

Rønnede Kro

SELSKABS BROCHURE



Vordingborgvej 530 • 4683 Rønnede • +45 4422 3000

info@r-kro.dk • www.r-kro.dk

HJERTELTIGT VELKOMMEN TIL RØNNEDE KRO – EN DEL AF MINDEVÆRDIG

Med central beliggenhed på smukke Sydsjælland har Rønnede Kro gennem knap 200 år været samlingspunkt for både lokale såvel som rejsende. Lokale råvarer, lokal forankring og varmt værtskab formidler historien bag den traditionsrige landevejskro. På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan tilbyde til dit unikke arrangement.

Det glæder os at kunne præsentere dig for vores selskabsbrochure for 2025.

Vores dygtige personale har mange års erfaring med selskaber, og kan tilgodese netop jeres ønsker, så I får præcis den fest, I har drømt om. I tæt dialog med jer vil vi sammensætte arrangementet så det passer med jeres tanker.

Vi inviterer jer gerne til en uformel snak, så I kan se lokalerne og fornemme den historiske stemning, inden I beslutter jer for at holde jeres arrangement på Rønnede Kro.

Kroens indretning gør det muligt at huse alt fra mindre, intime middage til større fester på op til 100 spisende gæster. Vi har i alt fire selskabslokaler fordelt i to bygninger.

Såfremt I ikke finder det, I søger, bedes I blot kontakte os. Så kan vi se hvordan vi bedst kan imødekomme præcis de tanker og ønsker, som I har.

Grevens Kammer er det perfekte lokale til små selskaber på op til 8 personer. Lokalet ligger i forbindelse med krostuerne, og har udgang til haven.

Gisselfeldstuen kan rumme op til 40 personer. Rummet formår at skabe hyggelige rammer om din fest, uanset om du har inviteret 15 eller 40 gæster.

Øverstestuen kan rumme omkring 20 personer. Med krostuernes placering giver rummet mange muligheder for selskaber af forskellig art.

Gildesalen ligger i en længe for sig, og har plads til 60 spisende gæster med egen terrasse, lille have og tilhørende faciliteter.

Festsalen er den største sal på kroen og rummer op til 100 personer. Til denne sal hører terrasse med udgang til haven.



SELSKABSPAKKER

Herunder ser du vores oplæg til selskabspakker. De tre pakker tager udgangspunkt i de konstruktioner der normalvis opfylder de behov, der måtte være for en festlig begivenhed. Såfremt I har ønsker, som ikke er anført, kontakt os da gerne, så vil vi gøre vores ypperste for, at jeres ønsker bliver opfyldt.

Serveres for minimum 20 personer.

SELSKABSPAKKE 1

Velkomst (snacks +55 kr.)
Selskabsmenu 3 retter
Isvand
Kaffe / the og sødt

685 kr.

SELSKABSPAKKE 2

Velkomst (snacks + 55 kr.)
Selskabsmenu 3 retter
Husets vine ad libitum under middagen
Isvand
Kaffe / the og sødt

985 kr.

SELSKABSPAKKE 3

Velkomst (snacks + 55 kr.)
Selskabsmenu 3 retter
Husets vine ad libitum under middagen
Isvand
Kaffe / the og sødt
Fri bar med øl, vand og husets vin i 2 timer

1.325 kr.

Der er naturligvis mulighed for diverse tilkøb. Heriblandt ekstra retter, avec og bar.
Tilkøb af ekstra ret + vin **275 kr. pr. person.**

SELSKABSMENU

Vi har sammensat en række forslag til en selskabsmenu som passer til årstiden, hvilket sikrer friskhed og kvalitet. Det er naturligvis også muligt at sammensætte en menu efter jeres ønsker. Vi tager gerne højde for allergier eller særlige spisevaner.

Serveres for minimum 20 personer
Alle priser er anført pr. person

Selskabsmenu 3 retter fra 495 kr. inklusive kartofler a part.

FORÅR

Saltet helleflynder med grønne asparges, luftig purløgscreme og crouton
Økologisk kylling med forårsgrønt, nye kartofler og ramsløgsblanquette
Mazarinkage med rabarber og creme fraiche is

SOMMER

Røget Fynbo laks med fennikel, syltede tomater og urtecreme
Dansk Kalv med nye gulerødder, løg, nye kartofler og pebersauce
Danske bær med vaniljeis, hvid chokoladecreme og havre crumble

EFTERÅR

Saltede kammuslinger med muslingefløde, glaskål og peberrod
Braiseret frilandsgris med kål, rødbeder og skysauce
Mousse på blåbær med syltede blåbær og vaniljecreme

VINTER

Fiskesuppe med dampet hvid fisk og syltede gulerødder
Andebryst med vinterkål, knoldselleri og andesauce
Æblekompot med skyr creme, yoghurtis og hvid chokolade crumble

PRISER

Pr. flaske

Husets mousserende vin 375 kr.

Husets hvid- og rødvin 375 kr.

Husets dessertvin 375 kr.



SELSKABSBUFFETER

Serveres for minimum 20 personer. Alle priser er anført pr. person
Alle vores buffeter serveres som udgangspunkt som deleretter ved bordet af tre omgange.

495 kr. inklusive vores surdejsbrød og smør

FORÅR

Røget laks med rygeost, radiser og hjertesalat
Grønne asparges med Havgus-ost og brødcroutoner
Coppa med tomatcreme, syltet grønt og sprødt brød

Salater med ristede kerner og ramsløgspesto
Nye kartofler med urtevinaigrette
Frilandsgris med kål fra haven, skysauce og syltede asier

Rabarberkompot med kammerjunker og creme fraiche 48%

SOMMER

Saltet kammusling med urtecreme og syltede grønne tomater
Lun salat på grønt fra haven med gammel knas-ost og purløgssolie
Oksefilet med selleriremoulade og stegte løg

Salater med sennepsvinaigrette og ristede kerner
Nye kartofler med urtevinaigrette
Økologisk kylling med sommergrønt og blanquettesauce

Bærkompot med krydderkiks og syrnet fløde

EFTERÅR

Koldrøget færøsk laks med peberrodscreme og syltet agurk
Rillette af gris med sennepscreme og bagte løg
Hønsesalat på økologisk kylling med peberbacon

Kålsalat med valnødder og sennepsvinaigrette
Kartofler med krydderurter og skalotteløg
Tyksteg med bagt tomat, stegte løg og pebersauce

Mousse på blåbær med syltede blåbær og vaniljecreme

VINTER

Torsk med peberrodscreme, syltede asparges og sprødt rugbrød
Håndpillede rejer med saltet citron og citronmayonnaise
Kalvetatar med cornichoner, tomatiseret sauce og brøndkarse

Andebryst med knoldselleri, tyttebær og skysauce
Kålsalat med kerner og sennepsvinaigrette
Kartofler stegt i andefedt og timian

Æblekompot med mazarincrumble og mascarpone

TILKØB

Rørt krabbesalat med creme fraiche, grønne tomater og urtesalat	75 kr.
Kalvetatar med cornichoner, tomatiseret sauce og brøndkarse	75 kr.
Bryst af frilandsgris med stegt kål og brunet smør med nødder	85 kr.
Økologisk kylling med gulerødder og sauce blanquette	95 kr.
Krogmodnet oksehøjreb med stegte løg og pebersauce	125 kr.
Gateau Marcel og syltede bær	85 kr.
Gulerodskage med hvid chokoladecreme	65 kr.
3 slags danske oste med knækbrød og kompot	125 kr.

DIVERSE TILKØB

Sodavand	45 kr.
Øl	fra 55 kr.
Husets vin efter forbrug	fra 375 kr.
Kaffe / the med sødt	95 kr.
Sødt	75 kr.
Avec	fra 85 kr.
Snacks	fra 55 kr.
Ekstra ret inklusive vin	275 kr.
Hovedret 2. gang	95 kr.
Menukort	25 kr.
Mad til musiker / fotograf	195 kr.
Håndsprit to go spray	35 kr.

BØRN

Vi sammensætter gerne en menu til de mindste: 2 retter 200 kr. / 3 retter 250 kr.

NATMAD

Lun leverpostej med svampe, bacon saltkød, løg og surt	95 kr.
Aspargessuppe med kødboller	75 kr.
"Byg selv" hotdogs med behørig garniture	110 kr.
"Byg selv" flækestegssandwich	125 kr.
Danske oste og pølser	125 kr.

