



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. 75,-
- Tarteletter med stuede ærter, gulerødder og skinke (serveres 2 gange) Kr. 68,-
- Muslingeskal med rejestuvning og dampet rødspætterulle Kr. 78,-
- Tunmousse på salat, med majs, ærter, rejer, krydderdressing, flutes og smør Kr. 78,-
- Traditionel rejecocktail med cocktaildressing, flutes og smør Kr. 78,-
- Rejearbonaise: rejer serveret på ananasring med karrymayonnaise, kaviar, brød og smør Kr. 78,-
- Lille stjernesked med dampet og stegt rødspættefilet, rejer, dressing og brød Kr. 82,-
- Kold dampet laks med rejer, kaviar, dilledressing, brød og smør. (kan også fadserveres) Kr. 78,-
- Indbagt laks i butterdej med spinat og æg, dilledressing (Fadanrettes) Kr. 82,-
- Husets fisketallerken: dampet laks, rejer, spinat-lakseroulade, krydderurtdressing, flutes og smør Kr. 82,-
- Fisketallerken med røget lakserose, røget hellefisk, dampet-spinatrullet rødspættefilet. Dressing, brød og smør Kr. 82,-
- Lakse-rødspætteoulade med rejer, dilledressing, flutes og smør Kr. 78,-
- Varmrøget laks, æggestand, flødestuvet spinat, brød og smør Kr. 82,-
- Varm dampet laks på urtesauce, med sauterede gulerødder- og porrestrimler, dertil serveres butterdejsnitte. Kr. 82,-
- Indbagt laks i butterdej med spinat, på hummersauce Kr. 86,-
- Dampet torskeloins, på lun sennepssauce, sprød bacon, flutes og smør Kr. 78,-
- Skinke med melon, kongeasparges, salatbouquet, flutes og smør Kr. 68,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Landskinkeroulade på pluksalat, mild sennepscreme, flutes og smør Kr. 75,-
- Røget svinemørbrad, grønsagsterrine, lun rød pebersauce, flutes og smør Kr. 78,-
- Den Gamle Kros kyllingesalat med bacon, ananas og karrydressing, flutes og smør Kr. 75,-
- Hønsesalat på ananasring, bacon, asparges, flutes og smør Kr. 76,-

Supper

- Klar suppe med kød- og melboller, suppeurter og ris eller flutes Kr. 68,-
- Aspargessuppe med kødboller, aspargesnitte og flutes Kr. 68,-
- Hummersuppe med rejer, cognacfløde og flutes Kr. 89,-
- Indbagt svampesuppe med butterdejsslåg Kr. 78,-
- Karry-tomatsuppe (stærk) med rejer, fersken og flutes Kr. 79,-
- Ungarsk Gullaschsuppe med kartoffeltern og flutes Kr. 76,-
- Mulligatawny: Karrysuppe med ris, rejer, urter og hønsekød og flutes Kr. 78,-
- Minestrone suppe med flutes Kr. 72,-
- Tomatsuppe med kødboller, suppepasta og flutes Kr. 68,-
- Kartoffel-porresuppe med bacondrys, purløg, cremefraiche og flutes Kr. 72,-
- Fransk løgsuppe med ostebrød Kr. 75,-

Hovedretter

(Fadserveres, kan på forespørgsel tallerkenanrettes)

