og græskarpuré
eller
Kalveinderlår på skorzonerrødder anrettet med spaghetti af courgetter
og svampesalat tilsmagt med Sechuan peber
- Dessert **Efterårspære** pocheret i karamel med geleret hyldeblomstsuppe og honningsorbet
eller
Det bedste fra området af nødder, bær og friske figer blandet med marcipan, nougat og chokolade
- 3 retter kr. 360,- pr pers.
- Valgfri tillæg Ekstra forret, kr. 82,-
 Udvalg af oste, kr. 82,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Inspirationsmenuer

Januar, februar & marts



- Januar **Nytårs torsk** med anis, hummer sirup og æbler med thai vanilje
Gravad andebryst og friterede andekræser, på perlebyg med lagret parmesan
Limousine kalv i to udgaver, med Madeira sauce "tarte flambé" og porrer fettuccini
Mont D'or med salt honning-parfait
Grand Chocolat 2011
- Februar **Hummer crèmesuppe** med terrin af torskekæber og hollandaise
Mosaik af hane med råkost, persille sabayonne og trøffel toast
Grillet Jersey ryg i selskab med miniature osso buco i egen saft. Toppet med jordskok puré med brændt smør, samt vinter svampe i grov sennep
Bleu d'Auvergne med søde valnødder
Dekonstrueret Bananasplit
- Marts **De første franske asparges** i variation
Kold bouillabaisse-terrin moderne 2011
Let sprængt bagt poussin, anrettet med sød løg subice i sprød tærte og tomatiseret oliven sky
Lun Appenzeller med Clara Friis pære med rosmarin
Tiramisu med marcipan-is og karamel sauce

3 retter 390,- / 4 retter 468,- / 5 retter 498,- pr. person

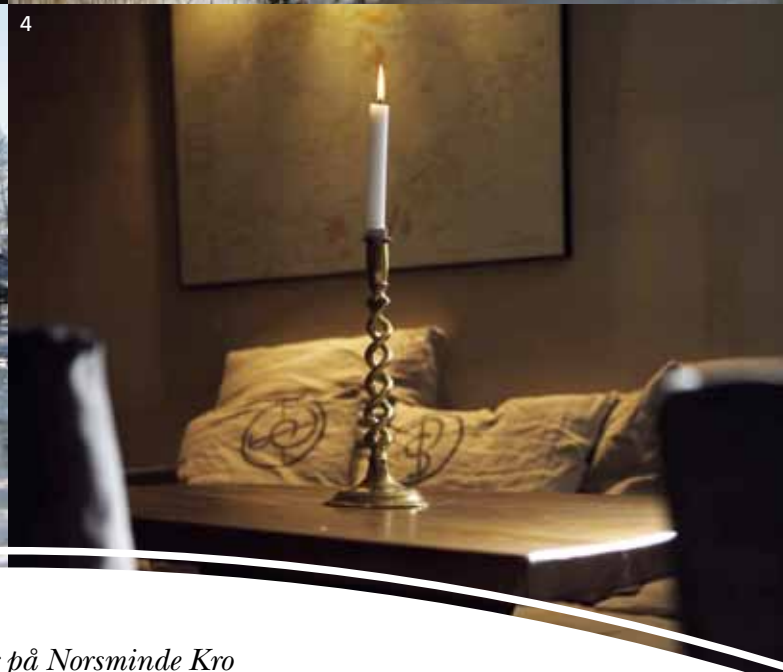


Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk



1 2
3 4



- 1. Aftenstemning på Norsminde Kro*
- 2. Vild natur ved stranden*
- 3. Isvinter ved slusen*
- 4. Varme og hygge i vinkælderen*