BAR

Bar i 2 timer inkl. øl, sodavand og husets vine	350 kr. pr. pers.
Bar i 2 timer inkl. øl, sodavand, husets vine og spiritus	550 kr. pr. pers.
Bartender	395 kr. pr. time i minimum 3 timer

Der er naturligvis også mulighed for at afregne baren efter forbrug.

BLOMSTER

I årstidens farver	
75 kr. pr. vase små	
250 kr. pr. vase stor	

PROPPENGE

Medbring gerne din egen vin – 350 kr. pr. åbnet flaske

Vi er også gerne behjælpelige med musik transport, fotograf og barnepike.

DIVERSE

START / SLUT

Frokostarrangementer

12:00 – 16:30 – Ankomst senest 13:00

Efter kl. 16:30 – ønskes arrangementet længere gebyr på 3000 kr.

Aftenarrangementer

Ankomst efter aftale. Sluttidspunktet 02:00

Ønskes arrangementet længere gebyr på 3500 kr.

395 kr. per påbegyndt time per tjener (Minimum 1 tjener per 20 gæster, minimum 2 tjenere).

RESERVATIONSGEBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr.

Beløbet afhænger af arrangementets størrelse, og bedes indbetales

senest 14 dage efter modtagelsen af din bekræftelse. Beløbet modregnes

i den endelige afregning, men tilbagebetales ikke ved afbestilling.

RYGEPOLITIK

Rygning er forbudt overalt indendørs på kroen, tillægges gebyr 5.000 kr.

EKSTRA RENGØRING

Ekstra rengøringstillæg på 3000 kr. vil blive opkrævet, hvis det fra vores side vurderes, at lokalet efterlades i uhensigtsmæssig stand

AFBESTILLINGSREGLER

Ved afbestilling af arrangement, henviser vi til vores hjemmeside:

www.rkro.dk

BETALING

Betalingen skal finde sted ved arrangementets afslutning, medmindre andet er aftalt på forhånd. Alle priser er inklusive moms.



BUFFET UD AF HUSET

Minimum 8 personer.

Som en hyldest til traditionen for det store kolde bord, indeholder vores buffeter ingen varme elementer, men et bredt udvalg af havets og markens gaver.

375 kr. pr. person.

Der er naturligvis mulighed for tilkøb af varme serveringer til **70 kr. pr. person.**

FORÅR

Røget laks med rygeost, radiser og hjertesalat
Grønne asparges med Havgus-ost og brødcroustons
Coppa med tomatcreme, syltet grønt og sprødt brød
Salater med ristede kerner og ramløgspesto
Nye kartofler med urtevinaigrette
Rabarberkompot med kammerjunker og creme fraiche 48%

Tilkøb af varm ret: Frilandsgris med kål fra haven, skysauce og syltede asier

SOMMER

Saltet kammusling med urtecreme og syltede grønne tomater
Lun salat på grønt fra haven med gammel knas-ost og purløgsole
Oksefilet med selleriremoulade og stegte løg
Salater med sennepsvinaigrette og ristede kerner
Nye kartofler med urtevinaigrette
Bærkompot med krydderkiks og syrnet fløde

Tilkøb af varm ret: Økologisk kylling med sommergrønt og blanquettesauce

EFTERÅR

Koldrøget færøsk laks med peberrodscreme og syltet agurk
Rillette af gris med sennepscreme og bagte løg
Hønsesalat på økologisk kylling med peberbacon
Kålsalat med valnødder og sennepsvinaigrette
Kartofler med krydderurter og skalotteløg
Mousse på blåbær med syltede blåbær og vaniljecreme

Tilkøb af varm ret: Tyksteg med bagt tomat, stegte løg og pebersauce

VINTER

Torsk med peberrodscreme, syltede asparges og sprødt rugbrød
Håndpillede rejer med saltet citron og citronmayonnaise
Kalvetatar med cornichoner, tomatiseret sauce og brøndkarse
Kålsalat med kerner og sennepsvinaigrette
Kartofler stegt i andefedt og timian
Æblekompot med mazarincrumble og mascarpone

Tilkøb af varm ret: Andebryst med knoldselleri, tyttebær og skysauce

Skulle man ønske det, er der mulighed for at leje kroens personale med for 450 kr. pr. tjener, pr. time (min. 4 timer).

