

Marts – April – Maj

D. 1/3 til d. 15/5 – min. 20 personer

Forretter

Røget Mørksej med Peberrodscreme, Sennepskarse, Syltede Sennepskorn og Frisésalat
eller

Hjemme Gravad Okseinderlår med Svampemayo, Syltede Enokisvampe og Marineret Kål
Hertil hjemmebagt brød og let røget smør

Hovedretter

Svinemørbrad Farseret med Urter
eller

Rosastegt Kalvetyksteg

Hertil

Grov Pommes Macaire med Urter
Karamelliseret Selleripure
Sæsonens Bagte Grøntsager
Syltede Butternutsquash
Dijonsauce

Desserter

Æblegrød, Syltede Æbler, Saltkaramel, Crumble, Tonkabønneis
eller

Hjemmelavet islagkage med kompot og sprødt

3 retters menu kr. 368,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Maj – Juni – Juli – August

D. 16/5 til d. 31/8 – min. 20 personer

Forretter

Kroens Røgede Laks med Syltede Hvide Asparges, Aspargescreme, Urtesalat
eller

Hr Nielsen Skinke med Kold Urtesauce, Syltede Rødløg og Sprød Salat
Hertil Hjemmebagt Brød, Kryddersmør og Pesto

Hovedretter

Kyllingballotine
eller

Svinebryst Marineret i Ramsløg

Hertil

Nye Kartofler vendt i Smør og Persille

Pikantsauce

Smørglacerede Nye Gulerødder

Brændte Nye Løg Marineret i Urter

Blomkålspure

Desserter

Hvid Chokolademousse på Kiksebund med Ristede Pistacier, Lemoncurd og Tuilles
eller

Mazarin med Chokolade, Hjemmelavet Vaniljeis og Syltede Pærer

3 retters menu kr. 368,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

September – Oktober – November

D. 31/8 til d. 1/3 – min. 20 personer

Forretter

Koldrøget laks med hytteost, sprødt rugbrød, syltede rødløg og salat
eller

Jordskokkesuppe m/ Jordskokkekompot, grøn olie og sprøde jordskokker

Hertil Hjemmebagt Brød og Smør

Hovedretter

Rosastegt Kalvetyksteg
eller

Kyllingebryst farseret med souffléfars

Hertil

Pommes Anna

Bagte rodfrugter

Pebersauce

Syltede rodfrugter

Gulerods pure

Desserter

Gateau Marcel med med havtornscoulis, havtornssorbet og karamelliseret peanuts
eller

Panna Cotta med calvados, æblekompot, sprøde æbler og vaniljeparfait.

3 retters menu kr. 368,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Kroens Klassiske Menu

Min 15 personer

Forretter

Koldrøget Laks fra egen rygeovn med Dildcreme, Syltede Rødløg og Salat
eller
Tarteletter med Høns i Asparges

Hovedretter

Helstegt oksefilet med Rødvinsauce, Pommes Royal og Sæsonens Grønt (+45,-)
eller
Gammeldags oksesteg med hvide kartofler, dampede bønner med bacon, ristede perleløg,
brun skysauce samt asier

Desserter

Citronfromage med Hvid Chokoladeskum og Bær
eller
Hjemmelavet islagkage med hjemmelavet chokoladesauce og sprødt

3 retters menu kr. 318,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

*Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til
kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet*

Den Gode Buffet

Min 20 personer

Forretter

Varmrøget laks med mormorsalat og syltede løg
Sprød bruschetta med tomat og mozarella
Farseret kyllingebryst med purløgsmayo og sprødt rugbrød
Hjemmebagt brød og smør

Hovedretter

Kalvetyksteg stegt med timian og citron.
Svinemørbrad farseret med Kyllingefars
Kalkunculotte med ramsløg og tomat

Stegte små kartofler
Flødekartofler med peberfrugt
Timiansauce

Årstidens grønne salat
Bagte rodfrugter

Desserter

Hjemmelavet islagkage med chokoladesauce
Brownies med bærkompot
2 Slags ost med syltede nødder, marmelade og knækbrød

Buffet kr. 378,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Dansk Frokostbuffet

