

Praktisk information

Det er muligt at bestille lokale og selskabsarrangementer fra 20-200 personer. Vores lokaler er handicapvenlige og med adgang til handicaptoilet.

Hvis ikke andet er angivet under menuerne, vil forretten og desserten være tallerkenrettet. Hovedretten fadserves og bydes to gange.

Et selskabsarrangement er beregnet til at vare i alt ca. 7½ time. Natmaden serveres efter 7 timer evt. før.

Har de ønsker om ekstra tid er timeprisen incl. Bararrangement 1 pr. couvert Kr. 60,- *

- timepris incl. Bararrangement 2 pr. couvert Kr. 78,- *

* Beregnes efter antallet af couverter fra selskabets start. I den forbindelse kan der også være tale om ekstra betaling til evt. musiker.

Har De brug for hjælp til at arrangere musiker, bustransport eller overnatning, hjælper vi gerne.

Alle menu priserne er incl. Bordopdækning med stofduge, servietter, levende lys og blomster.

Betaling

Ved bestilling af et selskabsarrangement betales der et depositum på kr. 2000,- som fratrækkes regningen ved afregning af arrangementet.

Det er muligt **uden beregning**, at regulere antallet af couverter og forudbestilte hotelværelser, indtil **dagen før** afholdelse af Deres arrangement. Herefter afregnes fuldt ud for det oplyste antal couverter og forudbestilte hotelværelser.

Børn, under 12 år, der deltager i selskabsarrangementer afregnes til ½ couvert pris.

Bemærk

Vi modtager gerne Visa/Dankort til betaling af selskabsarrangementet
- kreditkort modtages ikke.

Venlig hilsen og på gensyn på
Gerlev Kro & Hotel



Selskab

Selskabsmenuer for perioden

December, Januar og Februar

Det er en fornøjelse at præsentere vores menuforslag til Deres selskabsarrangement.

Der er mulighed for overnatning i forbindelse med Deres selskabsarrangement.

Ring og reserver datoen til Deres selskabsarrangement i god tid, på telefon 47 52 21 74

Velkommen til

Gerlev Kro & Hotel
Bygaden 4, Gerlev
3630 Jægerspris
Tlf.: 47 52 21 74
www.gerlev-kro.dk

Vinter Buffet

Velkomst

Kirr

Forret

- anrettes på tallerken

Terrin af torsk med citron/peberrodscreme
pyntet med krydderurtesalat og
beder syltet i æbleeddike.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Rosa stegt Uruguay Oksecuvette
Honningglaseret Svinefilet
Farseret Unghanebryst med soufflé
tilsmagt med rosmarin og soltørrede tomater.

Salater

Spidskålssalat af rød og grøn spidskål.
Broccolisalat med tranebær og cremet dressing.
Pære/fennikelsalat med ærtesalat.
Agurkesalat, syltede tyttebær samt waldorfsalat.

Kartofler fra Gadehøjgård

Pommes Rissollées
Gratineret Kartofler med porrer.

Sauce

Kalveskysauce

Dessert

- anrettes på tallerken
Hvid chokolade Brownie
tilsmagt med appelsin.
Hertil Hansens hindbærsorbet og
syret vaniljecreme.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Gullashsuppe
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 588,-



Det store kolde bord

- serveres ved bordet

Marinerede Sild og karrysalat
Kryddersild

Fiskefilet med remoulade og citron

Røget Laks med rørag
Rejer med citron og mayonnaise

Tarteletter med høns i asparges
Lun leverpostej med bacon og champignon
Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat
Flæskesteg med rødkål

Osteanretning med kiks og kompot.

Pr. couvert

Kr. 308,-

Diverse drikkevarer

Alm. Øl, 33cl. Kr. 32,-

Hornbeer, 50 cl. Kr. 69,-

Fadøl, 50 cl. Kr. 50,-

Fadøl, 25 cl. Kr. 32,-

Sodavand, 25 cl. Kr. 29,-

Most - Østergaard Frugtplantage og Mosteri
Rabarber, Æble - Hyldeblomst,
Æble - Solbær Kr. 35,-

Kande isvand Kr. 15,-

Husets Vin
Rød- eller hvidvin, 1/1 fl. Kr. 208,-

Diverse spiritus, 3 cl. Kr. 39,-

Alm. Snaps, 3 cl. Kr. 35,-

Luksus Snaps, 3 cl. Kr. 40,-

Kaffe eller Te Kr. 30,-

Lagkage Kr. 39,-

Æblekage, gammeldags med flødeskum Kr. 39,-

Kringle, hjemmebagt Kr. 39,-

Petitfours, 2 stk. Kr. 32,-

Chokolade, fyldte 2 stk. Kr. 25,-

Vinter Menu 4

Velkomst

Mousserende Vin

Forret

Okse Carpaccio med parmesanflager og tomater.
Hertil artiskok- og basilikumscreme samt
brød og smør.