Inspirationsmenuer

April, maj & juni



- April **Kattegat multe** med årets første agurker og ørredrog
Glaseret braiseret griseskank med røget marv og foie gras
Lokalt lam i variation med sennep-spätzle og nye tomater
Moden brie fra Kirk i Søvind
Årets første rabarber i variation
- Maj **Ristet knurhane** med spinat-knödel, nye gulerødder og østersmælk
Danske asparges som sorbet, suppe og spaghetti tilberedt med ramløg
Ryg af frilandskalv som rossini serveret med frikassé med spæde urter og kraftig sauce med nye morkler
Explorateur rørt med trøffel serveret med toast med syrlig gelé
De første kirsebær i samspil med belgiske vafler og thai vanilje
- Juni **Terning af presset fladfisk** anrettet med syltede gulerødder, blomkål og lakridsrod
Tynde skiver marineret kalveinderlår med lune fricolie og ærtefløde
Pattegris rullet med chili og citron, pebertost med sommertomat, auberginepuré og det bedste fra grisen
Munster med nyslynget honning
Jordbær, Jordbær, Jordbær

3 retter 390,- / 4 retter 468,- / 5 retter 498,- pr. person



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Inspirationsmenuer

Juli, august & september



- Juli
- Iset melonsuppe med sherrysirup, basilikum og røget ising
 - Carpaccio af rundfisk serveret med nye små artiskokker, brændt peberpuré og sprød toast med marv
 - Sommervildt med bøttesalat og trøffelrasp hertil courgetter og pebersauce
 - Lun gedeost med brød-chips og fersken chutney
 - De danske bær med skummende fløde og yoghurt-is
- August
- Stegt høstmakrel med maltbrød og syltede abrikoser
 - Foie gras i kakaokappe med løg-karamel og rosinbrød
 - Dansk Jersey kalv med nye perleløg i safran-vinaigrette og salat af nye løg fra Peters gartneri
 - Jens Langkniv med strandhyben
 - Friske figer og arme riddere med vanilje iscreme og Banyuls-sirup
- September
- Cremet majssuppe tilsmagt med ingefær anrettet med jomfruhummersoufflés og krydderolie
 - Ristet sæsonfisk med beurre blanc af lokale druer med salat af samme
 - And med kompot af tomat og blommer, kraftig sauce og salat af tragtkantareller
 - Welsh rarebit toast med øl
 - Autumn Bliss - lokale hindbær i variation

3 retter 390,- / 4 retter 468,- / 5 retter 498,- pr. person



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Inspirationsmenuer

Oktober, november & december



- Oktober **Kold græskar-tagliatelle** med skindstegt rødfisk og syltede hvidløg
Presset let sprængt and med foie gras mayonnaise og syltige hindbær
Kronvildt med selleripuré kastanje-blinis og vildt sauce med bitter chokolade (Tillæg kan forekomme pga. sæson)
Bleu d’Auvergne med nye, bagte pærer, rosmarin og spæk
Karamel ’reserve’ med arme riddere og is med Weissbier
- November **Lokale svampe** i forskellige former med letrøget løgpuré og ørredrogn
’Toast’ af sandart anrettet på variation af lokale druer og marinerede æbler
Kalvemedaljon med skorzonnerødder, brissel og mille feuilles med let røget kartoffel, chiffon og reduceret rødvin
Pecorino Romano og hjemmelavet chorizzo med ekstra olivenolie
Williams pære kogt i karamel med is og sauce af samme
- December **Julegris** i tre kolde anretninger og moderne sylte persillé og rilette i sprød dej
Ristet rundfisk på rødbede tagliatelle. Med orange beurre blanc og salte capers
Landand i variation med tre krydderier, puré af rødkål samt æbler med druesmør
Blue Stilton med løg
Tarte tatin med gløgg iscreme og kanel sirup

3 retter 390,- / 4 retter 468,- / 5 retter 498,- pr. person



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Tapas frokost

Tapas frokost afholdes fra kl. 12.00 til 16.00



Tapas er det klassiske spanske måltid, som vinder mere og mere frem i Danmark. 'El tapeo' kaldes det, når man spiser tapas, og det er en hyggelig og uformel måde, hvorpå man samles om bordet og præsenteres for mange forskellige velsmagende retter. Vi tilbyder en komplet Tapas frokost, der svarer til et helt måltid.

Aperitif

7 forskellige tapas efter køkkenets spanske inspirationer og dagens tilgang af varer fra torvet.

F.eks. kan Tapasfrokosten byde på 2 småretter med fisk og skaldyr, 1 ret med fjerkræ, 1 med kød, 1 med grønt og en lidt større tapasret som hovedret.

