



# Selskabsmenuer

HYGGELIG ATMOSFÆRE OG UDSØGT GASTRONOMI



## Fester

Forventningerne til en fest skal fuldt ud indfries, for at minderne om en god dag huskes. For at sikre Dem en god fest og en minderig oplevelse, er menuen, betjeningen, vinen, stemningen, borddækningen – og ikke mindst stedet – vigtige forudsætninger.

Pøt Mølle er som skabt til store, flotte og ja... festlige fester, uanset om det er det storslåede bryllup, den hyggelige barnedåb, den sjove fødselsdag eller den afslappede reception, eller den altoverskyggende konfirmationsdag. Vi kan holde fest for helt op til 110 personer i ét lokale.

Det er svært at undgå at komme i feststemning, når du ankommer til Pøt Mølle Slots kro. Det store parkanlæg med storslået udsigt over skov & sø, terrassen ned søen og de forskellige stuer på kroen, der emmer af historie og idyl.

Vores flotte selskabslokaler ligger alle med udsigt til den flotte Frijsenborg Skov med mølle søen i baggrunden og de rislende bække. På selve kroen har vi også flere hyggelige og charmerende lokaler til forskellige størrelser af selskaber.

Ønsker De en fremvisning af lokalerne, er De meget velkommen til at ringe og lave en aftale om dette. Selvfølgelig helt uforpligtende.

Der er i forbindelse med festen mulighed for, at Deres gæster kan overnatte på kroen. Vores 4 værelser har alle bad & toilet.

De er velkommen til at ringe til os eller at komme ind og få en uforpligtende snak. Vi glæder os til at gøre Deres næste arrangement til en uforglemmelig begivenhed, og vi ser frem til at høre fra Dem igen.

Med venlig hilsen

Pøt Mølle  
Frijsenborg Slotskro

Jeanette Fredslund og Mikkel Nesbit

**Se de seneste nyheder på [www.poetmoelle.dk](http://www.poetmoelle.dk)**

**Ring til os på 86 96 51 00 eller 61 15 10 21**

**Barnedåb - Konfirmation - Bryllup - Sølvbryllup - Guldbrillup  
Fødselsdag - Jubilæum – Reception - Møder og Kurser – Event / Lejligheds Restaurant**



## Mad ud af huset

Vi leverer også maden ud af huset som små lækkerier til receptioner, buffeter til alle slags fester samt middage med en eller flere retter.

Maden kan selvfølgelig sammensættes og skræddersys til netop Deres ønsker. Uanset hvad, så finder vi en løsning. Og én ting kan De være sikker på: Kvaliteten er i top og oplevelsen er unik.

Lad os klare Deres arrangementer - og spar megen besvær og spekulationer.

Ligeledes kan vi være Dem behjælpelige, såfremt De skulle have behov for kokke- eller tjenerhjælp til Deres arrangement.

Kr. 599,- inkl. moms pr. time pr. tjener/kok fra afgang til hjemkomst.

Fra 15 kuverter tilbyder vi udbringning:

0-20 km kr. 300,-

20-50 km kr. 400,-

Vi kan også tilbyde en total løsning, hvor vi medbringer service, vine, kokke og tjenere. Ring til os og få et tilbud på totalarrangementet.

Vi ser frem til at høre nærmere fra Dem.

## Brunch

### *hjemmelavet luksus*

Start f.eks. bryllupsdagen, barnedåben eller fødselsdagen med at invitere til en uformel og hyggelig brunch buffet i vores dejlige omgivelser.

Vi sørger for alt og anretter en stor, flot brunch buffet med følgende udvalg:

Røræg m/purløg	
Stegte brunchpølser og bacon	
Lun leverpostej m/champignon og bacon	
Røget Laks	
Rundstykker, franskbrød, grovbrød og rugbrød	
Rullepølse og Hammel Spegepølse	
Udvalg af små yoghurter hertil Müsli	
Økologiske skæreoste	
Marmelader	
Frugtfad med hel & opskåret frugt	
Amerikanske pandekager med ahornsirup	
Udvalg af Kanelnegle og Spandauere	
Kaffe, te, juice, mælk	kr. 269,-