Min. 15 personer

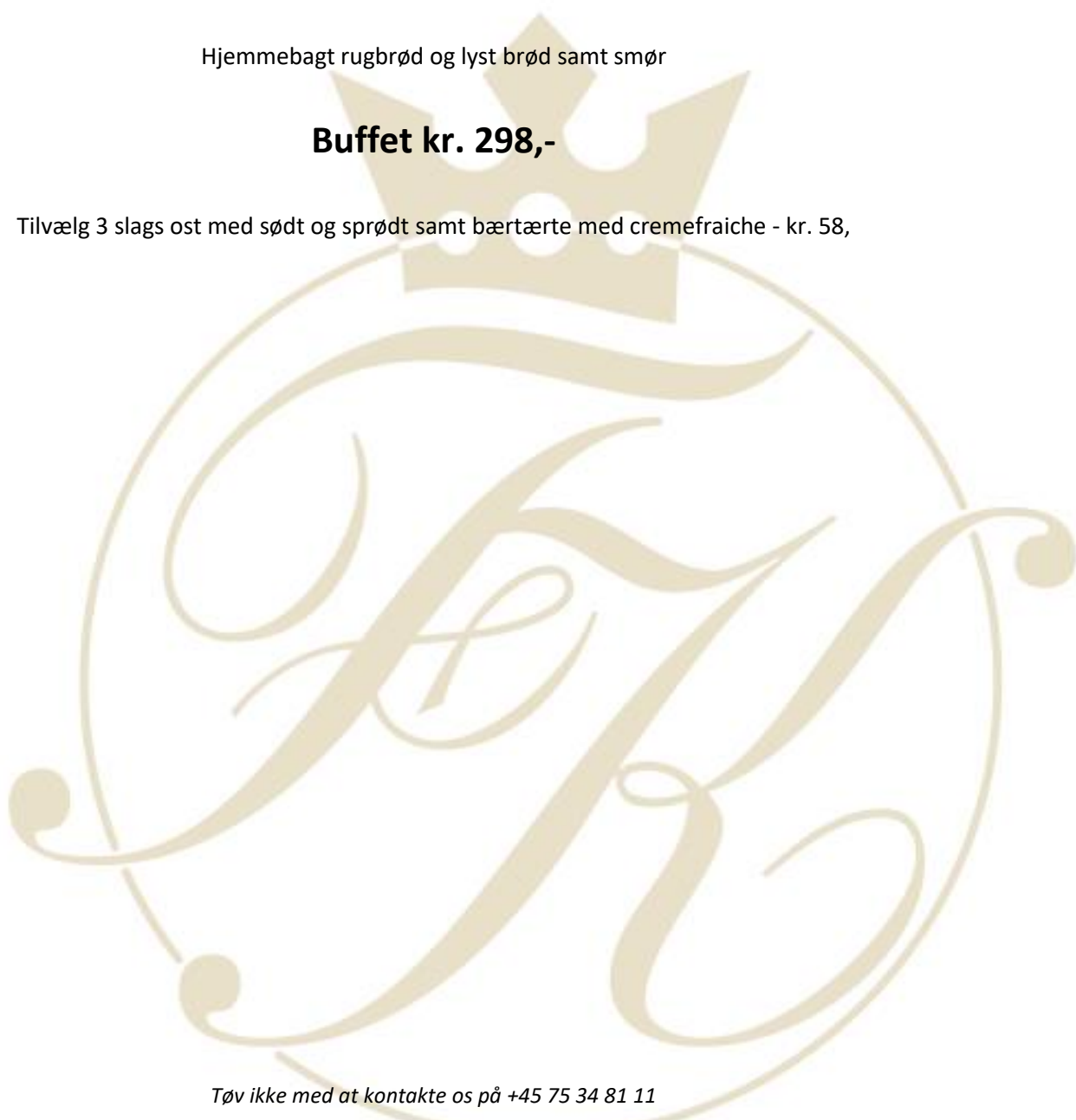
Hvide Sild med Karrysalat
Paneret Fiskefilet med Remoulade og Citron
Hjemmerøget Laks med Æggestand og Rævesauce

Roastbeef med Pikles, Peberrod og Ristede Løg
Tartelletter Fyldt med Høns i Asparges
Hjemmelavet Lun Leverpostej med Svampe, Bacon og Syltede Rødbeder
Små Engelske Bøffer med Bløde Løg, Brun Sauce og Syltede Agurker

Hjemmebagt rugbrød og lyst brød samt smør

Buffet kr. 298,-

Tilvæg 3 slags ost med sødt og sprødt samt bærtærte med cremefraiche - kr. 58,



*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

*Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til
kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet*

Tapasbuffet

Min. 15 personer

4 Slags pølse
2 slags ost med hybenmarmelade og hjemmelavet knækbrød
Lynstegt tun med sesamcreme
Farseret kyllingebryst med purløgsmayo og sprød rugbrød
Laksetatar på hjemmerøget laks rørt med urter og creme fraiche på blinis
Salat efter årstiden
Hjemmelavet pesto og humus og saltede mandler
Hjemmebagt brød og urtesmør.

Buffet kr. 288,-

OBS! Tapasbuffeten er en let frokostbuffet, alt serveres koldt og sættes ind på buffeten i én servering

Tilvælg hjemmelavet islagkage til kr. 58,-

Rosé og hvidvinsbuffet til tapas kun 248,-

2 Slags Rosévin og 2 Slags hvidvin på buffet under hele arrangementet (dog max 3 timer).
Pakken indeholder også sodavand og øl ad libitum

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

*Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til
kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet*

Brunchbuffet

Min. 20 personer

Kaffe og The
Friskpresset Appelsinjuice
Æblemost fra Nybrogård
Smoothie
Varm Kakao med flødeskum
Ingefærshots

Skyr med muslidrys
Overnight Oats med hindbær
Frisk Frugt

Rugbrød, Franskrød og forskellige rundstykker

Hjemmerøget laks med rævesauce
Hønsesalat med bacon og svampe
2 Slags pølser med tilbehør
3 Slags ost med sødt
Marmelade, Nutella og Honning

Hjemmelavet lun leverpostej med bacon og svampe
Krydrede brunchpølser og scrambled eggs
Hvide bønner i tomat sauce

Amerikanske Pandekager med sirup
Gammeldags Æblekage

Brunchbuffet kr. 348,-

*Brunchbuffeten serveres senest kl. 11.00 og med indeholdenden drikkevarer
adlibitum i 3 timer fra ankomst!*

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

*Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til
kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet*

Et Filskov Bryllup

Min. 20 personer

Bryllupsreception 15.00 – 17.30

Små hapser: Sprøde tapiokachips med cremer og urter
Varmrøget laksemousse på blinis.