BRUNCH

Hvis I skal holde et hyggeligt formiddagsselskab, foreslår vi Kroens brunch.

Serveret som deleretter ved bordet.

Minimum 20 personer.

Brunchen består som udgangspunkt af:

Økologisk yoghurt fra Thise med müsli & honning

Surdejsbrød på ølandshvede, rugbrød & smør

Kroens laks med enebær, dild & urtesalat

Håndpillede rejer, citronmayonaise & karse

Pålæg fra Öxneholm

Grøn salat med senneps vinaigrette & kerner

Nøddecreme med ristede hasselnødder

Brunchpølser med løvstikke fra Öxneholm

Røræg af økologiske æg fra Stæremosegård med purløg

Lun Leverpostej & bacon fra Öxneholm

Danske oste

Marmelade fra sæsonens høst

Kroens sødt

375 kr. pr. person
inkl. ad libitum juice / filterkaffe / the

BRYLLUP

Jeres bryllup er en helt særlig begivenhed. Derfor lægger vi stor vægt på, at I får præcis den oplevelse, som I har drømt om.

I tæt samarbejde med jer, skaber vi indholdet til, hvordan jeres mindeværdige dag skal forløbe.

Vi er gerne behjælpelige med at arrangere bryllupskage, blomster, fotograf, overnatning og lignende.

Vores smukke lokaler har huset utallige baller og bryllupper gennem de seneste 170 år, og kan ved runde borde rumme op til 100 spisende gæster.

Hvis vejret tillader det, kan I byde jeres gæster velkommen på vores fine terrasse med udsigt over markerne bag kroen.

Rønnede Kro rummer mange muligheder, og vi inviterer gerne til en uformel snak samt en rundvisning på kroen.

Forslag til bryllupsfest

Minimum 20 personer

Velkomst og snacks

Bryllupsmenu 4 retter

Husets vine ad libitum under middagen

Isvand

Kaffe / the og sødt

Fri bar i 2 timer med husets vin, øl samt sodavand

1.595 kr. pr. person

Tilkøb af ekstra ret + vin 275 kr. pr. person



TANKER FØR ARRANGEMENTET

For at vi bedst muligt kan tage hånd om jeres begivenhed, anbefaler vi at I gør jer nogle tanker om arrangementets forløb.

Antallet af gæster - herunder børn. Ønsker I eventuelt en barnepige?

Tidsplan for arrangementet. Hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?

Toastmaster, som kan koordinere forløbet med personalet, så du kan læne dig tilbage og nyde.

Blomster til jeres begivenhed? Vi sørger gerne for dette. Har I specielle ønsker til farver og udseende?

Menukort ved hver kuvert eller på hvert bord? Lad os tage hånd om denne opgave.

Musik? Under middagen, efter middagen, band eller DJ? Vi er gerne behjælpelige med at arrangere dette. Husk at bestille mad til musikeren.

Bordplan? Tal med os om mulighederne i det pågældende lokale.

Morgenmad med dine gæster dagen derpå. Vi står gerne for at arrangere morgenmad eller brunch.

Menuen Buffet eller tallerkenanrettet? Det store kolde bord, eller varme anretninger? Hvor mange retter ønsker I? Vi vil gøre vores for at opfylde jeres ønsker, ud fra sæsonens udbud af råvarer.

Madrestriktioner Vi tager gerne højde for allergier eller særlige spisevaner.

Vinen Ønsker I husets vine eller vine fra vinkortet? Ønsker I vinene serveret ad libitum, eller skal der afregnes efter forbrug?

Filtreret vand med eller uden brus, eller isvand?

Kaffe med sødt? Og ønsker I, at vi byder avec hertil?

Drikkevarer efter middagen Hvilke drikkevarer skal baren indeholde, og ønskes der en bartender? Shots eller cocktails?

Natmad? Ønsker I natmad, og hvad tid skal den serveres?

VI GLÆDER OS TIL
AT BYDE JER VELKOMMEN!



Rønnede Kro

Vordingborgvej 530 • 4683 Rønnede • +45 4422 3000

info@r-kro.dk • www.r-kro.dk