#### Tilvalg til buffeten:

Hønsesalat m/asparages	kr. 29,-
Perlebyg salat med urter & pesto	kr. 29,-
Chokolademuffins	kr. 29,-
Marinerede sild m/karrysalat	kr. 19,-
Lune kippers med løg	kr. 19,-
Pommes Rösti	kr. 19,-
Råstegte kartofler	kr. 19,-
Tunmousse m/æg og rejer	kr. 29,-
Hjemmelavet lakse/spinattærte	kr. 29,-
Parmaskinke med oliventapanade og soltørrede tomater	kr. 29,-
Valnøddepate med cornichons	kr. 19,-
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad	kr. 39,-
Snaps og bitter (2 cl.) (Eller kr. 499,- per flaske)	kr. 25,-
Velkomstdrinks:	
Cava Brut (1 glas)	kr. 55,-
Buck's Fizz – appelsinsaft m/Cava	kr. 55,-

#### **Min. 25 kuverter**

**Basisarrangementet er på 3 timer (f.eks. kl. 10.00 – 13.00)**

*(Derefter opkræves kr. 39,- per gæst per påbegyndt time)*

**Start senest kl.10.30 (Senere start opkræves 50,- pr. gæst)**

## Buffet - forvent lidt mere.....

En buffet kan serveres på Pøt Mølle, hjemme hos Dem selv eller i Deres firma. Vi har sammensat 3 forskellige buffeter, der giver et billede af, hvad vi mener, passer sammen. Har De andre ønsker end de her nævnte, opfylder vi også gerne disse - vi kan altid klare individuelle behov. VI ER TIL FOR DEM!

- |                               |   |                  |
|-------------------------------|---|------------------|
| <b>Pøt Mølles klassiske</b>   | 2 slags sild med karrysalat og capers<br>Pandestegt rødspættefilet<br>Varmrøget norsk fjordlaks m/ honning og mandel<br>hertil krydderurtecreme m/rogn<br>Lun Ribbenssteg hjemmelavede m/ rødkål<br>Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges<br>Mørbradbøf med bløde løg<br>Surt/sødt<br>Gammeldags æblekage m/makroner & flødeskum<br>Hjemmebagt brød samt smør  | <b>kr. 289,-</b> |
| <b>Pøt Mølles Elegante</b>    | Hånd pillede rejer i sprød salat m/ asparges og hjemmelavet madeira dressing<br>Bagt Hellefisk med skaldyrs soufflé, karsecreme & persille frit<br>Seranoskinke m/oliven tappanade, soltørret tomat og friskhøvlet parmesan<br>Rosastegt kalvecuvette m/ timianglace<br>Ovnbagte petit kartofler vendt i urter<br>Årstidens spæde salat<br>Whiskyskinke med sprøde svær<br>Hjemmelavede flødebagte kartofler m/muskat & hvidløg<br>Cæsarsalat<br>Panna Cotta serveret i glas m/ sød Hindbær kompot<br>Hjemmebagt brød samt smør   | <b>kr. 369,-</b> |
| <b>Frijsenborg luksuriøse</b> | Dybstegte kæmpe tigerrejer i kokos-sesam-hvidløg hertil sød chili sauce<br>Årstidens friske salat<br>Helle flynder i grøn krydderkåbe med hvidvins sauce<br>Hjemme røget laks med skovsyresauce & pinjekerner<br>Tynde skiver af Sika dyrekølle fra røgeovn m/sauterede svampe og røræg<br>Rosa stegt Australsk oksemørbrad & trøffel glace<br>Pømmes Anna<br>Perlehønebryst på årstidens sprøde grønsagssaute<br>Ratatouille med friske urter & Hvidløg<br>Hjemmelavet Gateau Marcel chokoladecake<br>m/sommerens syltede bær & husets sorbet<br>Udvalg af Arla Unika oste m/ oliven & syltede figner<br>Hjemmebagt brød samt smør | <b>kr. 399,-</b> |



