

MOLSKROEN

SELSKABER OG FESTER

Vi modtager selskaber fra 12 til 80 personer i Molskroens restaurant og i vore smukke, separate selskabslokaler. Fra alle vore lokaler er der direkte udgang til haven.

ORANGERIET

Orangeriet er det største lokale med plads til op til 80 personer. Fester i Orangeriet indledes gerne med en aperitif i Havestuen, på terrassen eller på plænen, hvorefter gæsterne begiver sig til Orangeriet til middagen. Kaffen indtages som hovedregel i Havestuen, mens Orangeriet stilles om til dans.

HAVESTUEN

Havestuen er et lokale, der er velegnet til selskaber fra 20 til 40 personer. Her er der ligeledes mulighed for musik under middagen.

BORDOPSTILLING

Hvert af vore selskabslokaler kan dækkes op med runde borde, lange borde, eller i hestesko. Lokalerne har et individuelt præg, f.eks. en stor pejs i Orangeriet og en smuk kakkelovn i Havestuen. Drøft trygt bordopstillingen med os, således at vi kan råde Dem til den mest hensigtsmæssige opstilling til Deres selskab.

SELSKABSMENUER

Lad os skræddersy Deres selskab, så De får den bedste kombination af mad og vin inden for Deres valgte budgetramme. Vore menuforslag er ment som inspirationskilde. Har De andre ønsker, eller vil De drøfte yderligere muligheder, er De meget velkommen til at kontakte os for personlig vejledning. Vi giver Dem nogle forslag til arrangementsløsninger. Disse er kun skabeloner. Har De andre ideer eller budgetrammer, kan det naturligvis arrangeres.

BEMÆRK

Vore omstående menuer forudsætter minimum 12 personer, og at alle i selskabet får den samme menu.

Der tages endvidere forbehold for prisændringer og udsolgte vine.

MOLSKROEN

TANKER FØR FESTEN

For at vi kan yde det bedste i forbindelse med Deres arrangement, er grundig planlægning og en god dialog med Dem særdeles vigtig. Derfor er det en god ide at gøre sig nogle tanker om arrangementets forløb inden selskabssamtalen:

- Antallet af gæster – herunder børn. Hvor mange forventer De at invitere. Ønsker De evt. en barnepige er vi gerne behjælpelige hermed.
- Skal der tages specielle hensyn – f.eks. allergiker, diabetiker og lignende.
- Bordplan – i Orangeriet dækkes der op med runde borde, og der er maksimalt plads til 8 runde borde á 10 personer, i Havestuen er der maksimalt plads til 4 runde borde á 10 personer. Hvis De ønsker at udarbejde bordplan og bordkort, omdeler og ophænger vi gerne disse.
- Borddekoration – vi påtager os gerne at formidle arrangement af blomsterdekorationer efter deres ønske til en pris af 250,- kr. pr. dekoration
- Menukort – ønsker De menukort ved hver kuvert? Vil De selv sørge for menukort eller ønsker De, at vi skal udarbejde dem for Dem.
- Tidsplan og Toastmaster. Det er en god ide at overveje tidsplanen igennem forløbet. Hvornår ønskes velkomstdrink, middag og natmad. Vil der være tidskrævende indslag i løbet af aftenen m.v. Derfor er det en god ide at have en toastmaster, som på dagen kan koordinere forløbet med den tjener, der har ansvaret for Deres arrangement.
- Musik – er ofte en festlig del af et arrangement. Musikeren er altid velkommen til at kontakte os og aftale hvornår opstilling af udstyr er hensigtsmæssig.
- Menu – Inden De sidder til selskabssamtalen vil De måske have overvejet valg af menu og hvor mange retter De ønsker. Vores køkkenchef er naturligvis til rådighed for en dialog omkring menuen.
- Vine – ønsker De husets vine eller vine fra vinkortet? Ønsker De vinene ad libitum eller skal der afregnes efter forbrug.
- Drikkevarer under dansen - ønskes fri bar eller foretrækkes afregning efter forbrug? Hvilke drikkevarer skal baren omfatte?
- Natmad – ønsker De natmad og hvornår tænker De den skal serveres. Natmaden markerer gerne afslutningen på festen.
- Hjemtransport – Vi ved af erfaring, at det kan være meget vanskeligt at få en taxa i Ebeltoft, medmindre den er bestilt i forvejen. Derfor beder vi Dem overveje, om der skal arrangeres fællestransport eller om hjemtransport er gæsternes eget ansvar.
- Værelser – er der nogle af gæsterne, som gerne vil overnatte?

Ovenstående er tænkt som inspiration – og dækker mange af de spørgsmål, vi i fællesskab med Dem, gerne skulle afklare i god tid inden festen.