Herefter følger små desserter f.eks. serveret på buffet sammen med kaffe og te.

Tapas frokost à kr. 528,- pr pers.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk



1 2
3 4

1. *Vinsmagning i kroens kælder*
2. *Torsk med panade af marv og perlebyggs-risotto*
3. *Kroens egne kryddersalte*
4. *En gourmetoplevelse "blandt levende lys og 8.000 flasker"*

Helafstenselskaber

Klassisk Helafstenselskab & Sæsonens Inspirationer



Klassisk Aperitif med små salte snacks serveret ude, hvis vejret tillader
3 retters Klassisk årstidsmenu
Husets vine ad libitum til middagen
Kaffe og te med sødt
Natmad

Den Klassiske Helafstenspakke à kr. 798,- pr. pers.

Vi gør opmærksom på, at der på lørdage og helligdage er et tillæg à kr. 60,- pr. pers.

Sæson inspiration Sæsonens aperitif med små tapas
3 retters Inspirationsmenu tilberedt med fantasi og kreativitet i køkkenet
Udvalgte vine ad libitum til middagen
Kaffe og te med sødt
Natmad

Helafstenspakke med Sæsonens Inspirationer à kr. 895,- pr. pers.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Helafstenselskaber

Det Eksklusive Aftenselskab



Eksklusiv Velkomstbuffet med små tapas samt husets Champagne
Månedens 4 retters inspirationsmenu tilberedt af torvets eksklusive råvarer
Udvalgte vine ad libitum fra tidens mest interessante vinproducenter
Kaffe og te med sødt
Blød bar med øl, vand og vin efter middagen og til natmad
Natmad

Overnatning for værtsparret ved min. 40 gæster. (skal bestilles i receptionen)

Det Eksklusive Aftenselskab à kr. 1.375,- pr. pers

Ekstra Festligt

Tillæg pr. pers.	Aperitif serveret på næsset	35,-
	Granité mellem forret og hovedret	35,-
	Mellemret/ost inkl. vin	110,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Helafstenselskaber

Slow Food Oplevelsen



Det ypperste vi kan præstere. Sæt en hel aften af og bliv overrasket over de lokale råvarer tilberedt på innovative måder.

En aften med det hele Vi har søgt nye inspirationer via besøg på de bedste franske restauranter, og har skabt "En aften med det hele"

Vi serverer **aperitif** i vores hyggelige velassorterede vinkælder, hvor du kan nyde udvalgte **snacks** mellem de mere end 8.000 flasker fra hele verden.

Gå til bords i den intime restaurant, og oplev en **6 retters gourmetmenu**, hvor vi med nænsom hånd har omsat de lokale producenters råvarer til spændende, originale retter i tidens trend og med nylig inspiration fra det franske.

Under middagen serveres artesisk **vand fra Stenkulla** ad libitum, ligesom vi selvfølgelig tilbyder en helt fantastisk **vinmenu** der passer til inspirationsmenuen.

Kaffe & petit four slutter en fantastisk middag af med manér.

Pris pr. person for "En aften med det hele" kr. 1.295,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Reception i og ud af huset

Serveres kl. 14-17 og efter kl. 21, samt ud af huset



Hvad enten ønsker I at afholde jeres reception på kroen eller hos jer selv, er vi behjælpelige med al service omkring arrangementet. Kontakt venligst kroens reception for flere oplysninger herom.

Reception/tapas af sæsonens råvarer, f.eks;

Hjemmerøget laks med porresalat

Oksetatar på pumpernikkel med trøffelolie

Gravet kalveinderlår med sennepscreme

Mousse af varmrøget lyssej med koriander

Pirog fyldt med svampe og bacon

Italiensk charcuteri

Kold tomat gazpaccio med agurk og tabasco

(marts-september)

Kalvecarpaccio med persilleolie og parmesan

Kalveroulade med spinat og rod-tapanade

Haneterrin på kolde linser med rødvin og persille

Små croissants

Udvalg af oste fra nær og fjern

Portionspizza med løg confit

Mandelmazarin

Æbletærte med kanelcreme

Bær Clafoutis (kun i sæsonen)

Chokolademuffins

Frugt

Brød og smør

Pris v/6 stk. tapas: 128,- pr. person ekskl. levering



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Jubilæumsmenu



Vi har sammensat en overdådig 7 retters menu af nogle af de retter, som "Danmarks bedste gæster" er faldet i svime over i anmeldelserne.

Tun med fennikel
Kammusling en surprise
Jomfruhummer med lokale æbler og vanilje
Østers krebnet med to olier
Terrin af røget ål og foie gras
Ryg af lokal gris med lakridsvinaigrette
And i Variation

Jubilæumsmenu med 7 gastronomiske pletsud - kr. 698,- pr. pers

Som afslutning på Jubilæumsmenuen kan vi tilbyde ost, dessert samt naturligvis kaffe/te med sødt.

Udvalg af oste 110,-
Chokolade Chok 98,-
Kaffe/Te med sødt 68,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Konfirmation



Forretter **Antipasti** fem små retter med fisk, fjerkræ, kød, ost og grønt anrettet med marineret salat og kryddercreme
Stjernesked Moderne 2011 med dampet og stegt fisk, krabbeterrin, og klassisk garniture på en ny måde. (tillæg 28,- pr. kuvert)
Kyllinge "nuggets" anrettet på hvidløgscreme og nye agurker med Thai-vinaigrette

Hovedret **Oksemørbrad** i Souffléfars med marinerede courgetter og toast med kalveskank, tørrede tomater og nypisket bearnaise (tillæg 35,- pr. kuvert)
Landgris i variation, serveret som ryg, braiseret og hjemmelavet pølse, med porre-fritta og sauce Diable
Dansk kalv fra Solbjerg med spinat- & svampetærte, rødvinsreduktion og puré af området's rodfrugter.

Alle hovedretter serveres 2 gange og med sauce & kartofler à part

Dessert **Chokolade-fanfare** med kage, iscreme og mousse
Danske rabarber i butterdejs mille feuilles med vanilje is og crème anglaise

Konfirmationsmenu 3 retter kr. 398 pr. pers.

Vinmenu til 3 retter kr. 168 pr. pers.

Aperitif

Kaffe med sødt

Natmad fra

55,-

50,-

83,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Bryllup på Norsminde Kro

Bryllupsmiddag



Når I skal holde bryllup her på Norsminde Kro, har vi kreeret forskellige forslag til, hvordan dagen kan forløbe hos os. På de følgende sider kan I læse nærmere om alle mulighederne. Alt afhængig af jeres ønsker og drømme kan vi tilbyde jer alt lige fra en 3 retters bryllupsmiddag inkl. vin til vores store Bryllupspakke, der dækker hele dagen og aftenen med. I har mulighed for, uanset hvilken løsning der passer jer bedst, at sammensætte jeres helt egen Bryllupsmiddag. Chefkokken Søren Pedersen har kreeret 3 forretter, 3 hovedretter og 2 desserter, som I frit kan vælge ud fra. Har I besluttet jer for enten Helaftens-Bryllupspakken eller vores Store Bryllupspakke kan I finde inspiration til natmaden og til Bryllupskagen.

Norsminde Kros Bryllupsmiddag

Her er løsningen til jer, der gerne selv vil stå for reception, bryllupskage, festen og natmad m.m. et andet sted og blot ønsker at overlade selve Bryllupsmiddagen til os.

3 retters Bryllupsmiddag

Vine ad libitum til middagen fra vores velassorterede vinkælder

Bryllupsmiddag à kr. 699,- pr. pers.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Bryllup på Norsminde Kro

Helaftens-Bryllupspakke



Kunne I tænke jer, at vi tager os af lidt mere end blot Bryllupsmiddagen og sørger for både aperitif, middagen og vinen, aftenkaffen og natmaden, er vores Helaftens-Bryllupspakke valget for jer. Helaftens-Bryllupspakken indeholder følgende.

Aperitif med små salte snacks serveret ude, hvis vejret tillader det

3 retters Bryllupsmiddag

Udvalgte vine ad libitum til middagen

Kaffe og te med sødt

Natmad

Helaftens-Bryllupspakken à kr. 899,- pr. pers.

Helaftens-Bryllupspakken slutter kl. 02.00. Herefter tillægges kr. 500 pr. påbegyndt time.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Bryllup på Norsminde Kro

Den store Bryllupspakke



Vælger I helt at overlade dagen i vores hænder, har vi kreeret en Bryllupspakke, som indeholder alt, hvad man kan ønske sig på sin Bryllupsdag. Bryllupspakken indeholder følgende:

Receptionen i særskilt lokale eller udendørs
Eftermiddags kaffe/te med bryllupskage, øl, vand og læskedrikke samt snacks

Aftenarrangementet i eget festlokale
Aperitif
3 retters menu (Se forslagene til bryllupsmenuen på næste side)
Vine ad libitum til middagen fra vores velassorterede vinkælder
Kaffe/te med sødt
Bar med øl, vand og vin
Natmad

Ved minimum 40 gæster inkluderer bryllupspakken desuden:

Gratis overnatning for brudeparret

Signeret udgave af Bogen om Kroen (kan evt. bruges som gæstebog)

Gratis weekendophold for brudepar, hvor smagning af vin & mad afrundes med selskabsmøde hvor detaljerne aftales.

Bryllupspakken à kr. 1.155,- pr. pers.

Ekstra mellemret/ost inkl. vin - tillæg pr. person. 105,-

Helaftens-Bryllupspakken slutter kl. 02.00. Herefter tillægges kr. 500 pr. påbegyndt time og øl, vand og vin afregnes efter forbrug.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Bryllupsmenuer

Forslag til tre eventyrlige bryllupsmiddage



Forret **Presset let røget torsk** med små grønsagsbuketter, Bearnaise essens og små salater
Sæsonens friske fisk tilberedt ved 59°, hertil agurker fra Beder og hvidløgs bruchetta
Marineret hanebryst i beignet, hertil creme med vild brøndkarse, små pluksalater og karryolie

Hovedret **Oksemørbrad med persille soufflé**, puré af lokale rodfrugter og galette af estragon, syltede løg, krydderbearnaise og sauce Robert (Tillæg kr. 35,- pr. pers.)
Landgris i variation anrettet som medaljon, barbeque bryst og krydderpølser, sæsonens garniture og sauce Diable
Dansk kalv fra Solbjerg serveret på tre måder som rosa, confit og rilette hertil svampe, spinat og kraftig sky sauce

Alle hovedretter serveres 2 gange med kartofler à part

Dessert **Karamel Royal** med kondenseret mælk, iscreme og crème réservé
Sæsonens dessert. Vi tager udgangspunkt i årstidens råvarer



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Bryllupskager

3 eventyrlige bryllupskager



Den traditionsrige og smukke Bryllupskage kan både serveres til receptionen om eftermiddagen med mousserende vin eller til aftenkaffen efter Brudevalsen. Det er helt op til jer.

Sæsonens kage med årstidens frugter eller bær
kr. 85,- pr pers.

Den danske bryllupskage 3 lags bisquitbunde med pistaciesmør og vaniljecreme og frisk mousse
kr. 85,- pr pers.

Den engelske klassiker Tung gærdej med syltede citrus-pomerans marineret med portvin.
Kagen overtrækkes med hvid glasur
kr. 95,- pr pers.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Natmad



Flødelegeret karrysuppe med urter og ris	Kr. 87,- pr pers.
Mini crossiants med hønsesalat og bacon	Kr. 83,- pr pers.
Tomatiseret minestrone suppe med oste-cROUTONER og hvidløg	Kr. 83,- pr pers.
Udvalgte lune tærter med marineret salat og Dijon vinaigrette	Kr. 90,- pr pers.
3 slags salt pålæg og lun leverpostej serveret med klassisk tilbehør og groft rugbrød	Kr. 108,- pr pers.
Buffet med lette retter, udvalgt ud fra dagens udbud på torvet	Kr. 152,- pr pers.
Hotdogs med tre forskellige pølser og hjemmelavede specialiteter (3 stk. pr pers.)	Kr. 88,- pr pers.

Ved servering af natmad til selskaber på færre end 20 personer tillægges et engangsbeløb på kr. 500,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Klassisk brunch

Brunch afholdes kl. 10-11, slut kl. 14.



Økologisk ymer med hjemmelavet frugtsalat og mysli

Kroens hjemmerøgede laks med salat af lokale æbler

Udvalg af italienske og danske pølser

Små krydderpølser med røræg

Lun leverpostej med ristede svampe og sprødstegt bacon

Små amerikanske pandekager med sød sirup

Danske lokale oste med garniture fra kroens sylteglas

Friskbagt mørkt og hvidt brød samt kage

Hjemmelavede marmelader og specialiteter

Kaffe/Te & juice ad libitum

1 glas mousserende vin pr. person

Klassisk Brunch à kr. 325,- pr. pers.

Min. 20 personer – Serveres på buffet



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Ideer og priser



Før middag	Velkomstdrink, fra	55,-
	Snacks til velkomstdrink. 3 slags/5 slags	35,- / 45,-
	Tapas buffet (5 slags)	75,-
	Østersbuffet (4 stk. pr person åbnes af kokken foran gæsterne)	75,-
	Velkomstdrink serveret på næsset ude ved havet – tillæg pr person	35,-
Drikkevarer	Vin pr. flaske fra	315,-
	Flaske øl	30,-
	Div. danske øl fra de dygtige mikrobryggerier	Dagspris
	Sodavand & mineralvand	25,-
	Stenkulla mineral vand 75 cl.	45,-
	Anton økologisk saft	38,-
	Ramlösa	30,-
Kaffe og søde sager	Kaffe/ te	30,-
	Sødt (3/5 forskellige)	30,- / 45,-
	Bryllupskage (se bryllupskagemenuen) fra	85,-
	Cognac og likør (3 cl.) fra	55,-



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Ideer og priser



Efter middagen	“Blød” bar	
	(øl og vand hele aftenen, vin ad libitum efter middagen, indtil kl. 2.00)	228,-
	Spiritus til bar (Gin, rom, vodka osv.) pr. fl.	495,-
	Spiritus prisen er inklusiv cocktails mixers (grenadine, sour og lign.)	
	Snacks til baren fra	25,-
	Natmad (se natmadsmenuen) fra	83,-
Børn	Børnemenue (hovedret + dessert) 0 – 12 år	135,-
	Voksenmenue til børn under 12 år	½ pris
Diverse	Brunch dagen efter selskabet (Normalpris kr. 325,-)	248,-
	For boende gæster	185,-
	Separat morgenmad fra 10.30 til 12.00 (max 60 pers.)	
	Tillæg for boende gæster	55,-
	Tillæg for udefra kommende	125,-
	Blomster fra	225,-
	Runde borde pr. stk.	225,-

*Brug bogen ”KROEN” med tekster,
billeder, historie og opskrifter fra Norsminde Kro,
som gæstebog til din fest.
Pris 298,-*



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Generel information



Lokaler

Ved bestilling af jeres selskab bookes et lokale (uden beregning dog undtaget Brassieriet) passende til antallet af gæster. Se lokalekapacitet herunder. Det er ikke tilladt at medbringe egen forplejning.

Ønskes eget lokale til selskab med færre end 20 gæster, ekstra lokale til dans eller lokale uden forplejning er edenstående priser gældende. Ved gæsteantal højere end 100 personer lægges Mellemsalen uden beregning til Margrethesalen, idet skydedør kan åbnes op.

Lokale	Antal personer	Lokaleleje v/ekstra lokale eller færre end 20 pers.
Margrethesalen	50-100	5.000,-
Mellemsalen	25-65	5.000,-
Rokokostuen	15-40	4.000,-
Krostuen*	20-50	4.000,-
Brassieriet**	30-80	9.500,-

Antallet af personer i den enkelte sal varierer alt efter bordopstillingen.

* Krostuen benyttes kun til selskaber i konfirmationsperioden eller i særlige tilfælde. Krostuen kan dog med fordel benyttes til reception ved bryllup eller lign.

** Brassieriet kan ikke lejes til selskaber i juni og juli. Leje af Brassieriet er ikke inkl. i menuprisen.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Generel information



Afbestilling/Antalsændring

5 dage før arrangementsdatoen accepteres vederlagsfrit ændring i gæsteantal på maksimum 5%, i forhold til antal angivet ved bestilling. Herefter opkræves fuld kuvertpris for udeblevne gæster. Ved annullering af arrangementet mindre end 2 måneder, før arrangementsdatoen, opkræves et afbestillingsgebyr på 40% af den forventede arrangementspris. Ved annullering af arrangementet mindre end 1 måned før arrangementsdatoen, opkræves et afbestillingsgebyr på 75% af den fastlagte/anslåede arrangementspris.

Betaling

Efter arrangementet sender vi en regning, som skal betales inden 5 dage. I kan ikke betale regningen for selskabet kontant eller med udenlandske kreditkort (Master, Eurocard, American Express osv.). Såfremt betalingsfristen overskrides vil der pålægges en rente på 2% pro anno.

Blomster

Indgår ikke i kuvertprisen. Vi kan bestille dekorationer fra kr. 225,- pr stk. Bindende besked herom skal gives senest 5 dage før arrangementet. Egne dekorationer kan medbringes og evt. leveres dagen før. Der forefindes kølefaciliteter til blomsterne, og vi anbringer dem gerne på bordet. Fade/skåle/vaser er blomsterdekoratørens ejendom og manglende dele vil blive faktureret.

Bordplan

Ønskes specifik bordopstilling skal optegning over dette være os i hænde senest 5 dage før arrangementet. Såfremt det ikke sker, forbeholder vi os retten til at opsætte bordene, som vi finder det mest hensigtsmæssigt. Der er mulighed for aflange borde, U-bord, E-bord, T-bord eller i små grupper. Der er også mulighed for 6 til 10 mands runde borde à kr. 225,- i leje. Børn og gæster der spiser specialmenuer (vegetarer osv.) bedes venligst være indtegnet på planen så afviklingen af selskabet kan forgå så uforstyrret som muligt. Vi sætter gerne bordkort og blomster på, såfremt dette er os i hænde 5 dage før arrangementet.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Generel information



Bryllup

Desserten serveres senest kl. 23.00. Kast af ris indendøre er forbudt, ved overtrædelse opkræves kr. 1.000,- for ekstra rengøring.

Depositum

Depositum på kr. 1.500,- bliver opkrævet ved endelig bestilling af lokale til selskab. Depositum er en gensidig bekræftelse på bestillingen. Reservationen er først gældende, når depositum er registreret betalt. Dette beløb modregnes endelig regning. Beløbet kan indbetales på reg. 3627 konto 3617 611 880. Noter venligst: navn, dato for fest og lokale ved overførelsen. Ved afbud 4 mdr. inden arrangementet, tilbagebetales dette beløb ikke.

Efter festen

Toppen af bryllupskagen skal afhentes senest 8 dage efter brylluppet. Blomster der ønskes med hjem skal være fjernet senest kl. 10 dagen efter festen.

Fyrværkeri

Kun i følge aftale, og med indhentning af de lovpligtige tilladelser

Kontakt

Tilføjelser eller spørgsmål vedr. arrangementet bedes rettet til Receptionen på mail norsminde@norsminde-kro.dk eller telefon 86 93 24 44.

Menu og detaljer

Vi anbefaler, at vi mødes 1-2 måneder før og taler om de grundlæggende rammer for jeres arrangement. Mail eller ring og book et møde på norsminde@norsminde-kro.dk eller tlf. 86 93 24 44.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Norsminde Kro · Gl. Krovej 2 · 8300 Odder · Tel +45 8693 2444 · Mail: norsminde@norsmindekro.dk

Generel information

Musik

Bands og anden høj musik er tilladt efter kl. 23 eller efter aftale. Efter kl. 01.30 skal høj musik foregå indendørs med lukkede vinduer og døre af hensyn til naboerne.

Natmad

Ved servering af natmad til selskaber på færre en 20 kuverter opkræves et tillæg på kr. 500,-.

Opdækning

Der dækkes altid med hvide duge og servietter. Hvide lys er inkl., I kan vælge mellem bloklys og 3-armede sølvlysestager.

