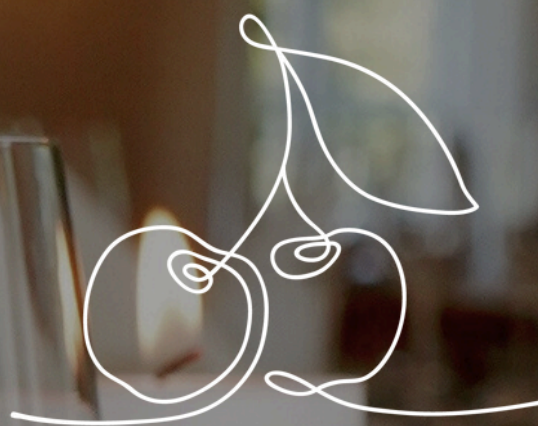


Kirsebærkroen

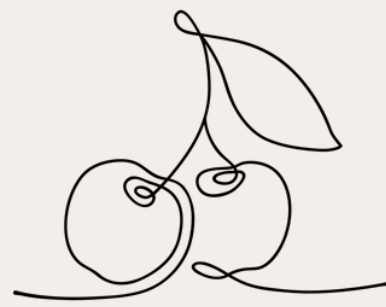
The Inn Between



Selskabskatalog

Vi passer på jeres fest med hjertet

Kære selskabsgæst



Vi glæder os allerede til at sætte den perfekte ramme for jeres selskab, præcis som I drømmer om det!

I dette katalog præsenterer vi jer for alle de overvejelser I skal gøre jer inden selskabet. Vi støtter jer fra de første idéer til udførelsen af alle de detaljer, der gør dagen til jeres helt egen.

Vores selskabspakke dækker alt det nødvendige. Ønsker I noget ekstra? Så hjælper vi også gerne med at finde de perfekte leverandører.

På de kommende sider finder I alt den information, I behøver for at tage jeres beslutning. I er i trygge hænder - vi har gjort det før og vi elsker fester!

Rigtig god læsning.

Mvh,
Anna

Muligheder



Fest uden overnatning

Det er fuldt muligt at holde en festlig sammenkomst hos os uden at leje alle værelserne. Da kroen fortsat har overnatningsgæster, beder vi om hensyn til disse – og festen afsluttes senest kl. 21.00.

Det giver en perfekt ramme om middagsselskaber, fødselsdagsfejring og andre arrangementer, der ikke kræver de sene nattetimer.

Fest hele natten

Ønsker I at fejre til ud på de lyse nattetimer, lejer I hele kroen inklusiv alle værelser. Dermed er stedet udelukkende jeres, og der er ingen begrænsning på, hvornår festen slutter.

En oplagt mulighed for bryllupper, jubilæer og andre begivenheder, hvor man gerne vil strække aftenen.

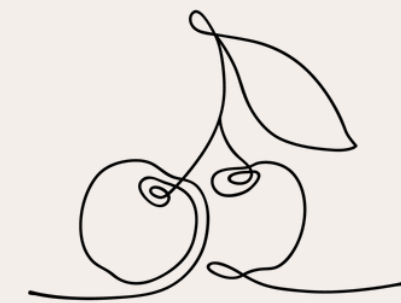
Lavsæson (nov-feb)

I lavsæsonen kan der i perioder være mulighed for at se bort fra de normale tidsbegrænsninger, selv uden helstedseje.

Dette afhænger af belægningen og kræver personlig henvendelse, så vi kan finde den bedste løsning for jer.

Selskabsvejen

(vi er med jer hele vejen - step by step)



Fremvisning

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



Katalog

Her bliver I præsenteret for dette katalog. Her er alle informationer og priser samlet til jer.



Accept

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

Faktura & link

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



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 selskab.



Selskabet

I dagene omkring jeres selskab aftaler vi adgang til lokalet og flere detaljer. Dagen efter selskabet får I sidste faktura.





Kuvertpris

Inkluderer følgende :

6 timers arrangement
(mellem 12:00-21:00)

3 retters menu

Årstiden blomster,
opdækning, personale,
samt rengøring

Alle drikkevarer afregnes
efter forbrug

Pr. kuvert: 650,- pr. person

Lokaleleje:

8.500,-
(7.500,- lavsæson)

Leje inkl. alle værelser
32.000,-
(27.000,- lavsæson)

Menu

(forår)