Hovedret

Helstegt Kalvefilet
med sauté af torvets udvalg af grønt samt syltet pære.
Serveres med kartofler stegt i hasselnødder og
portvinssauce.

Dessert

Citronfromage med crumble
pyntet med sprød marengs og Hansens hindbærsorbet.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Oksekødssuppe med kødboller og urter
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 628,-

Hotel information

Priser

Priserne er gældende til og med d. 31.12.2021

Dobbeltværelse, 2 personer, pr. døgn
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 800,-

Dobbeltværelse, 1 person, pr. døgn
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 550,-

Opredning, pr. person, pr. døgn
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 210,-

Check ind kan ske fra kl. 14.00 - 21.00

Kontakt receptionen på telefonnummer 47 52 21 74
ved senere ankomst.

Check ud skal ske senest kl. 10.30

Morgenbuffet i Restauranten

-serveres i tidsrummet:

Hverdage fra kl. 06.00 - 10.00

Lørdage og Søndage fra kl. 08.00 - 10.00

Helligdage fra kl. 08.00 - 10.00

Årets Menu 1

Velkomst

Hvid Portvin, Tonic med is og citron.

Forret

Sojamarineret Tun
med sesamdressing, samt wasabiskum og
marinerede urter.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Helstegt Uruguay Oksecuvette
med torvets udvalg af grøntsager og syltede løg.
Samt sauteret kartofler med krydderurter og
sauce bordelaise.

Dessert

Chokoladefondant
med Hansens karamel flødeis
pyntet med havregrynsgrumble og syltede bær.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Krydret Karrysuppe
med kylling og grønt.
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 588,-

Selskab med overnatning

Pris idé

Ankomst og check ind kl. 15.00

Kaffe og kage kl. 15.30

Velkomst drink kl. 18.00

Årets Menu 1

Bararrangement 1, med øl, vand og vin

Natmad fra kl. 01.00 - 01.30

Godnat

Morgenmad kl. 08.00 - 10.00

Afrejse og check ud, ikke senere end kl. 10.30

Samlet pr. person

(med overnatning i delt dobbeltværelse)

Kr. 1.165,-

Årets Menu 2

Velkomst

Mousserende Vin med ferskensirup.

Forret

Kold dampet Laks pyntet med rejer,
serveres med brød og smør.

Eller

Tarteletter med Høns i asparges.
- fadsserveres og bydes to gange

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt
hertil waldorfsalat i fuglerede, halv fersken med
ribsgelé, surt, sødt, brune- og hvide kartofler
samt vildtflødesauce.

Eller

Gammeldags Oksesteg
med glaserede perleløg, bønner i svøb og
flødepeberrod på tomat.

Serveres med surt, sødt, hvide kartofler og skysauce.

Dessert

Karamelkurv med Hansens vaniljeis og sorbet
pyntet med frisk frugt og flødeskum.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Aspargessuppe med aspargesstykker og kødboller.
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 588,-

Vinter Menu 3

Velkomst

Kirr Royal

Forret

Koldrøget Laks
med syltede skalotteløg.
Pyntet med dildmayo,
maltcrumble og citronperler.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Indbagt Oksemørbrad
med svampe og spinat.
Sauté af vinterens grønt og syltede græskar.
Serveres med ristede kartofler
og rødvinssauce.

Dessert

Braiseret Ananas
serveres med Hansens rom- og rosinis
samt karamelsauce og eksotisk frugt.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Høsekødssuppe
med kødboller og urter.
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 648,-

Vinmenu - Tilkøb

Ønsker man ikke husets vine, der er gode "all around"
vine, anbefaler vi følgende af lidt højere kvalitet.

The Olive Grove

Chardonnay, d'Arenberg, Australien
Tillæg pr. couvert Kr. 25,-

The Custodian

Grenache, d'Arenberg, Australien
Tillæg pr. couvert Kr. 25,-

Moscato de Asti

La Gatta, Barolo, Piemonte, Italien
Tillæg pr. couvert Kr. 25,-

Spørg efter vinkort for tilkøb af andre vine.

Bararrangementer

Bararrangement 1

Øl og sodavand ad libitum fra arrangementets start til
slut samt vin efter middagen og under natmaden.

Pr. couvert

Kr. 108,-

Bararrangement 2

Øl og sodavand ad libitum fra arrangementets start til
slut samt vin og spiritus efter middagen og
under natmaden.

Pr. couvert

Kr. 178,-