



## Den Gamle Kro

### Forslag til selskabsmenu i og ud af huset

#### Minimumsbestilling er 10 personer

For større selskaber, aftales menuen senest 3 uger før arrangement

Priserne er baseret på min. 10 voksne personer, ellers faktureres børn under 12 år til halv pris.

#### Forretter

- 2 stk. tarteletter - høns i asparges, persille, tomat, helt klassisk Kr. 78,-
- 2 stk. tarteletter - stuede ærter, gulerødder, skinke og persille Kr. 75,-
- Tunmousse på salat, rejer, majs, ærter, asparges og krydderurtdressing Kr. 78,-
- Rejecocktail, traditionel – icebergsalat, rejer, aspargessnitter, cavi-art og cocktaildressing Kr. 78,-
- Rejearbonaise - Ananasring med karrymayonnaise, toppet med rejer, cavi-art og asparges Kr. 78,-
- Lille stjernesked - dampet og stegt rødspættefilet, rejer, røget laks, cavi-art, cocktaildressing Kr. 85,-
- Kold, dampet laks - rejer, cavi-art, kapers, mayonnaise, dilddressing (kan fadanrettes + kr. 5,-) Kr. 85,-
- Lun indbagt laks i butterdej - spinat og æg, dilddressing (fadanrettes) Kr. 88,-
- Husets fisketallerken: Dampet laks, rejer, spinat-lakseroulade, krydderurtdressing Kr. 88,-
- Fisketallerken - Rose af røget laks, røget hellefisk, dampet rødspætterulle med spinat, krydderurtdressing Kr. 88,-
- Rødspætteroulade med fyld af laksemousse - rejer, cavi-art og krydderurtdressing Kr. 85,-
- Lun, varmrøget laks - grønsagsterrine, salatbouquet, asparges og flødestuvet spinat Kr. 88,-
- Varm, dampet laks på urtesauce - sauterede strimler af gulerod og porre, butterdejssnitte Kr. 85,-
- Lun, indbagt laks i butterdej med spinat, på hummersauce Kr. 88,-
- Dampet torskeloins på lun, grov sennepssauce - sauteret grønt og sprød bacon Kr. 88,-
- Røget landskinke med melon - kongeasparges, salatbouquet, spirer og purløg Kr. 75,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Landskinkeroulade på pluksalat - mild sennepscreme Kr. 76,-
- Røget svinemørbrad - grøntsagsterrine, asparges og lun, rød pebersauce Kr. 85,-
- Den Gamle Kros kyllingesalat - bacon, ananas og karrydressing Kr. 75,-
- Hønsesalat på ananasring – bacon og asparges Kr. 82,-

Der serveres hjemmebagt flutes/brød til forretterne, dog ikke til indbagte forretter eller medmindre der er skrevet andet.

### Supper

- Klar suppe med kød- og melboller, suppeurter med ris eller hjemmebagt flutes Kr. 75,-
- Aspargessuppe med kødboller, aspargessnitter og hjemmebagt flutes Kr. 75,-
- Hummersuppe med rejer, cognacfløde og hjemmebagt flutes Kr. 95,-
- Indbagt svampesuppe med butterdejsslåg Kr. 85,-
- Karry-tomatsuppe (stærkt krydret) med rejer, fersken og hjemmebagt flutes Kr. 79,-
- Ungarsk gullaschsuppe med kartoffeltern og hjemmebagt flutes Kr. 85,-
- Mulligatawny - cremet karrysuppe med ris, rejer, urter, hønsekød og hjemmebagt flutes Kr. 85,-
- Klassisk, italiensk minestrone med hjemmebagt flutes Kr. 72,-
- Cremet tomatsuppe - kødboller, suppehorn og hjemmebagt flutes Kr. 75,-
- Kartoffel-porresuppe - bacondrys, purløg, creme fraiche og hjemmebagt flutes Kr. 75,-
- Klassisk, fransk løgsuppe med ostebrød Kr. 82,-
- Cremet Hokkaidosuppe (græskarsuppe) med drys af bacon, græskarkerner, creme fraiche, purløg og hjemmebagt flutes Kr. 76,-



HOTEL EGELY GARNI



# Den Gamle Kro

## Hovedretter

### Oksen:

- *Gl. daws oksesteg - sønderjysk hvidkål, glaserede perleløg, bønner, gulerødder, persillekartofler, oksestegssovs, hjemmelavet agurkesalat og tyttebær (Waldorfsalat: + kr. 15,-)* Kr. 185,-
- *Mør oksesteg – lig den gl. daws, små hasselbackkartofler, rødvinsauce, grilltomat, grøntsager efter kokkens valg. Salat efter ønske* Kr. 188,-
- *Gyldenspjæts livret – letsprængt oksebryst, stuvet spidskål, persillekartofler, sennep og rødbeder* Kr. 179,-
- *Suppekød – bønner, gulerødder, kartofler, sur/sød peberrodssauce og rødbeder* Kr. 179,-
- *Rosa oksefilet - ovnbagte timiankartofler, ristede champignons, grøntsager efter kokkens valg, rødvinsauce **eller** sauce Bearnaise og salat efter ønske* Kr. 235,-
- *Rosa oksemørbrad – kartoffel efter eget valg, sennepscreme, rødvinsauce **eller** sauce Bearnaise, grøntsager og salat efter eget valg* Kr. 265,-

### Kalven:

- *Kalvesteg stegt som vildt – persille- og sukkerbrunede kartofler, kalvesauce, gulerødder, bønner, halve æbler med ribsgele, waldorfsalat, agurkesalat og tyttebær* Kr. 195,-
- *Kalvesteg - gennemstegt/mør - ovnbagte timiankartofler, kalveskysauce, grilltomat, grøntsager efter kokkens valg, broccolisalat* Kr. 195,-
- *Rosa kalvefilet - valgfri kartoffel, årstidens grøntsager, kalveskysauce **eller** hjemmelavet sauce Bearnaise. Salat efter eget valg* Kr. 235,-
- *Rosa kalvemørbrad med persillekartofler, årstidens grøntsager, kalveskysauce **eller** sauce Bearnaise. Salat efter eget valg* Kr. 275,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

### Grisen:

- Husarsteg - små hasselbackkartofler, årstidens grøntsager, blandet salat og dressing Kr. 175,-
- Svinekam stegt som vildt – persille- og sukkerbrunede kartofler, bønner og gulerødder, halve æbler med ribsgelé, waldorfsalat, agurkesalat og tyttebær Kr. 178,-
- Svinekam med svær - hjemmelavet rødkål, persillekartofler, sauce, gulerødder, bønner, hjemmelavet agurkesalat og tyttebær (sukkerbrunede kartofler + kr. 15,-) Kr. 165,-
- Farseret svinekam - årstidens grøntsager, kartofler, skysauce, blandet salat med dressing Kr. 168,-
- Hamburgerryg - gemyse, persillekartofler, aspargessauce, agurkesalat **eller** blandet salat og dressing Kr. 165,-
- Sprængt svinekam - persillekartofler, champignonsauce, årstidens grøntsager, blandet salat og dressing Kr. 175,-
- Kalkunfarseret svinemørbrad - persillekartofler, årstidens grøntsager, sauce Bearnaise, sprøde salater med cherrytomater og mozzarella Kr. 178,-

### Husmandskost – de gode klassikere

- Dansk bøf, hakkebøf 225 gr. - bløde løg, blomkål, persillekartofler, flødesauce og rødbeder Kr. 175,-
- Herregårdsbøf, hakkebøf 225 gr. - ærter, grilltomat, pommes frites og sauce Bearnaise Kr. 178,-
- Sønderjyske frikadeller - stuvet hvidkål, persillekartofler og rødbeder Kr. 155,-
- Snyk, sønderjysk sommerret - kartofler, gulerødder og ærter i mælkesauce serveret med frikadeller, røget landskinke og syltede rødbeder Kr. 165,-
- Stor karbonade (eller 2 små) med stuede ærter og gulerødder, persillekartofler, rødbeder Kr. 158,-
- Schnitzel af svinemørbrad (à la wienerschnitzel) med brasede kartofler, ærter og gulerødder, wienerdreng og stegesky Kr. 188,-
- Sønderjysk grønlangkål - kålpølse, hamburgerryg, kogt, røget flæsk (kold), sukkerbrunede kartofler, sennep, rødbeder Kr. 169,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Skipperlabskøvs - rødbeder, smørtern og purløg, sennep og bagerrugbrød Kr. 165,-
- Gule ærter - kartofler, kålpølse, hamburgerryg, kogt, røget flæsk (kold), sennep, rødbeder Kr. 165,-
- Eisbein (sprængt og kogt) - sauerkraut, ærtepuré, kartofler, baconfedt, sennep og rødbeder Kr. 168,-
- Biksemad med spejlæg **eller** sauce Bearnaise, rødbeder, ketchup, HP og engelsk sauce, rugbrød og smør Kr. 138,-
- Stegt flæsk, paneret - persillesovs, kartofler og rødbeder Kr. 175,-

### Klassiske retter med sovs

- Benløse fugle - kartoffelmos, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål og hjemmelavet agurkesalat Kr. 195,-
- Ungarsk gullasch – kartoffelmos **eller** ris, grøntsager og hjemmelavet agurkesalat Kr. 188,-
- Bøf Stroganoff - kartoffelmos, bønner, gulerødder og hjemmelavet agurkesalat Kr. 178,-
- Kroens mørbradgryde – svinemørbrad, cocktailpølser, champignon og tomat i paprika-flødesauce med ærter. Vælg mellem ris, kartofler **eller** kartoffelmos og surt Kr. 189,-
- Kong Fiddes livret: Strimler af flankesteak i sauce med paprika og karry, persillekartofler, pommes frites, hakkede kogte æg, rødbede og løg Kr. 189,-

