



Pøt Mølle

Frijsenborg Slotskro

Hammel

Selskabsmenuer

Forretter

Årstidens suppe _____	99,-
<i>Eks. Hønskød-, løg-, asparges el. svampesuppe</i>	
Hjemmelavet tunmousse _____	109,-
<i>Med rejer, små salater, citron & dressing</i>	
Rejecocktail _____	109,-
<i>Med salat, asparges, citron & dressing</i>	
Hønsesalat _____	109,-
<i>Med bacon & urter</i>	
Røget Ørredmousse _____	109,-
<i>Med citron, frisésalat & sprød rugbrød</i>	
Tarteletter _____	109,-
<i>Med høns i asparges (2 stk. pr person)</i>	
Serranoskinke _____	109,-
<i>Med melon, mozzarella, rucolasalat & dressing</i>	
Duét af varm- & koldrøget laks _____	119,-
<i>Med små salater, tomat, citron & urtedressing</i>	
Røget dyrekølle _____	129,-
<i>Med mandler, brøndkarse & portvinsdressing</i>	
Fisketallerken _____	139,-
<i>Fisk & skaldyr efter sæsonen</i>	

*Alle retter på Pøt Mølle kan serveres såvel i huset som **Ud af huset.***

Hovedretter

Hvidløgsmarinert svinefilet _____	199,-
<i>Med små stegte kartofler, tzatziki & årstidens salat</i>	
Flæskesteg med sprød svær _____	199,-
<i>Med hvide & brunede kartofler, skysauce, surt & sødt samt chips</i>	
Gammeldags oksesteg _____	229,-
<i>Med flødesauce, hvide kartofler, perleløg, tyttebær & årstidens grøntsager</i>	
Stegt unghane _____	239,-
<i>Med timiankartofler, skysauce & årstidens grøntsager</i>	
Kalvesteg stegt som vildt _____	239,-
<i>Med flødesauce, hvide & brune kartofler, halve æbler med gelé, waldorfsalat, surt & sødt</i>	
Helstegt kalvefilet _____	239,-
<i>Med pebersauce, timiankartofler & årstidens grøntsager</i>	
Rosmarin-stegt lammekrone _____	249,-
<i>Med stegte kartofler, ratatouille, lammeskysauce & årstidens grøntsager</i>	
Højrebsbøf _____	279,-
<i>Med rødvinsglace, pommes anna & årstidens grøntsager</i>	
Langtidsstegt oksemørbrad _____	329,-
<i>Med trøffelglace, pommes anna & årstidens grøntsager</i>	
Krondyrfilet med skovens urter _____	349,-
<i>Med vildtsauce, pommes duchesse, flamberet svampe, waldorfsalat, surt & sødt</i>	

Dessertes

Citronfromage _____ <i>Med flødeskum</i>	89,-
Hjemmelavede pandekager _____ <i>Med is fra Voel Ismejeri & chokoladesauce</i>	99,-
Tiramisu _____ <i>Hjemmelavet italiensk klassiker</i>	109,-
Chokolade fondant _____ <i>Med is fra Voel Ismejeri & bærcolis</i>	109,-
Nøddekurv _____ <i>Med is fra Voel Ismejeri & frisk frugt</i>	119,-
Islagkage fra Voel Ismejeri _____ <i>Med bær & chokolade</i>	119,-
Gateau Marcel _____ <i>Med vaniljeis fra Voel Ismejeri</i>	119,-
Køkkenchefens dessert buffet _____	149,-

Til kaffen

Kaffe og the ad libitum _____	45,-
Småkager _____	45,-
Kringle _____	45,-
Lagkage _____	54,-
Små lækre kager - anretning m. 3 stk _____	54,-
Kransekage - anretning m. 3 stk _____	54,-
Gammeldags æblekage _____	69,-

Natmad

Årstidens suppe _____	89,-
<i>Eks. Høsekød-, løg-, asparges- el. svampesuppe</i>	
Frikadeller _____	89,-
<i>Med kold kartoffelsalat, rødbeder & rugbrød</i>	
Biksemad _____	89,-
<i>Med rugbrød, rødbeder & spejlæg</i>	
Æggekage _____	89,-
<i>Med bacon, rugbrød, sennep & purløg</i>	
Lune boller _____	89,-
<i>Med min. 3 slags pålæg</i>	
Lav selv hotdogs _____	99,-
<i>Med det hele</i>	
Pizza _____	99,-
<i>Min. 3 forskellige</i>	
Pølse bord _____	139,-
<i>Med min. 5 slags pølser, tilbehør, brød & smør</i>	



Buffet

Forretter

- *Hjemmelavet tunmousse med små salater*
- *Æg & rejer med mayo*
- *Hvid sild med karrysalat*
- *Stegte sild med peberrod & kapers*
- *Varmrøget laks med brøndkarse*
- *Kold røget laks med urtedressing*
- *Røget hellefisk & sennepscreme*
- *Dampet laks med rejer*
- *Hønsesalat med bacon*
- *Røget torsk med hjemmelavet dressing*
- *Røget dyrekølle med mandler*
- *Serranoskinke med melon*
- *Kold Kartoffelsalat*
- *Grøn salat med hjemmelavet dressing*
- *Broccolisalat*



