



# 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, cavi-art, brød og smør Kr. 78,-
- Lille stjernesked med dampet og stegt rødspættefilet, rejer, dressing og brød Kr. 82,-
- Kold, dampet laks med rejer, cavi-art, 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-rødspætteroulade 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 porrestimler, dertil serveres butterdejssnitte Kr. 82,-
- Indbagt laks i butterdej med spinat, på hummersauce Kr. 86,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Dampet torskeloin på lun sennepssauce, sprød bacon, flutes og smør Kr. 78,-
- Skinke med melon, kongeasparges, salatbouquet, flutes og smør Kr. 68,-
- Landskinkeroulade på pluksalat, mild sennepscreme, flutes og smør Kr. 75,-
- Røget svinemørbrad, grøntsagsterrine, 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 butterdejslåg 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,-



HOTEL EGELY GARNI



# Den Gamle Kro

## Hovedretter

(Fadserveres, kan på forespørgsel tallerkenanrettes)

- Gammeldaws oksesteg med sønderjysk hvidkål, glaserede perleløg, grøntsager, kartofler, sauce, surt og tyttebærmarmelade (+ waldorfsalat: kr. 5,-) Kr. 165,-
- Oksesteg med små hasselbackkartofler, rødvinsauce, grilltomat, forsk. grøntsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 168,-
- Rosastegt oksefilet med ovnbagte kartofler, årstidens grøntsager, rødvinsauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise og salat efter ønske Kr. 195,-
- Rosa oksemørbrad med valgfri kartoffel, sennepscreme, rødvinsauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise, grøntsager og salat med dressing efter eget valg Kr. 215,-
- Dansk bøf med bløde løg, kartofler, flødesauce, grøntsager og rødbeder Kr. 138,-
- Herregårdsbøf med ærter, pommes frites, grilltomat og hjemmelavet sauce Bearnaise Kr. 148,-
- Sprængt oksebryst med stuvet hvidkål, kartofler, grøntsager, sennep og rødbeder Kr. 154,-
- Suppekød med årstidens grøntsager, kartofler, peberrodssauce og rødbeder Kr. 150,-
- Kalvesteg stegt som vildt, med hvide og brunede kartofler, sauce, grøntsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 168,-
- Kalvesteg med ovnbagte kartofler, kalveskysauce, grilltomat, forsk. grøntsager, broccolisalat **eller** blandet salat med dressing Kr. 175,-
- Rosastegt kalvefilet med valgfri kartoffel, årstidens grøntsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter eget valg Kr. 205,-
- Rosa kalvemørbrad med persillekartofler, årstidens grøntsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter ønske Kr. 220,-
- Husarsteg med små hasselbackkartofler, forsk. grøntsager og blandet salat og dressing Kr. 155,-
- Svinekam stegt som vildt med hvide og brunede kartofler, grøntsager, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 155,-
- Svinekam med sprødt svær, hjemmelavet rødkål, kartofler, sauce, grøntsager, surt og tyttebærmarmelade Kr. 155,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Farseret svinekam med årstidens grøntsager, 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, kartofler, smørsauce **eller** aspargessauce, blandet salat og dressing Kr. 142,-
- Sprængt svinekam med kartofler, champignonssauce, grøntsager, blandet salat og dressing Kr. 158,-
- Kalkunfarseret svinemørbrad med persillekartofler, årstidens grøntsager, bearnaisesauce og tomat-mozzarella-salat Kr. 165,-
- Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder Kr. 135,-
- Karbonade (250 g) med stuede ærter og gulerødder, kartofler og rødbeder Kr. 138,-
- Grønlangkål med kålpølse, hamburgerryg, kold flæsk, brunede kartofler, sennep og rødbeder Kr. 155,-
- Skipperlabskovs 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** sauce Bearnaise, rødbeder, ketchup og rugbrød Kr. 125,-
- Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder Kr. 145,-
- Benløse fugle med kartoffelmos **eller** kartofler, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål og surt Kr. 175,-
- Ungarsk gullasch med kartoffelmos **eller** kartofler, grøntsager og surt Kr. 158,-
- Bøf Stroganoff med kartoffelmos, grøntsager og surt Kr. 178,-
- Mørbradgryde med cocktailpølser, ærter, ris, kartofler **eller** kartoffelmos og surt Kr. 165,-
- Dyreryg med halve pærer med tyttebærmarmelade, grøntsager, hvide og brunede kartofler, surt og waldorfsalat Dagspris



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Andesteg med halve æbler med ribsgele, svesker, hvide og brunede kartofler, andesauce, hjemmelavet rødkål, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 215,-

- Snysk med sønderjyske frikadeller, røget landskinke og rødbeder Kr. 138,-

### 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 vaniljeråcreme Kr. 78,-

- Jordbærislagkage med nøddebund, jordbær og flødeskum Kr. 75,-

- Frugttærtstænger: Mørdejsbund med marcipankant, rørt is eller vaniljeråcreme Kr. 85,-

- Den Gamle Kros frugttærte: Lagkagebund med marengs, vaniljecremefraiche / flødeskum, pyntet med frisk frugt og bær Kr. 58,-

- Ostelagkage på kiksebund med frisk frugt Kr. 50,-

- Pandekager med vaniljeis, frugt og bær Kr. 78,-

- Nøddekurv med sorbet, hjemmelavet vaniljeis og frugt Kr. 85,-

- Desserttallerken: Hjemmelavet vaniljeis, chokoladekage, frugt og bær Kr. 85,-

- Risalamande med lun kirsebærsauce (+ kirsebær i rom: kr. 5,-) Kr. 68,-

- Rubinsteinkage: Makronbund, romfromage, hindbærmarmelade, og vandbakkelse dypet i chokolade Kr. 86,-

- Romfromage med lun kirsebærsauce Kr. 72,-

- Kærnemælksfromage med lun kirsebærsauce kr. 65,-

- Baileysfromage Kr. 72,-

- Citronfromage Kr. 65,-

- Appelsinfromage Kr. 65,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Kaffebrød med makroner og rom Kr. 68,-
- Kirsebærtrifli Kr. 72,-
- Fløderand med fersken og jordbærsauce Kr. 72,-
- Dessertbuffet: 2 – 3 slags hjemmelavet is, kage, frugtsalat og fromage Kr. 88,-
- Ostetallerken: 3 slags ost, frugt, kiks, brød og smør Kr. 78,-

### Natmad

- Biskemad med spejlæg **eller** sauce Bearnaise, rødbeder og rugbrød Kr. 75,-
- Frikadeller med kartoffelsalat, purløg og surt Kr. 75,-
- Frikadeller **eller** wienerpølser med varm kartoffelsalat Kr. 75,-
- Hotdogbuffet, 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 med flutes Kr. 72,-
- Mulligatawny: Karrysuppe med ris, urter, hønsekød, 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, middags- eller aftensarrangement)

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 menupris + 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 menusamtale, hvor vi gennemgår hele jeres arrangement, fra start til slut.**

### **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, da de bliver bløde.** Ved udbringning dog min. 2 retter og til min. 12 personer.

Gratis udbringning i nærområdet.

Emballage leveres retur til kroen senest dagen efter.



HOTEL EGELY GARNI