KIRSEBÆRKROEN

THE INN BETWEEN

BRYLLUPSKATALOG

FOTOGRAF: HENRIK HARTMANN

KÆRE BRUDEPAR

Jeg er begejstret for, at I har tænkt på os
som rammen om jeres drømmebryllup.

Bryllupper har en helt særlig plads hos os på Kirsebærkroen.
Jeg har skabt minder sammen med de sødeste brudepar og deres familier gennem mange sæsoner, hvor vi har samlet erfaring, inspiration og vigtigst af alt: en tryghed, I kan mærke hele vejen.

I dette katalog har vi forsøgt at besvare de spørgsmål, vi oftest er blevet stillet gennem tiden, og vi håber, at det kan danne et solidt grundlag for jeres beslutning. Ellers står vi naturligvis til rådighed. Vi støtter jer fra de første idéer til udførelsen af de detaljer, der gør dagen helt jeres egen.

Vores bryllupspakke dækker alt det nødvendige. Ønsker I noget ekstra, hjælper vi jer gerne med de rette leverandører. Når I holder bryllup på Kirsebærkroen, får I hele stedet – inkl. 11 hotelværelser – for jer selv, så I kan nyde dagen uden at tage hensyn til andre gæster.

I har også mulighed for at leje vores gæstehus, og vi hjælper naturligvis med flere overnatningsmuligheder ved behov.
På de kommende sider finder I den information, I behøver for at træffe jeres beslutning. I er i trygge hænder – vi har gjort det før, og vi elsker stadig hvert eneste bryllup.

Rigtig god læsning!

Venlige hilsner
Anna Hvas
Ejer af Kirsebærkroen – The Inn Between

BRYLLYPSVEJEN

VI ER MED JER HELE VEJEN - STEP BY STEP

HENVENDELSE

HJEMMESIDE

FREMVISNING

Vi mødes til en snak og en kop kaffe.
I får lov at se kroen og stille alle jeres spørgsmål.

KATALOG

Med hjem fra fremvisningen får I dette katalog. Her er alle informationer og priser samlet til jer.

ACCEPT

Inden for 7 dage accepterer I priserne. Det gør I på mail til events@kirsebaerkroen.dk

FAKTURA

Ved accept skal I betale et reservationsgebyr svarende til lokalelejen. Når det er betalt, er jeres dato sikret.

I taler med vores kok og finder en menu lige efter jeres smagsløg.

PLANLÆGNINGSMØDE

Til planlægningsmødet får vi styr på alle detaljerne om dagen; vinen, tidsplanen, tilkøb og alle de andre små som store beslutninger. Mødet er ca. 3,5 måned inden jeres bryllup.

Umiddelbart efter planlægningsmødet, skal I melde det endelige antal deltagere, specialmenuer og en værelsesoversigt.

FAKTURA

Efter planlægningsmødet får I en faktura på første rate. Denne faktura er ca. halvdelen af det samlede beløb.

BRYLLUPSUGE

Ugen op til jeres bryllup, får I adgang til lokalerne senest fredag formiddag.

JERES BRYLLUP!

Det er endelig blevet tid!
Nu skal jeres bryllup afvikles - det bliver en fantastisk fest.

REGNING

Inden I forlader Kirsebærkroen, som ægtefolk, skal I betale regningen. Den indkluderer det resterende beløb plus eventuelle drikkevarer afregnet efter forbrug.

PRISER

Lokaleleje inkl.
11 hotelværelser
& rengøring

OKTOBER - APRIL
27.000,-

MAJ - SEPTEMBER
32.000,-

BRYLLUPSFEST

Det perfekte udgangspunkt for
en fantastisk fest!

DET INKLUDERER

8 timers fest (18.00-02.00)
Velkomstdrink
3-retters menu & natmad
Øl, vin og vand ad lib under middagen
Kaffe, te & avec
Hård bar - 3 drinks i dispenser 22-02
Serveringspersonale

Opdækning med hvide duge
Simple årstidsblomster, lys & servietter

PRIS:
1.495,- pr. person

*Tillæg ved under 40 personer

RECEPTION

Nyd en smuk reception,
med jeres gæster inden middagen

DET INKLUDERER
Lille servering, sødt/salt
Velkomstdrink
Evt. servering af bryllupskage
Personale
Servering af drikkevarer
4 timer (fra 14.00)

PRIS:
315,- pr. person

*Tillæg ved under 40 personer

VIELSE

Vi sørger for, at alle detaljer bliver præcis,
som I drømmer om.

DET INKLUDERER

Opsætning og leje af bænke
Enkle blomster i stænger
Fra kl.12.00 (2 timer)
Personale

PRIS:
305,- pr. person

*Tillæg ved under 40 personer

DAGEN FØR

Nyd en rolig aften med de sidste forberedelser

DET INKLUDERER

Overnatning i delt dobbeltværelse
Grillpølser, salat & brød
Lån af grill
Engangsservice
Sodavand & øl - 3 stk pr. person
SaunaGus

PRIS:
960,- pr. person

*Tillæg ved enkeltværelser: 480,-
**Tillæg ved under 10 personer

MENU EFTER SÆSON

JANUAR - FEBRUAR

FORRET
Pocheret torsk
kålskud - syltet beder - cremet sauce

HOVEDRET
Braiseret og marineret brisket
sauteret svampe - confiterede rødder
med revet efterglød fra Arla Unika -
kraftig jus

DESSERT
Variation af æble
- tærte med æblekompot
- brændt hvid chokolade
- æblesorbet

MARTS - APRIL

FORRET
Håndpillede rejer
- emulsion af dild
- piment d'espelette
- urtesalat

HOVEDRET
Ølbraiseret svinenakke
- bbq på madagascarpeber
- bagt kartoffelkompot
- nye skud
- kraftig jus

DESSERT
Mazarin
- variation af rabarber
- hvid chokolade
- syrlige urter

(mazarin bagt med rabarber
og rabarbersorbet)

MAJ - JUNI

FORRET
Nye asparges
- cremet sauce
- rogn
- estragonolie
- urtesalat

HOVEDRET
Helstegt kalvetyksteg
- sauté af nye gulerødder, løg og friskbælgede ærter
- nye kartofler
- portvinssauce

DESSERT
Mørdejstærte med chokoladeganache
- friske jordbær
- jordbærsorbet

JULI - AUGUST

FORRET
Rimmet marineret laks
- cremet estragon
- friskbælgede ærter
- sylt
- spæde skud

HOVEDRET
Helstegt oksestriplion
- nye skud
- små salater med let syrlig vinaigrette
- nye kartofler med urter
- sauce bordelaise

DESSERT
Lille kage
med blåbær, mørk chokolade og
ristede nødder

SEPTEMBER - OKTOBER

FORRET
Marinerede krebsehaler
- emulsion af tomat og dild
- urtesalat
- små syltede løg

HOVEDRET
Braiseret svinebryst
- kål
- confiteret rodfrugter
- cremet sauce

DESSERT
‘Alá blommetrifli'
- kompot af sveskeblommer
- vaniljecreme
- brændt hvid chokolade

NOVEMBER - DECEMBER

FORRET
Koldrøget laks
- emulsion af grillet porretoppe
- spæde salater
- hengemt sylt

HOVEDRET
Helstegt kalvetyksteg
- palmekål
- sauteret rødder
- gulerodspuré
- kraftig kalvesky

DESSERT
Tærte med karamel ganache
og æblekompot
- dertil vaniljeis

NATMAD

FORSLAG 1
Pølsebord
- 3 slags pølse
- 2 slags ost
- brød
- tilbehør efter sæson

FORSLAG 2
Hønsesalat og laksesalat
- dertil brød og grønt efter sæson

FORSLAG 3
Frikadeller med friske krydderurter
dertil kartoffelsalat

**Serveres fra april til og med september*

FORSLAG 4
Sæsonens cremede suppe
- dertil brød og smør
- vælg mellem:
blomkål, tomat, græskar eller jordskokke

**Serveres fra oktober til og med marts*

HUSETS VIN

VELKOMSTBOBLER

La Jara Frizzante – Veneto, Italien

La Jara Frizzante er en frisk og livlig mousserende vin, lavet på Glera-druen.

Den har en lys og strålende farve, samt en sprudlende perlage, der giver vinen en forfriskende tekstur.

HVIDVIN

L'Auratae Cattarato, Sicilien, Italien

Denne sicilianske hvidvin, fremstillet på druerne Cattarato og Pinot Grigio, byder på en frisk og livlig karakter med noter af citrus og grønne æbler.

Kontaktoplysninger til Hargaard Vinimport
www.hargaardvinimport.dk
40 87 57 58

RØDVIN

L’Auratae Nero d’Avola, Sicilien, Italien

Denne sicilianske rødvin, fremstillet på Nero d'Avola-druen, er fyldig og karakterfuld med noter af modne røde bær, blommer og en snert af krydderier.

DESSERTVIN

Torelli Brachetto – Piemonte, Italien

Torelli Brachetto er en forfriskende og aromatisk vin fra Piemonte, der byder på en smuk lys, rød farve og en sprudlende perlage.

Den har en indbydende duft af jordbær, som skaber en livlig og frugtig aroma.

Kontaktoplysninger til Hargaard Vinimport
www.hargaardvinimport.dk
40 87 57 58

DRINKS

DISPENSER

Champangebrus
Gin Hass
Filur
Astronaut
Gammel have
Cuba Libre
Cosmopolitan
Københavnerstang
Flora dora
m.fl.

TILKØB

VIELSE:	Fra 85,-
RECEPTION:	Fra 1250,-
SALEN:	
Tyl i loftet inkl. lyskæder	9000,-
Tyl inkl. lyskæder og grønt	9500,-
Ekstra time (inkl. åben bar)	1500,-
	+ 90,- pr. person
RECEPTION/VIELSE:	
Bryllupsportal	1500,-
Bryllupsportal m/ stof	2000,-
Bryllupsportal m/ blomster & stof	4000,-
Leje af assorterede skind (ca. 10)	650,-
Stjernetelt	fra 1.900,-
Party-telt	6.500,- pr. nat
HOTEL:	
Ekstra opredninger	350,- pr. person
Ekstra Værelser i KirsebærHuset	1250,- pr. værelse
KirsebærHuset inkl. værelser & opholdsrum	8.500,- pr. døgn
MORGENMAD	+125,-pr. person
Deluxe morgenmad	

INSPIRATION & TIPS

Mulighederne er næsten uendelige, når det handler om at sætte jeres helt eget præg på dagen.

I kan få designet et personligt monogram, der afspejler jer som par. Eller måske vælge en helt unik dekoration, der fortæller jeres historie og viser, hvad I brænder for. I kan endda rulle den røde løber ud og skabe en særlig oplevelse for både jer selv og jeres gæster.

Vælg jeres toastmaster med omhu! Han/hun skal sikre, at jeres dag forløber glat, så I kan nyde den uden bekymringer. Det er et stort ansvar så vælg én, der er struktureret og god til at holde tidsplanen og humøret højt.

Jeres gæster er også velkommen til at slå telt op på vores græsarealer - og nyde en lækker morgenmad med jer dagen derpå.

Overvej om I har lyst til at sætte et “fotomoment” op fx med frø eller tørrede blomster, som jeres gæster kan kaste, eller I kan sable den første flaske bobler sammen. Mulighederne er mange, og I kan gøre lige det der føles rigtigt for jer.

Morgenmaden er noget af det hyggeligste. I har krosalen helt for jer selv. I kan blive i krosalen, indtil I er klar til at tage hjem, men husk, at I skal tjekke ud af værelserne når I går til morgenmad.

VI GLÆDER OS

Vi håber dette katalog har givet jer et godt overblik over hvordan jeres store dag kan se ud på Kirsebærkroen - The Inn Between.

Mvh,
Anna

events@kirsebaerkroen.dk
51 95 05 59