



Den Gamle Kro

Forslag til Selskabsmenu

Vi modtager selskaber fra 12-120 personer.

Ved større selskaber aftales menu senest 3 uger før.

Priserne er baseret på min. 12 personer, børn under 12 år halv pris

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges (serveres 2 gange) Kr. 58,-
- Tarteletter med stuede ærter, gulerødder og skinke (serveres 2 gange) Kr. 54,-
- Muslingeskal med rejestuvning og dampet rødspætterulle Kr. 62,-
- Tunmousse på salat, med majs, ærter, rejer, krydderdressing, flutes og smør Kr. 58,-
- Traditionel rejecocktail med cocktaildressing, flutes og smør Kr. 65,-
- Rejearbonaise: rejer serveret på ananasring med karrymayonnaise, kaviar, brød og smør Kr. 65,-
- Lille stjernesked med dampet og stegt rødspættefilet, rejer, dressing og brød Kr. 69,-
- Kold dampet laks med rejer, kaviar, dilledressing, brød og smør. (kan også fadserveres) Kr. 65,-
- Indbagt laks i butterdej med spinat og æg, dilledressing (Fadanrettes) Kr. 69,-
- Husets fisketallerken: dampet laks, rejer, spinat-lakseroulade, krydderurtdressing, flutes og smør Kr. 69,-
- Fisketallerken med røget lakserose, røget hellefisk, dampet-spinatrullet rødspættefilet. Dressing, brød og smør Kr. 69,-
- Lakse-rødspætteroulade med rejer, dilledressing, flutes og smør Kr. 65,-
- Varmrøget laks, æggestand, flødestuvet spinat, brød og smør Kr. 69,-
- Varm dampet laks på urtesauce, med sauterede gulerødder- og porrestrimler, dertil serveres butterdejssnitte. Kr. 69,-
- Indbagt laks i butterdej med spinat, på hummersauce Kr. 74,-
- Dampet torskeloins, på lun sennepssauce, sprød bacon, flutes og smør Kr. 65,-
- Skinke med melon, kongeasparges, salatbouquet, flutes og smør Kr. 54,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Landskinkeroulade på pluksalat, mild sennepscreme, flutes og smør Kr. 62,-
- Røget svinemørbrad, grønsagsterrine, lun rød pebersauce, flutes og smør Kr. 65,-
- Den Gamle Kros kyllingesalat med bacon, ananas og karrydressing, flutes og smør Kr. 62,-
- Hønsesalat på ananasring, bacon, asparges, flutes og smør Kr. 62,-

Supper

- Klar suppe med kød- og melboller, suppeurter og ris eller flutes Kr. 56,-
- Aspargessuppe med kødboller, aspargesnitte og flutes Kr. 56,-
- Hummersuppe med rejer, cognacfløde og flutes Kr. 75,-
- Indbagt svampesuppe med butterdejsslåg Kr. 65,-
- Karry-tomatsuppe (stærk) med rejer, fersken og flutes Kr. 62,-
- Ungarsk Gullaschsuppe med kartoffeltern og flutes Kr. 65,-
- Mulligatawny: Karrysuppe med ris, rejer, urter og hønsekød og flutes Kr. 65,-
- Minestrone suppe med flutes Kr. 58,-
- Tomatsuppe med kødboller, suppepasta og flutes Kr. 56,-
- Kartoffel-porresuppe med bacondrys, purløg, cremefraiche og flutes Kr. 58,-
- Fransk løgsuppe med ostebrød Kr. 58,-

Hovedretter

(Fadserveres, kan på forespørgsel tallerkenanrettes)