Salte snacks med f. eks. soya-ristede græskarkerner og sprøde rugflager med dip

Øl og vand, friske lemonader samt husets hvidvin og rødvin ad libitum i 2,5 time

Kaffe og the ad libitum

Tilkøb hjemmebagte kranskeagetoppe for 32,- eller medbring jeres egen bryllupskage
1 glas søde bobler til kagen

Bryllupsreception pris pr. person kr. 238,-

Bryllupsmiddag 17.30 – 01.30

Start bryllupsmiddagen med en appetizer - tilkøb for 78,-:
Porcheret jomfruummer med jomfruummerbisque og urter

3 retters menu (eksempel er fra sæsonmenuen):

Kroens Røgede Laks med Syltede Hvide Asparges, Aspargescreme, Urtesalat
Svinebryst Marineret i Ramsløg med sæsonens grønt og pikant sauce
Hvid Chokolademousse på Kiksebund med Ristede Pistacier, Lemoncurd og Tuilles

Huset vinmenu med hvidvin, rødvin og dessertvin samt øl og sodavand ad libitum i 8 timer

Efter middagen:

Aftenkaffe med 3 slags hjemmebagte småkager
Avec bydes rundt til kaffen – 1 bailey eller cognac pr. person

Ta' selv buffet med øl, sodavand, hvidvin og rødvin
Tilvælg 3 bowlere med 3 forskellige drinks efter aftale for 78,- (genopfyldes)

Natmad:

Dansk pølsebord med 4 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej og masser af tilbehør

Bryllupsmiddag pris pr. person 828,-

Et Filskovbryllup pris pr. person kr. 1069,-

(inkl. reception og middag)

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Drikkevarer

Øl / vand

Sodavand	32,-
Flaske øl Tuborg	35,-
Flaskeøl Luksus (Grimbergen, Mikkeler mm.)	45,-
Flaskeøl "Trolden Bryghus" 50cl.	78,-

Vin

Husets velkomstdrink	52,-
Flaske hvidvin	268,-
Flaske rødvin	268,-
Flaske dessertvin	318,-

Kaffe / likør

Kaffe/the	32,-
Kaffe/the med småkager	52,-
Avec (Bailey, Triple Sec og husets cognac)	45,-

Spiritus

Akvavit fl.	700,-
Spiritus fl.	700,-
Luksus spiritus fl.	1.200,-

Vinmenu under middagen

Gælder under middagen og dog maks i 4 timer - efter desserten afregnes pr. genstand

Vinmenu under middagen	278,-
<i>Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og vand ad libitum</i>	

Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Helafstensarrangement

Kan anvendes hele dagen – gælder i 7 timer* fra ankomst.

Sæsonmenu

Helafstensarrangement gældende i 7 timer 780,-
Indeholder: Velkomst drink, 3-retters sæsonmenu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad

Kroens klassiske 3 retters menu

Helafstensarrangement gældende i 7 timer 730,-
Indeholder: Velkomst drink, kroens 3-retters menu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad

Den gode buffet

Helafstensarrangement gældende i 7 timer 790,-
Indeholder: Velkomst drink, den gode buffet, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad

**Ønskes der ad libitum drikkevarer efter de 7 timer kan der tilkøbes ekstra time(r) for 80,- per person. Der regnes med startantallet ved arrangementet, og pr påbegyndte time. Ellers afregnes der efter forbrug efter de 7 timer*

Tilvalg til helafstensarrangement

Velkomstsnack (Tapiokachips med urtemayo og saltede mandler) 38,-
3 Bowler med drinks efter aftale (Genopfyldes) 78,-
Avec (Bailey's, Triple sec, og husets cognac) 45,-
Snacks (Chips, Nødder mm.) 38,-

Natmad

Saml selv burger med pommes frites 98,-
Dansk pølsebord med 4 slags pølse og lun leverpostej med masser af tilbehør 108,-
Hotdog med røde pølser og tilbehør 88,-
Biksemad med rødbeder, sennep og bearnaisesauce 88,-

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Praktiske oplysninger

Børn under 12 år får 50% rabat på maden og børn under 2 år er gratis

I forbindelse med selskaber tilbyder vi 20% rabat på overnatning.

Efter 8 timer pålægges der en lokaleafgift på kr. 750,- pr. påbegyndt time



*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11
Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer*

*Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til
kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet*