

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 2026.

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 + 80 kr.)
Selskabsmenu 3 retter
Isvand
Kaffe / the og sødt

685 kr.

SELSKABSPAKKE 2

Velkomst (snacks + 80 kr.)
Selskabsmenu 3 retter
Husets vine ad libitum under middagen
Isvand
Kaffe / the og sødt

985 kr.

SELSKABSPAKKE 3

Velkomst (snacks + 80 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 **325 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

Grønlandske rejer med tomatiseret creme og syltede grønne jordbær
Oksemedaljon med asparges, pebersauce og nye kartofler med ramsløgssmør og karse
Rabarberkompot med brunet smør og vaniljeis

SOMMER

Kalvetatar med løvstikke og nye tomater
Frilandskylling med nye løg, blanquettesauce, nye kartofler med olivenolie og urter
Friske jordbær med crumble og ymeris

EFTERÅR

Saltet torsk med urtecreme, sommersylt og sesamflager
Tunggris med kål, sherrysauce, kartoffelgratin med timian og havgus
Chokolademousse, saltkaramel og solbæris

VINTER

Rillette af confiteret frilandsgris med sennep og sylt fra kælderens
Braiseret oksekæbe med knoldselleri, portvin, kartoffelkompot med creme fraiche og urter
Pocheret pære med citron, mørdej og vaniljeis

PRISER

Pr. flaske

Husets mousserende vin	395 kr.
Husets hvid- og rødvin	395 kr.
Husets dessertvin	395 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

Kammusling med syltede grønne tomater, ramsløgsmayonnaise og rugbrød
Kalvetatar med estragoncreme, sylt fra kælderens og chips
Grillede hvide asparges med aspargescreme og saltet citron (i sæsonen)

Oksemedaljon med pebersauce og grønne asparges
Salat med purløgsvinaigrette og kerner
Lun kartoffelsalat med ærter og sennep

Rabarberkage med syltede rabarber og havrecrumble

SOMMER

Rejer fra Smögen med citronmayonnaise og urter
Rimmet laks med dildmayonnaise, sylt og crouton
Bagte tomater med syltede løg og sauce verte

Kyllingebryst med sauce suprême og grønt fra haverne
Grøn salat med ramsløgspesto og kerner
Nye kartofler med urtesmør og karse

Jordbær med vaniljecreme og nøddeknas

EFTERÅR

Lakserilette med stikkelsbær og sesamflager
Bagt kål med urtevinaigrette og kerner
Gravet okse med purløgsmayonnaise samt sprøde og syltede løg

Stegt tunggris-mørbrad med sherrysauce og bagte jordskokker
Salat med sennepsvinaigrette og kerner
Kartoffelkompot med urter og løg

Blåbærtærte med kompot og mascarpone

VINTER

Saltet forsk med sauce tatar og syltet agurk
Hønsesalat med syltede svampe og brøndkarse
Løgtærte med gammelknas og syltede løg

Andebryst med vintergrønt og skysauce
Salat på kål, persille og croutoner
Kartoffelgratin med havgus og timian

Æblekompot med mazarin og citroncreme

TILKØB

Bagt fisk med grønt fra haverne og noilly prat sauce	110 kr.
Krogmodnet oksehøjreb med stegte løg og pebersauce	135 kr.
Gateau Marcel og syltede bær	95 kr.
3 slags danske oste med knækbrød og kompot	145 kr.

DIVERSE TILKØB

Sodavand	45 kr.
Øl	fra 45 kr.
Husets vin efter forbrug	fra 375 kr.
Kaffe / the med sødt	95 kr.
Sødt	75 kr.
Avec	fra 75 kr.
Snacks	fra 55 kr.
Ekstra ret inklusive vin	275 kr.
Hovedret 2. gang	125 kr.
Menukort	25 kr.
Mad til musiker / fotograf	250 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" flæskestegssandwich	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	450 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 – 395 kr. pr. åbnet flaske

FOTOGRAF

Vores husfotograf Sophie Emilie Kryger kan bookes til jeres arrangement.
Se mere eller book direkte på: www.sophieemiliestudio.com

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.

385 kr. pr. person.

Der er naturligvis mulighed for tilkøb af varme serveringer til **80 kr. pr. person.**

FORÅR

Kammusling med syltede grønne tomater, ramsløgsmayonnaise og rugbrød
Kalvetatar med estragoncreme, sylt fra kælderens og chips
Grillede hvide asparges med aspargescrème og saltet citron (i sæsonen)
Salat med purløgsvinaigrette og kerner
Lun kartoffelsalat med ærter og sennep
Rabarberkage med syltede rabarber og havrecrumble

Varm ret: Oksemedaljon med pebersauce og grønne asparges

SOMMER

Rejer fra Smögen med citronmayonnaise og urter
Bagte tomater med syltede løg og sauce verte
Rimmet laks med dildmayonnaise, sylt og crouton
Grøn salat med ramsløgspesto og kerner
Nye kartofler med urtesmør og karse
Jordbær med vaniljecreme og nøddeknas

Varm ret: Kyllingebryst med sauce suprême og grønt fra haverne

EFTERÅR

Lakserilette med stikkelsbær og sesamflager
Bagt kål med urtevinaigrette og kerner
Gravet okse med purløgsmayonnaise samt sprøde og syltede løg
Salat med sennepsvinaigrette og kerner
Kartoffelkompot med urter og løg
Blåbærtærte med kompot og mascarpone

Varm ret: Stegt tunggris-mørbrad med sherrysauce og bagte jordskokker

VINTER

Saltet torsk med sauce tatar og syltet agurk
Hønsesalat med syltede svampe og brøndkarse
Løgtærte med gammelknas og syltede løg
Salat på kål, persille og croutoner
Kartoffelgratin med havgus og timian
Æblekompot med mazarin og citroncreme

Varm ret: Andebryst med vintergrønt 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

Røget laks med urtecreme & 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

385 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 325 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