## Selskabsretter – sammensæt selv menuen

### Forretter

Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	kr. 79,-
Tarteletter med flødestuved kylling & asparges (2 stk.)	kr. 79,-
Krabbe og krebs i sprød salat med asparges og hjemmelavet madeira dressing	kr. 89,-
Koldrøget Sika dyrekølle med små salater	kr. 89,-
Rejecocktail med rejer og hjemmelavet tomat-madeira dressing	kr. 99,-
Dampet rødspætte filet med laksemousse & rejer piccolo urter – hvidvins sauce	kr. 99,-
Hjemmelavet spinat – røget lakseroulade på salat m/ vinaigre	kr. 99,-
Ovnbagt torsk med grøn urtepanade – fiske sauce & sprødt	kr. 99,-
Oksecarpaccio med frisk pasta vendt i kraftig hønsefond med soltørret tomat	kr. 89,-
Pighvar med 3 slags løg, bearnaise mousseline & grønt	kr.129,-
Hjemmerøget norsk fjordlaks på smørristet lyst brød m/ spinat-champignon	kr. 99,-
Ovnbagt havtaskemedaljens med sprød serano og hummer-tomatfløde	kr.129,-
Torsk med blødt og sprødt bacon, rødbede i Brunoise, pommes Duchesse og brunet smør	kr.119,-
Gourmet-tallerken m/ udvalg af havets fisk og skaldyr med små tapas	kr.139,-



## Hovedretter

Gammeldags flæskesteg af svinekam med hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler samt "rigtig" flæskestegssauce	kr. 189
Gammeldags oksesteg af prima dansk culotte med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt	kr. 189,-
Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat	kr. 195,-
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler samt surt og sødt	kr. 229,-
Letrøget bornholmer unghanebryst med bagt blommetomat og hønsecreme sauce	kr. 199,-
Helstegt kalvefilet m/ salvie/rosmarin, stegte kartofler m/oliven & tomat og timiansky	kr. 229,-
Helstegt dansk oksefilet af højreb med svampe, samt sauce bordelaise	kr. 229,-
Dansk krondryreryg fra Frijsenborg Slot med ristede østershatte og savoykål med bacon	kr. 249,-
Australske prima oksemørbrad med svampestrudel, langtidsbagt tomat, hertil kraftig glace tilsmagt med trøffel	kr. 259,-
Rosastegt filet af Sika kalv fra Frijsenborg slot, svamp & serveret med hindbær vildtglace	kr. 269,-

***Til alle stegeretter serverer vi 3 slags årstidens udsøgte grønsagsgarniture og kartoffel***

## Desserter

Fromage efter eget valg (citron, appelsin, rom)	kr. 79,-
Gateau Marcel chokolade kage med pebersyltet ananas og mango-sorbet	kr. 79,-
Lun chokoladesoufflé med citrusmarinerede jordbær og vanilleiscreme	kr. 79,-
Fragilité med hvid chokolademousse, orangesirup og solbærsorbet	kr. 79,-
Creme Brûlée m/ sommerens syltede bær og valgfri iscreme/sorbet	kr. 89,-
Pøt Mølle`s Grand Dessert, et smukt udvalg af kager, bær, sorbet og iscreme	kr. 119,-
Panna Cotta serveret i cocktailglas m/sød Hindbærkompot	kr. 79,-
Vanille koldskål fast med søde bær & knas	kr. 79,-

## Natmad

Små hjemmelavede frikadeller med hvid kartoffelsalat og rødbeder samt rugbrød	kr. 89,-
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød	kr. 89,-
Hot Dogs * Kend dem på knækket * røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet	kr. 89,-
Hot Dogs fra pølsevogn røde & ristede serveret ad libitum	kr. 129,-
Æggekage med tomat, purløg, fersk og røget flæsk samt rugbrød	kr. 98,-
Charcuteribræt med 3 slags pølser m. Tilbehør, lun Leverpostej & 1 Gård ost og godt brød	kr. 99,-
Græsk pitabrød m/Pulled Pork, Tzatziki & grønt	kr. 89,-
Ostegratinerede Nachos med kylling, Guacamole, Salsa og Cremefraiche	kr. 89,-
Chili con Carne med majs og bønner samt cremefraiche & brød	kr. 89,-
Ribbens sandwich med mayo & rødkål	kr. 89,-
Hjemmelavet porre- og kartoffelcremesuppe med purløg og sprød bacon	kr. 89,-
Hjemmelavet flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller	kr. 89,-
Hjemmelavet Gullaschsuppe m/løg, paprika, oksekød og kartoffel	kr. 89,-



## Børnemenuer (Kun for børn under 12 år)

### Forretter

Rejecocktail	kr. 79,-
Hjemmelavede pølsehorn (2 stk.)	kr. 79,-

### Hovedretter

Rødspættefilét med pommes frites og remoulade samt tomat og agurke- & gulerodsstave	kr. 79,-
Spaghetti med kødsauce og parmesan	kr. 79,-
Røde pølser med pommes frites	kr. 79,-
Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- & gulerodsstave	kr. 89,-

### Desserter

Pandekager med vanilleis og syltetøj	kr. 79,-
Bananasplit med vanille og chokolade iscreme	kr. 79,-

## Lidt til kaffen, sødt og hjemmebag

Kaffe / te	kr. 35,-
Hjemmebagte blandede småkager	kr. 29,-
Hjemmebagte kranssekage nøddehorn	kr. 29,-
Hjemmebagte små kranssekager (3 stk.)	kr. 29,-
Små fyldte Kathrine Andersen chokolader (3 stk.)	kr. 39,-
Hjemmelavet luksus lagkage	kr. 49,-
Hjemmebagte petit fours (2 stk.)	kr. 39,-
Kroens hjemmebagte slots kringle	kr. 32,-
Konditor bryllupskage med mange smagsvarianter og pynt fra kr. 79,- til kr. 129,-	
Frugttallerken: kirsebær, jordbær, melon og ananas i små stykker	kr. 39,-

## Drikkevarer

Øl	kr. 35,-
De 5 Gaarde specialøl 0,5 l.	kr. 65,-
Sodavand - mineralvand	kr. 35,-
Cognac	kr. 39,-
Diverse likør (Baileys, Grand Marnier, Contreau)	kr. 39,-
Spiritus pr. flaske 70 cl. (Gin, Vodka, Rom, Whisky m.fl.) inkl. 5 vand.	kr. 799,-
Spiritus 2 cl.	kr. 39,-
Husets Hvidvin eller Rødvin pr. Glas	kr. 65,-

## Aperitif / Velkomstdrinks

Nitus Cava Semi Secco (sødmefyldt duft, blomster, æbler fin balance)	kr. 55,-
Nitus Cava Brut Røse (Lette noter af hindbær, tør & sprød med medium syre)	kr. 55,-
Nitus Cava Brut Reserve (Masser af frisk frugt, velafbalanceret med en tør eftersmag)	kr. 55,-
Pøt mølles Special (Ferskenlikør, sprite)	kr. 55,-
Skovens Fristelser (Creme de cassis, hvidvin, dansk vand)	kr. 55,-

## Selskabsvine

## Hvidvine



CASTILLO DE JUMILLA WHITE HUSETS VIN  
Bodegas Bleda  
Jumilla, Spanien

kr. 249,-

*Lys Farve med let grønligt skær. Duften er fyldt med frisk frugt. Smagen  
Er velstruktureret og sprød med en vedvarende eftersmag af frisk frugt.*



VIOGNIER  
IGP, Delas Frères, Rhône  
Frankrig

kr. 289,-

*Kølig ren Viognier duft af vulkanske mineraler, syltede pærer og friske  
æbler. Eksotisk, fyldig smag af tropiske frugter, der munder ud i en  
varm, stærk Nuanceret og krydret eftersmag.*

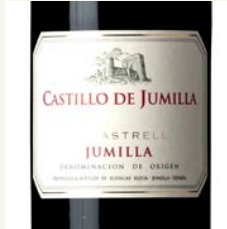


ERAZZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY  
Chile

kr. 319,-

*Frugtkoncentreret, kompleks duft og smag af solbær, peber, blomme,  
læder og røget træ, der  
Afrundes smukt af undertoner af lakrids, chokolade og bløde tanniner.*

## Rødvine



### CASTILLO DE JUMILLA RED HUSETS VIN

kr. 249,-

Bodegas Bleda  
Jumilla, Spanien

*Flot dyb rubinrød farve. Intens og charmerende duft af mørk modne bær. Smagen er dejlig harmonisk, blød og rund med nuancer af mørkerøde bær og lækre undertoner af lakrids og vanille.*



### RIPASSO ZI RONDA Picco d' Umbria s.p.a. Valpolicella, Italien

kr. 269,-

*Duften har fine nuancer af violer, røde bær og krydderier. Smagen er fyldig og velafbalanceret med modne tanniner.*



### CÔTES-DU-VENTOUX Delas Frères, AOC Rhône, Frankrig

kr. 289,-

*Smuk, lys purpur farve og en meget charmerende duft af mørke modne bær. Smagen er let, med en god rund fylde og frisk behagelig eftersmag.*



### ERRAZURIZ MAX RESERVA SYRAH Aconcagua Valley, Chile

kr. 319,-

*En utrolig kompleks og nuanceret oplevelse med en smagskoncentration af solbær, peber, blomme, læder og røget træ der afrundes smukt af undertoner af lakrids, chokolade og bløde tanniner.*