- Gammeldaws oksesteg med sønderjysk hvidkål, glaserede perleløg, grønsager, kartofler, sauce, surt og tyttebærmarmelade (Waldorfsalat kr. 5,-) Kr. 165,-
- Oksesteg med små hasselbackkartofler, rødvinsauce, grilltomat, forsk. grønsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 168,-
- Rosa stegt oksefilet med ovnbagte kartofler, årstidens grønsager, rødvinsauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise og salat efter ønske. Kr. 195,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Rosa oksemørbrad med valgfri kartoffel, sennepscreme, rødvinsauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise, grønsager og salat med dressing efter eget valg Kr. 215,-
- Dansk bøf med bløde løg, kartofler, flødesauce, grønsager og rødbeder Kr. 138,-
- Herregårdsbøf med ærter, pommes frites, grilltomat og hjemmelavet sauce Bearnaise Kr. 148,-
- Sprængt oksebryst med stuvet hvidkål, kartofler, grønsager, sennep og rødbeder Kr. 154,-
- Suppekød med årstidens grønsager, hvide kartofler, peberrodssauce og rødbeder Kr. 150,-
- Kalvesteg stegt som vildt, med brune og kartofler, sauce, grønsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 168,-
- Kalvesteg med ovnbagte kartofler, kalveskysauce, grilltomat, forsk. grønsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 175,-
- Rosa stegt kalvefilet med valgfri kartofler, årstidens grønsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter eget valg. Kr. 205,-
- Rosa kalvemørbrad med persillekartofler, årstidens grønsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter ønske Kr. 220,-
- Husarsteg med små hasselbackkartofler, forsk. grønsager og blandet salat og dressing Kr. 155,-
- Svinekam stegt som vildt med brune og hvide kartofler, grønsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 155,-
- Svinekam med sprødt svær, hjemmelavet rødkål, kartofler, sauce, grønsager, surt og tyttebærmarmelade Kr. 155,-
- Farseret svinekam med årstidens grønsager, hvide kartofler, skysauce og blandet salat med dressing Kr. 155,-
- Schnitzel (Wienerschnitzel) af svinemørbrad med brasede kartofler, ærter, gulerødder, wienerdreng og stegesky Kr. 155,-
- Hamburgerryg med gemyse, hvide kartofler, smørsauce **elle** aspargessauce, blandet salat og dressing Kr. 142,-
- Sprængt svinekam m. hvide kartofler, champignons sauce, grønsager, blandet salat og dressing Kr. 158,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Kalkunfarseret svinemørbrad med persillekartofler, årstidens grønsager, bearnaisesauce og tomat mozzarella salat Kr. 165,-
- Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder Kr. 135,-
- Karbonade med stuvede ærter og gulerødder, hvide kartofler og rødbeder Kr. 138,-
- Grønlangkål med kålpølse, hamburgerryg, kold flæsk, sukkerbrunede kartofler, sennep og rødbeder Kr. 155,-
- Skibberlabsskovs med rødbeder, smørtern, persille, sennep og rugbrød Kr. 157,-
- Gule ærter med kartofler, kålpølse, hamburgerryg, kold flæsk, sennep og rødbeder Kr. 150,-
- Eisbein med sauerkraut, ærtepuré, kartofler, fedtsauce, bacon, sennep og rødbeder Kr. 158,-
- Biksemad med spejlæg **eller** bearnaisesauce, rødbeder, ketchup og rugbrød Kr. 125,-
- Stegt flæsk med persillesovs, hvide kartofler og rødbeder Kr. 145,-
- Benløse fugle med kartoffelmos **eller** hvide kartofler, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål og surt Kr. 175,-
- Ungarsk Gullasch med kartoffelmos **eller** hvide kartofler, grønsager og surt Kr. 158,-
- Bøf Stroganoff med kartoffelmos, grønsager og surt Kr. 178,-
- Mørbradgryde med cocktailpølser, ærter, ris **eller** kartofler og surt Kr. 165,-
- Dyreryg med halve pærer med tyttebærmarmelade, 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. 215,-
- Snysk med sønderjyske frikadeller, røget landskinke og rødbeder Kr. 138,-

Pommes frites er ikke ideelle ud af huset, da de bliver bløde!!