- Gammeldaws oksesteg med sønderjysk hvidkål, glaserede perleløg, grønsager, kartofler, sauce, surt og tyttebærmarmelade (Waldorfsalat kr. 5,-) Kr. 145,-
- Oksesteg med små hasselbackkartofler, rødvinssauce, grilltomat, forsk. grønsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 148,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Rosa stegt oksefilet med ovnbagte kartofler, årstidens grønsager, rødvinsauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise og salat efter ønske. Kr. 168,-
- Rosa oksemørbrad med valgfri kartoffel, sennepscreme, rødvinsauce **eller** hjemmelavet, sauce Bearnaise, grønsager og salat med dressing efter eget valg Kr. 182,-
- Dansk bøf med bløde løg, kartofler, flødesauce, grønsager og rødbeder Kr. 125,-
- Herregårdsbøf med ærter, pommes frites, grilltomat og hjemmelavet sauce Bearnaise Kr. 135,-
- Sprængt oksebryst med stuvet hvidkål, kartofler, grønsager, sennep og rødbeder Kr. 142,-
- Suppekød med årstidens grønsager, hvide kartofler, peberrodssauce og rødbeder Kr. 138,-
- Kalvesteg stegt som vildt, med brune og kartofler, sauce, grønsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 155,-
- Kalvesteg med ovnbagte kartofler, kalveskysauce, grilltomat, forsk. grønsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 158,-
- Rosa stegt kalvefilet med valgfri kartofler, årstidens grønsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter eget valg. Kr. 175,-
- Rosa kalvemørbrad med persillekartofler, årstidens grønsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter ønske Kr. 188,-
- Husarsteg med små hasselbackkartofler, forsk. grønsager og blandet salat og dressing Kr. 142,-
- Svinekam stegt som vildt med brune og hvide kartofler, grønsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 142,-
- Svinekam med sprødt svær, hjemmelavet rødkål, kartofler, sauce, grønsager, surt og tyttebærmarmelade Kr. 140,-
- Farseret svinekam med årstidens grønsager, hvide kartofler, skysauce og blandet salat med dressing Kr. 142,-
- Schnitzel (Wienerschnitzel) af svinemørbrad med brasede kartofler, ærter, gulerødder, wienerdreng og stegesky Kr. 138,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Hamburgerryg med gemyse, hvide kartofler, smørsauce **eller** aspargessauce, blandet salat og dressing Kr. 128,-
- Sprængt svinekam m. hvide kartofler, champignons sauce, grønsager, blandet salat og dressing Kr. 142,-
- Sprængt kalkunbryst med grønsager, aspargessauce, persillekartofler, blandet salat og dressing Kr. 148,-
- Kalkunfarseret svinemørbrad med persillekartofler, årstidens grønsager, bearnaisesauce og tomat mozzarella salat Kr. 148,-
- Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder Kr. 115,-
- Karbonade med stuede ærter og gulerødder, hvide kartofler og rødbeder Kr. 115,-
- Grønlangkål med kålpølse, hamburgerryg, kold flæsk, sukkerbrunede kartofler, sennep og rødbeder Kr. 138,-
- Skibberlabsskovs med rødbeder, smørtern, persille, sennep og rugbrød Kr. 145,-
- Gule ærter med kartofler, kålpølse, hamburgerryg, kold flæsk, sennep og rødbeder Kr. 138,-
- Eisbein med sauerkraut, ærtepuré, kartofler, fedtsauce, bacon, sennep og rødbeder Kr. 145,-
- Biksemad med spejlæg **eller** bearnaisesauce, rødbeder, ketchup og rugbrød Kr. 98,-
- Stegt flæsk med persillesovs, hvide kartofler og rødbeder Kr. 125,-
- Benløse fugle med kartoffelmos **eller** hvide kartofler, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål og surt Kr. 148,-
- Ungarsk Gullasch med kartoffelmos **eller** hvide kartofler, grønsager og surt Kr. 138,-
- Bøf Stroganoff med kartoffelmos, grønsager og surt Kr. 148,-
- Mørbradgryde med cocktailpølser, ærter, ris **eller** kartofler og surt Kr. 138,-
- Dyreryg med halve pærer med tyttebærmarmalade, grønsager, brune og hvide kartofler, surt og waldorfsalat Dagspris
- Andesteg med halve æbler med ribsgelé, svesker, sukkerbrunede og hvide kartofler, andesauce, hjemmelavet rødkål, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 198,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Snysk med sønderjyske frikadeller, røget landskinke og rødbeder
Pommes frites er ikke ideelle ud af huset, da de bliver bløde!!