## Dessert vine 8 cl.



Late Harvest, Sauvignon Blanc, Errazuriz, Chile  
(Fed, strågylden farve. Duften er liflig og sødme fuld med nuancer af lime  
Smagen domineres af citrusfrugter og akacie honning, velafbalanceret  
frugtsyre )

kr. 55,-



Muscato d` Asti, Fiocco di Vite, DOCG, Piemonte Italien  
( Let mousserende og sødme fyldt med umiddelbare noter af ananas,  
ferskner, Mandariner og abrikoser i smagen. )

kr. 55,-



W. & J. Graham`s Late Bottled Vintage portvin  
( Dyb farve med et let, mørkerød skær. Duften er fyldt med mørke bær,  
grøntsager, tobak og sød lakrids. Smagen er elegant med en rig sødme fuld  
frugt, Der afbalanceres af den fine syre.

kr. 65,-

# Lokaler

Vi råder over flere flotte festlokaler med forskellig kapacitet:

”Frijsenborgstuen” har plads til max 110 personer

”Jægerstuen” har plads til max 65 personer

”Møllenstuen” har plads til max 40 personer

”Pejsestuen” har plads til max 50 personer

”Ryttestuen” har plads til max 18 personer

## Festarrangement – All Inklusive

Min. 25 kuverter – fest arrangement har en varighed på max. 8 timer (eks. 18.00-02.00)

### Vælg Frit fra Selskabsmenuerne:

*Husets velkomstdrink*

*Forret*

*Hovedret*

*Dessert*

*Vine ad libitum efter eget valg*

*Kaffe & Te*

*Kransekage*

*Husets Cognac eller Likør, en pr. Person*

*Fri Bar med Øl, vand og husets vine i max. 8 timer*

*Isvand ad libitum*

*Natmad*

*Stof servietter og duge i valgfri farver ud fra prøver*

*Blomster dekorationer*

*Levende Lys på bordene*

*Professionel assistance gennem hele forløbet*

*Personlig samtale omkring menu & arrangement*

**Totalt for alt ovenstående pr. Person 995,- Kr.**

**Alle drikkevarer i 8 timer, efter 8 timer faktureres efter forbrug.  
Tjenertimer faktureres efter 8 timer fra ankomst pr. påbegyndt  
time 499,- Til sidste gæst har forladt lokalet. (Pr tjener)**

# Festarrangement

*Husets velkomst*

*Forret*

*Hovedret*

*Dessert*

*Husets vine ad libitum under middagen*

*Kaffe & Te*

*Natmad*

*Stof servietter & duge i valgfri farve ud fra Skema*

*Blomster dekorationer \**

*Levende Lys på bordene*

*Professionel assistance gennem hele forløbet*

*Personlig Samtale omkring menu og Arrangement.*

***Totalt for alt ovenstående pr. person 795,- kr.***



## Generel information og "tanker før festen" på Pøt Mølle

**Afregning** – Fakturabeløbet afregnes netto kontant ved festens afslutning, medmindre andet er aftalt. De kan betale med Dankort, checks eller kontanter.

**Antal** - De anførte priser er baseret på minimum 15 couverter for buffet og 10 couverter for menuer samt enkelt retter, og det er en forudsætning, at samme menu serveres for alle deltagere samt at menuen er forudbestilt. Til diabetiker og vegetarer serveres dog altid en egnet specialmenu.

**Antal gæster** - Hvor mange børn kommer med til festen? Husk at forudbestille en evt. børnemenu.

**Betjening** - På Pøt Mølle har vi kompetente, opmærksomme, nærværende og velsoignerede tjenere til at betjene vore gæster.



**Borddekoration** – Dekorationer kan bestilles af Pøt Mølle for 85,- dog 195,- for et stort centerstykke. I er også velkomne til selv at medbringe. Smukke blomsterdekorationer fra Frøken Grøn i Ans er inkluderet i helaftensarrangementer.

**Bordplan** - Vi dækker op med lige netop den bordopstilling De ønsker. Vi anbefaler, at De udarbejder bordplan og bordkort. Vi vil gerne omdele bordkortene for Dem og ophænge bordplanen et strategisk godt sted. Vi beder Dem venligst **aflevere bordkort og bordplan senest mandag før arrangementet** og om at **lægge bordkortene i rækkefølge i forhold til bordplanen**.

**Bus** - Ans Bussen bestilles direkte på 86870220, fax 86879798 eller mobil 40620220.

**Børn** - Menuer til børn under 12 år afregnes med 1/2 pris af den valgte menu, eller der kan aftales særlig børnemenu.

**Couvertantal** – Værtsparet hæfter for det ved menuaftalen bestilte antal couverter. Dog kan der afbestilles 1-2 couverter per mail senest 5 dage før festen – **ellers afregnes der for det bestilte antal couverter**.

**Diverse** - Vi er medlem af brancheforeningen Horesta. Udover at vi overholder de etiske regler og aflønner vores medarbejdere efter overenskomsten, er De også sikret som forbruger på en række punkter.

**Duge** - Flotte stofduge og stofservietter i champagne farve.

**Gaver** – Opbevaring af gaver og andre værdigenstande i festlokale og garderobe er på eget ansvar.

**Menu** - I vores selskabsbrochure finder De alle vore festmenuer, som De selv kan sammensætte. 1 - 5 mdr. før Deres fest er De velkommen til at aftale et møde og komme ud på kroen til en samtale for at få alle detaljer omkring Deres fest på plads - såsom duge og blomster og ikke mindst vine samt menu og garniture, hvor vi tager udgangspunkt i sæsonen.

**Musik** - Hvis De laver aftale med en musiker - gør da venligst opmærksom på, at han er velkommen til at stille instrumenter op hele dagen. Nogle gange er der også mulighed for det dagen før festarrangementet. Vær opmærksom på, at musikere iflg. deres kontrakt normalt har krav på mad og drikke. Vi tager kr.195,00 pr. couvert for musikermad

**Overnatning** - Har De gæster, der ønsker at overnatte på kroen, tilbyder vi 4 dejlige dobbeltværelser til fest pris.  
Dobbeltværelse kr. 895,- inkl. morgenmad. Rabatten er fratrukket værelserne. Der kan kobles på gratis WIFI. Der tilbydes ikke tv på værelserne.

**Priser** – Vi forbeholder os ret til prisstigninger samt ændringer i de anførte menuer.

**Proppenge** – Hvis De selv ønsker at tage Deres vin med, opkræver vi, i henhold til dansk lovgivning, proppenge, som udgør kr. 165,- per skænket flaske.

**Reservation** - v/ selskaber over 20 personer. Når De har fundet en dato og bestilt Deres fest, sender vi en skriftlig bekræftelse, som skal underskrives og returneres, hvorefter reservationen er bindende for begge parter. I den forbindelse tager vi et reservationsdepositum på 3000, som naturligvis bliver modregnet den dag, De afregner for festen.

**Ris** – Der må ikke kastes med ris inden døre.

**Rygning** – Vi gør opmærksom på, at der, ifølge dansk lov per 15. august 2007, ikke må ryges på kroen samt i vores festlokaler. Vi henviser til rygning ude i det fri.

**Skader** – Er der, i forbindelse med selskaber, øvet hærværk eller fremkommet skader på inventar, hæfter værtsparet for dette. Kommer der opkast på gulvtæpper i værelserne, bliver disse skiftet på værtsparets regning.

**Småkager** – De er velkommen til at medbringe egne småkager. Vi opkræver da blot kr. 10,- per couvert, som dækker service og serviet m.m.

**Specielle hensyn** - Er der, blandt Deres gæster, vegetarer eller diabetikere med andre ønsker til menuen, efterkommer vi gerne disse - dog kun på forudbestilling.

**Taxi** - Har De brug for en taxi til - eller fra - festen, har vi samarbejde med Bjerringbro Taxi 20201220, Silkeborg Taxi 86806060 og Karins Taxi 86983570.

**Toastmaster** - Det er vigtigt, at Deres toastmaster koordinerer aftenens forløb med den ansvarshavende tjener.

**Æresport** - Deres gæster må meget gerne hænge æresport/ranke op på døren, hvor der er faste kroge, den skal hænges op på. De skal blot selv medbringe snor til ophængning. Længden på ranken varierer efter, hvilken indgang der skal pyntes. Kontakt Kroen for mål.  
Skal være taget ned dagen efter inden kl. 10.00. Bortskaffelse sørger i selv for.

**Se de seneste nyheder på [www.poetmoelle.dk](http://www.poetmoelle.dk)  
Ring til os på 86 96 51 00 eller 61 15 10 21**