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

Desserter

- Hjemmelavet is med chokoladestykker, serveres med lun jordbærsauce Kr. 68,-
- Pære Belle Helene: vaniljeisrand med pære, chokoladesauce og vafler Kr. 72,-
- Vaniljeisrand med frisk frugtsalat Kr. 68,-
- Halv melon med frisk frugtsalat og rørt is eller vanilje råcreme Kr. 78,-
- Jordbærislagkage med nøddebund, jordbær og flødeskum Kr. 75,-
- Frugtærtstænger, mørdejsbund med marcipankant, rørt is eller vanilje råcreme Kr. 85,-
- Den Gamle Kros frugtærte: tærte med marengs, vaniljecremefraiche/flødeskum, pyntet med frisk fugt og bær Kr. 58,-
- Ostelagkage på kiksebund med frisk frugt Kr. 50,-
- Pandekager med vaniljeis og frugter og bær Kr. 78,-
- Nøddekurv med sorbet, hjemmelavet vaniljeis og frugter Kr. 85,-
- Desserttallerken: hjemmelavet vaniljeis, chokoladekage og frugt og bær Kr. 85,-
- Ris a la mandel med lun kirsebær sauce. (Kirsebær i rom + 5,-) Kr. 68,-
- Rubinsteinkage, makronbund, romfromage, hindbærmarmelade, og vandbakkelse dyppet i chokolade Kr. 86,-
- Romfromage med lun kirsebærsauce Kr. 72,-
- Kærnemælksfromage med lun kirsebærsauce kr. 65,-
- Baileys fromage Kr. 72,-
- Citronfromage Kr. 65,-
- Appelsinfromage Kr. 65,-
- Kaffefromage med makroner og rom Kr. 68,-
- Kirsebærtrifli Kr. 72,-
- Fløderand med fersken og jordbærsauce Kr. 72,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

- Dessertbuffet: 2 – 3 slags hjemmelavet is, kage, frugtsalat og fromage Kr. 88,-
- Ostetallerken: 3 slags ost, frugt, kiks, brød og smør Kr. 78,-

Natmad

- Biksemad med spejlæg **eller** Bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød Kr. 75,-
- Frikadeller med kartoffelsalat, purløg og surt Kr. 75,-

- Frikadeller **eller** wienerpølser med varm kartoffelsalat Kr. 75,-
- Hotdog buffet, lav selv Kr. 75,-
- Æggepandekage med bacon, tomat, purløg, rødbeder, sennep og rugbrød Kr. 78,-
- Lune madtærter med blandet salat og dressing Kr. 75,-
- Hjemmebagte boller med pålægs- og ostefade Kr. 78,-
- Sønderjysk spegepølsebord med paté m. sky, fedt, løg og rugbrød Kr. 85,-
- Røget landskinke, røræg, stuvet spinat og baguette Kr. 78,-
- Tarteletter med høns i asparges eller stuede ærter, gulerødder og skinke Kr. 75,-
- Aspargessuppe med kødboller, aspargessnitter og flutes Kr. 68,-
- Ungarsk Gullaschsuppe med flutes Kr. 76,-
- Fransk løgsuppe med ostebrød Kr. 75,-
- Minestrone suppe med flutes Kr. 72,-
- Mulligatawny: karrysuppe med ris, kyllingekød, rejer og flutes Kr. 78,-



HOTEL EGELY GARNI



Den Gamle Kro

Buffeter:

Hovedretsbuffet:

3 slags kød, 2 slags kartofler, 3 forskellige salater aftales individuelt, fra kr. 165,-

Helafteensarrangement tilbydes fra 20 personer

(7½ timers arrangement, middag eller aftens arrangement)

Velkomstdrink, 3 retters menu eller buffet, husets vine ad libitum,

kaffe, samt fri bar med øl, vand og vin efterfølgende, natmad.

***Regnes ud efter: 3 retters/buffet menu pris + kr. 300,- (+ kr. 300,- er inkl. velkomstdrink, kaffe/te, natmad og øl, vand, vin og postevand ad libitum)**

Alle menuer aftales individuelt ved en aftalt menu samtale, hvor vi gennemgår hele jeres arrangement, fra start til slut. Alle menuer aftales individuelt!

Ud af huset

Alle retter kan bestilles til ud af huset/afhentning. Vær OBS på at Pommes Frites ikke er velegnede til ud af huset. 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