Kr. 125,-

Desserter

- Hjemmelavet is med chokoladestykker, serveres med lun jordbærsauce Kr. 55,-
- Pære Belle Helene: vaniljeisrand med pære, chokoladesauce og vafler Kr. 58,-
- Vaniljeisrand med frisk frugtsalat Kr. 55,-
- Halv melon med frisk frugtsalat og rørt is eller vanilje råcreme Kr. 62,-
- Jordbærislagkage med nøddebund, jordbær og flødeskum Kr. 58,-
- Frugtærtstænger, mørdejsbund med marcipankant, rørt is eller vanilje råcreme Kr. 65,-
- Den Gamle Kros frugtærte: tærte med marengs, vaniljecremefraiche/flødeskum, pyntet med frisk fugt og bær Kr. 45,-
- Ostelagkage på kiksebund med frisk frugt Kr. 35,-
- Pandekager med vaniljeis og frugter og bær Kr. 62,-
- Nøddekurv med sorbet, hjemmelavet vaniljeis og frugter Kr. 65,-
- Desserttallerken: hjemmelavet vaniljeis, chokoladekage og frugt og bær Kr. 68,-
- Ris a la mandel med lun kirsebær sauce. (Kirsebær i rom + 5,-) Kr. 56,-
- Rubinsteinkage, makronbund, romfromage, hindbærmarmelade, og vandbakkelser dyppet i chokolade Kr. 69,-
- Romfromage med lun kirsebærsauce Kr. 55,-
- Kærnemælksfromage med lun kirsebærsauce kr. 52,-
- Baileys fromage Kr. 59,-
- Citronfromage Kr. 52,-
- Appelsinfromage Kr. 52,-
- Kaffefromage med makroner og rom Kr. 55,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Kirsebærtrifli Kr. 55,-
- Fløderand med fersken og jordbærsaUCE Kr. 55,-
- Dessertbuffet: 2 – 3 slags hjemmelavet is, kage, frugtsalat og fromage Kr. 75,-
- Ostetallerken: 3 slags ost, frugt, kiks, brød og smør Kr. 65,-

Natmad

- Biksemad med spejlæg **eller** Bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød Kr. 52,-
- Frikadeller med kartoffelsalat, purløg og surt Kr. 52,-
- Frikadeller **eller** wienerpølser med varm kartoffelsalat Kr. 52,-
- Hotdog buffet, lav selv Kr. 52,-
- Æggepandekage med bacon, tomat, purløg, rødbeder, sennep og rugbrød Kr. 52,-
- Lune madtærter med blandet salat og dressing Kr. 52,-
- Hjemmebagte boller med pålægs- og ostefade Kr. 55,-
- Sønderjysk spegepølsebord med paté m. sky, fedt, løg og rugbrød Kr. 56,-
- Røget landskinke, røræg, stuvet spinat og baguette Kr. 55,-
- Tarteletter med høns i asparges eller stuede ærter, gulerødder og skinke Kr. 52,-
- Aspargessuppe med kødboller, aspargessnitter og flutes Kr. 52,-
- Ungarsk Gullaschsuppe med flutes Kr. 56,-
- Fransk løgsuppe med ostebrød Kr. 55,-
- Minestrone suppe med flutes Kr. 55,-
- Mulligatawny: karrysuppe med ris, kyllingekød, rejer og flutes Kr. 56,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

Buffetter:

Hovedretsbuffet:

3 slags kød, 2 slags kartofler, 3 forskellige salater aftales individuelt.

Ud af huset

Alle retter kan bestilles til ud af huset/afhentning. Ved udbringning dog min. 2 retter og til min. 12 personer.

Gratis udbringning i nærområdet

Retur emballage leveres retur til kroen, senest dagen efter.



HOTEL EGELY GARNI