Hovedretter

- *Fiskefilet med remoulade & citron*
- *Lun leverpostej med rødbeder*
- *Frikadeller med surt*
- *Tarteletter med høns i asparges*
- *Mørbrad a la creme med surt*
- *Porchetta*
- *Farseret kalkun*
- *Langtidsstegt Kalvefilet*
- *Timianstegt oksehøjreb*
- *Hjemmelavet grønsagstærte*
- *Stegt unghane*
- *Stegte grøntsager*
- *Stegte kartofler med timian*
- *Flødekartofler*
- *Hvide kartofler med persille*
- *Kartoffelrøsti med bacon*

Desserter

- Bærtærte med vaniljecreme
- Gl. dags æblekage med flødeskum
- Ostebræt med kiks & tilbehør
- Hindbær-mazarintærte med lakridscreme
- Brownie med hvid chokoladecreme
- Is fra Voel Ismejeri

Der medfølger
én valgfri sauce.
Vælg mellem:

- Skysauce
- Pebersauce
- Whiskeysauce
- Bearnaisesauce

Buffet 1

- 4 x Forretter
- 4 x Hovedretter
- 3 x Dessert

349,-

Buffet 2

- 5 x Forretter
- 5 x Hovedretter
- 4 x Dessert

429,-

Buffet 3

- 7 x Forretter
- 7 x Hovedretter
- 4 x Dessert

499,-

Tilkøb:

Forret 25,- pr. pers. | Hovedret 35,- pr. pers. | Dessert 25,- pr. pers.

Info om buffet

Vore buffeter på Pøt Mølle kan serveres for selskaber over 20 personer. De kan serveres såvel i huset som **Ud af huset**.

Børn under 10 år halv pris!



Brunch

Brunch nr. 1

Udvalg af pålæg med tilbehør

Blødkogte æg

Koldrøget laks

Scrambled eggs med stegt bacon & baked beans

Stegte små pølser

Friskbagt kanelnegl & croissants

Ostebræt med tilbehør

Frisk frugt

Surdejs landbrød

Blandede rundstykker

Rugbrød

Hertil kaffe, te og juice ad libitum

Pris pr. pers. 299,-

Info om brunch

Brunch på Pøt Mølle kan serveres for selskaber over 20 personer. Vor brunch er ad libitum og med start kl. 10.00. Herfter er lokalet til rådighed i 4 timer.

Børn under 2 år er gratis.



Brunch nr. 2

Udvalg af pålæg med tilbehør

Blødkogte æg

Koldrøget laks

Skyr med friske bær og granola

Æggemuffins med chorizo & ost

Scrambled eggs med stegt bacon & baked beans

Små stegte pølser

Friskbagt kanelnegl & croissants

Pandekager med chokoladesauce & friske bær

Ostebræt med tilbehør

Frisk frugt

Scones med marmelade og lemon curd

Surdejs landbrød

Blandede rundstykker

Rugbrød

Hertil kaffe, te og juice ad libitum

Pris pr. pers. 349,-

Lej et værelse på Pøt Mølle



Enkeltværelse 695 kr.

Dobbelt værelse 995 kr.

Opredning 395 kr.

Alle ophold er inklusiv morgenmad.

Indtjekning fra kl. 14.00

Udtjekning før kl. 10.00

Vore værelser kan lejes fra 01. februar til 30. august

Der er gratis WiFi samt ladestandere til elbiler



Praktiske oplysninger

AFREGNING

Sker på dagen/aftenen efter festens afslutning medmindre andet er aftalt. Der kan afregnes med danske kontanter (op til 9.999,-) eller alle slags kort.

BORDDEKORATIONER

Kan bestilles gennem Pøt Mølle. Priserne er 110,- for almindelige dekorationer og 250,- for store centerdekorationer. I er også meget velkomne til selv at medbringe blomster og pynt.

BORDPLAN OG BORDKORT

Laves af værten/værtsparret. Vi sørger for at dække op efter den aftalte bordplan, og vi vil gerne være behjælpelige med at sætte bordkort på. Vi beder Jer venligst, om at aflevere bordplanen på e-mail senest en uge før afholdelse af festen og bordkortene senest dagen før med mindre andet er aftalt.

Vi vil meget gerne at bordkort bliver sorteret efter bordplan.

Ekstra tillæg ved runde borde, opsætning kr. 200,- pr. bord (kan kun lade sig gøre i Frijsenborgstuen)

PYNT

Udover bordkort og borddekorationer er man velkommen til selv at pynte på aftalt tidspunkt. Ønskes vores hjælp til dette, vil det blive faktureret efter forbrugt tid.

Vi gør opmærksom på, at I selv står for nedtagning og bortskaffelse senest kl. 9 dagen efter festen.

KUVERT ANTAL

Skal meddelelse senest en uge før festen på e-mail. Herefter vil der blive afregnet for det bestilte antal.

GAVER

Og andre værdigenstande, der opbevares i lokaler eller garderobe, er på eget ansvar.

MUSIK

Opstilling af musik skal ske efter aftale med Pøt Mølle. Vær opmærksom på at musiker ifølge deres kontrakt normalt har krav på mad og drikke. Vi betaler naturligvis for maden til musikerne.

PROPPENGE

Hvis man selv medbringer vin til festen, skal man betale såkaldte proppenge – i alt 279,- pr. flaske.

PRISER

Vi forbeholder os retten til prisstigninger samt ændringer i de anførte menuer.

RYGNING

Vi gør opmærksom på, at der ifølge dansk lovgivning ikke må ryges på kroen.

Vi henviser til vores smukke udendørs-arealer og beder venligst om at bruge de opstillede askebægre.

SKADER

På inventar og hærværk udøvet i forbindelse med selskaber, hæfter værten/værtsparet for. Kommer der opkast eller lignende på gulvtæpper i lokaler bliver disse renses på værten/værtsparets regning.

Ved brug af konfettirør og helium balloner o.l, tillæg på kr. 1000,- for rengøring.

SMÅKAGER/KAGER

Hvis man selv medbringer småkager/kage opkræves 20,- pr. person

SPECIELLE HENSYN

Er der blandt gæsterne diabetikere, vegetarer, gluten-allergikere m.v. tager vi naturligvis hensyn til det, som vi dog skal informeres om senest en uge før festen.

ÆRESPORT

Værtens/værtsparets gæster må meget gerne hænge en æresport op.

For mere information omkring ophængning og mål kan ske ved at kontakte kroen.

Vi gør opmærksom på, at I selv står for nedtagning og bortskaffelse af den senest kl. 9 dagen efter festen.

ÆNDERNE I SØEN

Må IKKE fodres med restaurantmad.

TAXA

Er der brug for taxa til eller fra festen, ring til Karins taxa på tlf. 86 98 35 70.

DRIKKEVARER & FESTENS VARIGHED:

Op til 7 timer med Øl, vin & vand ad libitum (inkl. velkomstdrink & kaffe) kan tilkøbes for 350,-. Efter 7 timer vil der blive opkrævet 499,- pr. påbegyndt tjenertime samt forbrug af drikkevarer.

Ønskes en mere skræddersyet drikkevare-pakke med opgraderede vine, avec til kaffen, drinks e.l er mulighederne mange.

Pøt Mølles historie kan dokumenteres helt tilbage til 1300 tallet

- 1300** Pøt Mølle noteres ejet af Biskoppen fra den katolske kirke i Århus
- 1536** Den Katolsk kirke afskaffes og må overgive møllen til Kong Christian d. 3. Han sælger den til Herremand Parsberg på Jernit, som var en stor gård, der lå, hvor Frijsenborg ligger i dag
- 1665** De første Frisere kommer til. De ejede i alt 30 sogne
- 1850** Pøt Mølle bruges til minedrift, hvor man udvinder okker (rødt farvestof)
- 1860** De første fisk sættes ud i dammen ved Pøt Mølle af Lauritsen
- 1900** Møllen er aktiv som savværks-mølle og den tilhørende sø blev flittigt brugt til dambrug
- 1923** Greve Mogens Frijs afgår ved døden, og alt erhverv på Pøt Mølle går i stå
- 1927** Pøt Mølle bliver så småt et yndet udflugtssted
- 1933** 1. maj åbner første forpagter - Martin Bech - Pøt Mølle som traktørsted med åbent i sommermånederne
- 1954** 1. maj brænder Pøt Mølle ned og må genopbygges. Med materialer fra en gammel fynsk vandmølle, kampesten fra det gamle Frijsenborg slot og solidt egetømmer fra Wedellsborg gods, står i dag en nøjagtige genskabning af den gamle møllebygning og Pøt Mølle er atter et aktivt traktørsted

Forpagtere gennem tiden:

1933 – 1954	Forpagter: Martin Bech
1954 – 1967	Forpagter: Sofie og Poul Lehmann Weng
1967 – 1969	Forpagter: Ebba og Arne Hansen
1969 – 1973	Forpagter: Ralf Petersen
1973 – 1974	Forpagter: Niels Andersen
1974 – 1979	Forpagter: Christian Koch
1979 – 1988	Forpagter: Grete Koch
1988 – 2000	Forpagter: Hans Mikkelsen
2000 – 2002	Forpagter: Niels Wiesauer
2002 – 2006	Forpagter: Grete Koch Nielsen
2006 – 2010	Forpagter: Helle og Ole Roed
2010 – 2015	Forpagter: Jesper Juhl Christensen og Mark Skjødt Nielsen
2013 –	Restaurant Pøt Mølle skifter navn til, Pøt Mølle – Frijsenborg Slotskro
2016 – 2018	Forpagter: Christian Andersen
2018 – Nu	Forpagter: Flemming Christiansen

Pøt Mølle
Frijsenborg Slotskro

www.pøtmølle.dk
Pøt Møllevej 80 | 8450 Hammel
8696 5100