

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 **3 dage 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
Marts, April og Maj

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

Forårs Buffet

Velkomst

Mousserende Vin med hyldeblomstsirup.

Forret

- anrettes på tallerken

Fisk- og Skaldyrsterrin

med citron/peberrodscreme

hertil grønne asparges og syltede tomater
samt krydderurtesalat.

Serveres med brød og smør.

Hovedret

Rosa stegt Uruguay Oksecuvette

Honningglaseret Svinefilet

Farseret Unghanebryst med soufflé

tilsmagt med rosmarin og soltørrede tomater.

Salater

Ananassalat med kokosflager

Sprød Bønnesalat med rødløg

Blandet Salater med kerner

Agurkesalat og Rabarberkompot

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 Karrysild med æg

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,-

Forårs Menu 4

Velkomst

Mousserende Vin med hyldeblomstsirup.

Forret

Farseret Perlehønebryst
med krydderurtecreme, syltede løg og plukkede salater.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Langtidsstegt Oksemørbrad
Vendt i friske urter
serveres med grønne asparges, smørdampet
gulerødder, rabarberkompot,
samt pommers rissollées og estragonsauce.

Dessert

Citron Mazarinkage
serveres med Hansens vaniljeis med chokoladestykker
og syltede jordbær.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør
- bydes en gang

Natmad

Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Pr. couvert
Kr. 648,-

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 havregryns crumble 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

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.

- fads serveres 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,-

Forårs Menu 3

Velkomst

Mousserende Vin

Forret

Blancheret Asparges med rejer
serveres med krydderurte mousseline
og sprøde boghvedekerner.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Helstegt Kalvefilet
med torvets sprøde grøntsager,
rabarberkompot samt syltede agurker.
Serveres med små ristede kartofler
og morkelflødesauce.

Dessert

Passionsfrugtterne med Hansens
mango- og vaniljeis pyntet med citronmelisse.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Pålægsbuffet: hamburgerryg med italiensk salat, rulle-
pølse med løgringe og Sky,
lun leverpostej med bacon og svampe,
brie og fast ost med kompot og kiks.
Hertil brød og smør.

Pr. couvert

Kr. 628,-

Udskift Kalvefilet med Lammeryg á Kr. 29,-

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 d'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,-