M O L S K R O E N

A P R I L - O K T O B E R

Forretter:

Laks Imperial og Kammuslinger i aromatisk Basilikum med Granny Smith Æbler, Hasselnødder og Blomkål som sprød salat

Den Sorte Hummer med braiseret Oksehale samt hvide og grønne Asparges i teksturer.

Pocheret Pighvar som Ballotine, med Malt, Skorzonerødder, Beder og Hummerskum.

Hovedretter:

Marmoreret Oksefilet med Pommes Anna, braiseret Skank, spæde Majroer, Gulerødder og krydret, mild Pebersauce.

Lammefilet med nye danske Kartoffler som Kompot, ristede Skovsvampe, Miniporrer og søde Selleri samt Maltskysauce.

Ost:

Rød Løber med cremet Karamel, sprød Mandel samt Kornly og Rødbede med puffede Kerner.

Dessert:

Æg i Rede med Creme Fraiche Parfait, Myntekys, Skaller og Chokolade samt Estragon og Limesirup.

Rabarbertrifli og Brunsviger med Hvid Chokolade, Vanilje Iscreme og Rabarber Skum

Priser:

3 retter kr. 495

4 retter kr. 595

5 retter kr. 695

Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæsonens udbud af råvarer.

M O L S K R O E N

NOVEMBER - MARTS

Forretter:

Den Sorte Hummer med syltet Oksehale, Estragon, Jordskokker som Skum og sprøde Chips

Letsaltet Torsk med Trøffel og Hollandaise, Hasselnødder og Selleri som bagt og Puré

Ristede Kalvebrisler med pocheret Østers, syltet Æble, Valnødder og Parmentière.

Hovedretter:

Forkullet And med Rødbede og Kakao, samt stegt Fois Gras, Kartoffelpuré og karamelliseret Kryddersky.

Mørbrad af Kalv med Rosenkål, røget Svampepuré og syltet Tranebær samt Kartoffelkompot og syltede Svampe.

Ost:

5 slags udvalgte Oste med ristet Rugbrød samt Salt og Sødt.

Desserter:

Æg i Rede med Creme Fraiche Parfait, Myntekys, Skaller og Chokolade samt Estragon og Limesirup.

Luftig Banankage i Farin med Lakrids, iskold Persille, Mousse med Yoghurt og syltet Ananas.

Priser:

3 retter Kr. 495

4 retter Kr. 595

5 retter Kr. 695

Der tages forbehold for ændringer i forhold til sæsonens udbud af råvarer.

MOLSKROEN

ARRANGEMENT

Apéritif med Snacks

3 retters menu

Husets vine ad libitum

Kaffe med hjemmelavet Sødt

Natmad frit valg

Fri bar – øl – vin – vand

Samlet pris kr. 1.300,00

Med 4 retter kr. 1.400,00

Ovenstående priser er gældende til kl. 02.00

M O L S K R O E N

N A T M A D

Molskroens Pølsebord samt 2 slags Oste, hertil klassisk Garniture
Kr. 125,00

*

Molskroens moderne Hot Dogs, 2 slags Pølser og Brød ”med det hele”
Kr. 120,00

*

2 slags Frikadeller, almindelig og krydret, med Kartoffelsalat og det rette tilbehør
Kr. 105,00

*

Croissanter og Salat med 2 slags fyld, cremet Hønsesalat samt marinerede Rejer
Kr. 105,00

*

Cremet ”spicy” Karrysuppe med Rejer, Kylling, ristede Mandler og Croutons
Kr. 95,00

*

MOLSKROEN

TILKØBSPRISER

Vand, pr. flaske	Kr. 35,-
Øl, pr. flaske	Kr. 42,-
Husets vin, pr. flaske	Kr. 295,-
Fadøl (lille), pr. stk	.Kr. 42,-
Cognac/likør, pr. 3 cl.	fra kr. 65,-/45,-
Spiritus, pr. 3 cl.	fra kr. 60,-
Mineralvand m/u brus, pr. flaske	Kr. 52,-
Kaffe pr. person	Kr. 45,-
Petit Four pr. person	Kr. 23,-
Blomster, pr. dekoration	Kr. 250

M O L S K R O E N

Buffet

Torsk – Kartoffel – Asparges

Unghane – Mayonnaise – Bacon

□

Gris - Karl Johan - Kartoffelsalat

Oksefilet – Oliven – Bearnaise

□

Udvalgte Oste

Vanille Is – Karamel – Brownies

Pr. person kr. 365,00

Buffet min. 25 personer

M O L S K R O E N

KonfirmationsMenu

Røget Laks som Forår med Hytteost,
syltet Agurk, sprødt Rugbrød og
friske Salater

□

Kalveculotte med nye grønne Asparges,
Champignons og stegt Kartoffel

□

Vanille Is med Nødde Crunch,
Chokolade og Karamel

3 retter kr. 395,00