Selskabsaftale

Fremsendes efter selskabsmødet pr. e-mail. Det er vigtigt at læse denne nøje, idet jeres selskab forløber efter denne "drejebog". Ved uenighed omkring det aftalte, vil der altid blive henvist til den fremsendte selskabsaftale.

Værelser

Der kan forhåndsreserveres op til 10 værelser til gæster. Forhåndsreservationen er gældende indtil 2 måneder før arrangementet afholdes. I fald vi ikke har modtaget navnene på gæster til de enkelte værelser, bortfalder reservationen, og Norsminde Kro kan leje værelserne ud til anden side. Værelsesreservation samt afbestilling af værelser skal ske direkte til receptionen på tlf. 86 93 24 44 eller på mail. Der gives ikke rabat på værelser til selskabets gæster.

Ændringer

Priser og menuer i Selskabsbrochuren 2011 er kun gældende indtil 31. december 2011. For selskaber der afholdes efter 1. januar 2012 vil priser og menuer blive reguleret.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Gæsternes mening



Norsminde Kro var i 2010 vært ved 650 store og små arrangementer, nogle af gæsterne fra disse vidt forskellige arrangementer har spontant skrevet til os efterfølgende:

Jeg vil blot kvittere for vores bryllupsarrangement i lørdags. Vi havde en fantastisk dag. Stor ros til Jer! Arrangementet forløb rigtig flot - maden var fantastisk og tjenerne dygtige. Seks ud af seks stjerner.

Susanne og Jeppe, Vejle - Bryllup.

Vi vil gerne sige mange tak for et dejligt arrangement til vores bryllup. Både receptionen om eftermiddagen og festen om aftenen blev afviklet med stor professionalisme og venlighed! Mange af vores gæster har rost Norsminde Kro for dejlige rammer, mad og betjening.

Mai Britt & Martin, Viby - Bryllup.

Der var kælet for hver enkelt ret, smagfuldt arrangeret og professionelt og vidende præsenteret, så hele aftenen bar præg af omtanke, omhu og stor forståelse for alle facetter i et vellykket måltid.

Slow Food Restauranten.

1000, 1000 tak for en vidunderlig eftermiddag og aften hos jer i lørdags. Der blev taget så utrolig godt imod os, lokalet var lyst og dejligt, opdækningen flot, serveringen upåklagelig. Tak til kokken – der var virkelig ingen grænser for, hvor meget maden blev rost.

Fischer, Århus – 40 års fødselsdag.



Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Gæsternes mening

I kraft af mit job er jeg ofte i kontakt med restauranter og hoteller for at arrangere forskellige spisninger og møder, og her ryger I direkte ind blandt de bedste.

Jesper, Odder – Konfirmation

I torsdags var jeg på besøg på Norsminde Kro sammen med vore mangeårige samarbejdspartnere. Vi besøger dem årligt, og de inviterer altid ud på store spiseoplevelser. Men i år slog de alle rekorder! Den store velkomponerede menu vi fik på Norsminde Kro er – sammen med en ubeskrivelig velvalgt vinmenu – noget af det bedste, jeg har smagt i mange år! Hvis Michelin-manden ellers kunne finde ud af køre ud af storbyen, skulle han lægge vejen forbi Norsminde! JEG gi'r uden tøven stjerner!

Lars, Regstrup - Slow Food Restauranten.

Uden undtagelse har alle gæsterne rost maden og sikke det mættede. Vi kunne næsten ikke få lavet plads til karrysuppen – den bedste jeg har fået i mit ”korte liv”.

Sofie, Odder – Konfirmation.

Torsdag aften var vi så heldige at være gæster i Slow Food Restauranten på kroen, og det var en kæmpe oplevelse. Sjældent har vi oplevet at gå ud at spise på nogle af Danmarks bedste restauranter og haft en så helstøbt oplevelse af både maden, betjening, interiør og iscenesættelse. Og iscenesættelsen var til stede i torsdags – man lod sig rive med og lukkede alt andet ude.

Charlotte & Michael, Kbh. - Slow Food Restauranten.