### De vilde

- Dyreryg svøbt i bacon, halve pærer med tyttebærmarmelade, grøntsager, persille- og sukkerbrunede kartofler, hjemmelavet agurkesalat og waldorfsalat Dagspris
- Andesteg, halve æbler med ribsgelé, svesker, hvide og sukkerbrunede kartofler, andesauce, hjemmelavet rødkål, waldorfsalat, surt og tyttebærmarmelade Kr. 228,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

### Desserter

- Hjemmelavet is med chokoladestykker, serveres med lun bærsaue Kr. 72,-
- Pære Belle Helene - Vaniljeisrand med pære, lun chokoladesauce og vafler Kr. 76,-
- Vaniljeisrand med frisk frugtsalat og flødeskum Kr. 72,-
- Halv melon med frisk frugtsalat, rørt is **eller** vaniljeråcreme Kr. 78,-
- Jordbærislagkage med nøddebund, jordbær og flødeskum Kr. 78,-
- Frugttærtænger: Mørdejsbund med marcipankant, rørt is **eller** vaniljeråcreme Kr. 85,-
- Den Gamle Kros frugttærte: Lagkagebund med marengs, med creme af flødecremefraiche og vanilje, pyntet med frisk frugt og bær Kr. 65,-
- Ostelagkage på kiksebund pyntet med frisk frugt og bær Kr. 65,-
- Hjemmebagte pandekager med vaniljeis, frugt og bær Kr. 78,-
- Nøddekurv med sorbet, hjemmelavet vaniljeis, frugt og bær Kr. 85,-
- Desserttallerken - Hjemmelavet vaniljeis, chokoladekage, frugt og bær Kr. 85,-
- Risalamande med lun kirsebærsaue (+ kirsebær i rom: kr. 5,-) Kr. 75,-
- Rubinsteinkage - Makronbund, romfromage, hindbærmarmelade, og vandbakkelse dypet i chokolade Kr. 86,-
- Romfromage med lun kirsebærsaue Kr. 75,-
- Kærnemælksfromage med lun kirsebærsaue **eller** jordbærsaue Kr. 72,-
- Baileys-fromage med flødeskum og chokoladedrys Kr. 75,-
- Citronfromage med flødeskum Kr. 72,-
- Appelsinfromage med flødeskum Kr. 72,-
- Kaffefromage med makroner og rom Kr. 75,-
- Kirsebærtrifli med flødeskum Kr. 75,-



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

- Fløderand med mandelsplitter, serveret med fersken og jordbærsauce Kr. 75,-
- Dessertbuffet - 3 slags hjemmelavet is, frisk frugtsalat, hjemmebagt dessertkage, og fromage efter eget valg Kr. 105,-
- Ostetallerken: 3 slags ost, frugt, kiks, hjemmebagt brød og smør Kr. 95,-

### Natmad

- Biksemad med spejlæg **eller** sauce Bearnaise, rødbeder og rugbrød Kr. 75,-
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, sennep, purløg og hjemmelavet agurkesalat Kr. 75,-
- Frikadeller **eller** wienerpølser med varm kartoffelsalat og rødbeder Kr. 75,-
- Hotdogbuffet, lav selv Kr. 78,-
- Æggekage 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. 82,-
- Sønderjysk spegepølsebord med paté m. sky, fedt, løg og rugbrød Kr. 85,-
- Røget landskinke - røræg, stuvet spinat og hjemmebagt brød Kr. 82,-
- Tarteletter med høns i asparges Kr. 78,-
- Tarteletter med stuede ærter, gulerødder og skinke Kr. 75,-
- Suppe – se udvalg og pris under supper



HOTEL EGELY GARNI



## Den Gamle Kro

### **Buffet:**

Hovedretsbuffet:

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

**Kan f.eks. indeholde:** Rosa oksefilet, gyrosmarineret nakke, kylling på grøntsagsbund, farverigt salatfad med 2 slags hjemmelavet dressinger, broccolisalat og pastasalat, croutoner m.m. Kr. 245,-

### **Helåftensarrangement\***

- **7 timers all inclusive tilbydes fra 25 personer og op efter + kr. 300,-**

Helåftensarrangement tilbydes som middags- eller aftensarrangement (sluttidspunkt senest kl. 24.00)

Velkomstdrink, 3-retters menu/buffet, kaffe og natmad. Husets vine (hvid, rød og rosé) ad libitum, postevand, samt drikkevarebuffet efter desserten. (Diverse sodavand, udvalg af flaskeøl, fadøl, hvid-, rosé- og rødvin) med og uden alkohol.

**\*Regnes ud efter: 3-retters/buffet menu pris + kr. 300,-.**

**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. Kørsel i nærområdet kr. 200,-

Emballage, såsom foliebakker, varmekasser, papkasser, porcelæn osv., leveres i rengjort tilstand, retur til kroen senest dagen efter eller efter aftale.

**Vær OBS på, at pommefrites ikke er velegnede til ud af huset, da de bliver bløde!**



HOTEL EGELY GARNI