Buffet 1

Marineret unghane

Helstegt kalvetyksteg

Kraftig kalvesky

Grillet gulerødder
*med salater, gedeost, små
skud og ristede kerner*

Grøn kartoffelsalat
*med forårsløg, syltede
sennepsfrø og cremet ramsløg*

Orzo
*med grillet peberfrugt, tomat
og friske krydderurter*

Dressing
med tajin og lime

Buffet 2

Helstegt okseculotte

Kalkuncuvette

Sauce bordelaise

Melonsalat
*spæde skud, skalotteløg,
spinat og fuldfed feta*

Kartofler
vendt med løvstikke

Couscous
med tomat og chimichurri

Urtdressing

Buffet 3

Skinkeculotte

Braiseret kalvebryst
med peber/løg/æble bbq

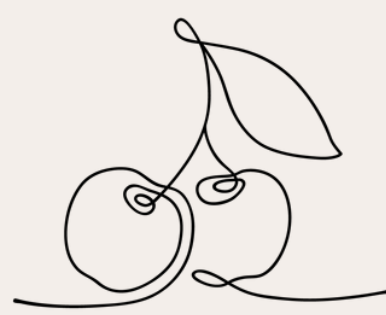
Kraftig jus

Frisk grøn salat
*med asparges, purløg og revet
vesterhavsost*

Små ovnstegte kartofler

Gnocchi pasta
*med persille, knuste mandler
og tomat*

Basil' dres



Menu

(forår)

Forretter

(dertil brød)

Krebsehaler

*med emulsion af dild, piment
d'espelette og urtesalat*

Rimmet laks

*med emulsion af estragon,
syltede løg og spæde salater*

Kyllingesoufflé

*med trøffel, ristet cashew
og urtesalat*

Variation af tomat (v)

*bagte, syltede, friske og
consumé dertil confiteret
hvidløgscreme*

Dessertyer

Iskold rabarbersuppe
med kraftig vaniljeis

Mazarin

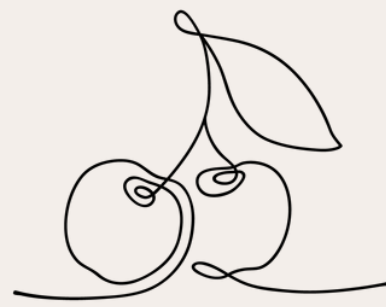
med æble og variation
af hvid chokolade

Mørdejstærte

med mørk
chokoladeganache og
hasselnøddeis



Vinmenu (huset)



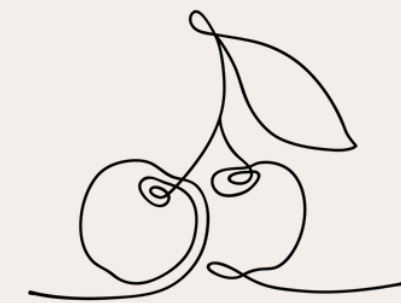
Hvidvin

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. Den delikate mineralitet og balancerede syre afspejler Siciliens unikke terroir og gør vinen til en ideel ledsager til lette retter og sommerlige middage.

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. Den bløde tanninstruktur og afbalancerede syre skaber en lang, behagelig eftersmag, der fremhæver vinen autentiske, solrige oprindelse. Perfekt som ledsager til både krydrede retter og grillet kød.

Vinmenu

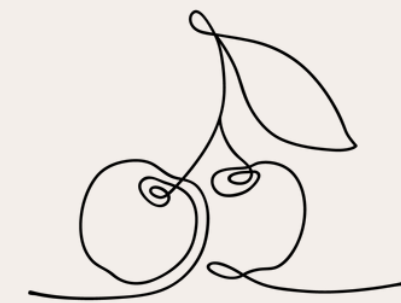


Velkomstbobler

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. Aromen byder på florale noter og frugtige indslag af æble, pære og citrus, hvilket skaber en let og elegant profil. Smagen er frisk, med en ren og balanceret eftersmag, hvilket gør den ideel som aperitif eller til lette retter som salater og skaldyr.

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. Smagen er let, sød og delikat med en velafbalanceret syre, der giver vinen en frisk og behagelig eftersmag. Perfekt som aperitif eller til lette desserter og frugt.

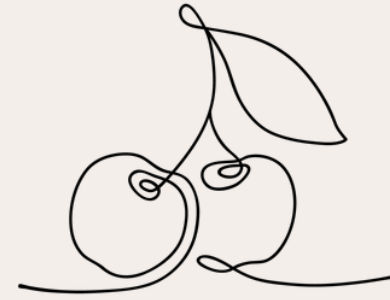


Social media

Vi vil gerne spørge, om I giver tilladelse til, at vores Social Media Manager Liena tager billeder og optager video under jeres bryllup. Materialet vil blive brugt til inspiration og markedsføring på vores sociale medier, hjemmeside. Vi gør opmærksom på, at vi ikke filmer eller fotograferer børn.

Det er fint

Nej



Vi glæder os

Vi håber, at denne selskabsmappe har givet jer en god fornemmelse af rammerne for jeres store dag.

Hvis I har spørgsmål, er I altid meget velkomne til at kontakte jeres kontaktperson eller ringe til kroen på:

tlf: 51 95 05 59