

## 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

september, oktober og november

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

## Efterårs Buffet

### Velkomst

Kirr

### Forret

- anrettes på tallerken  
Fisk- og Skaldyrsterrin  
med æble og selleri samt krydderurtesalat og  
citron/peberrodscreme.  
Hertil brød og smør.

### Hovedret

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

### Salater

Rødkålssalat med bær og knas  
Quinoasalat med bagte rødder  
Ristet Auberginesalat med peberfrugt.  
Ribsgele og syltede Asier.

### 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  
syrnet 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,-

## Efterårs Menu 4

### Velkomst

Mousserende Vin med brombærlikør.

### Forret

Røget andebryst med rødbede- og æblecrudité og valnøddevinaigrette.  
Hertil brød og smør.

### Hovedret

Helstegt Kalvemørbrad med torvets udvalg af grøntsager.  
Serveres med syltede tyttebær, asier samt smørristede kartofler og portvinssauce.

### Dessert

Ananas Carpaccio med passionsfrugtcoulis, sprøde tuiles og Hansens vaniljeis.

### Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

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

### Natmad

Fransk Løgsuppe med gratineret ostebrød.

Pr. couvert

Kr. 648,-

Udskift Kalvemørbrad med Dyrefilet á Kr. 29,-

## 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. 558,-

## 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.

- 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,-

## Efterårs Menu 3

### Velkomst

Kirr Royal

### Forret

Roulade af røget laks  
med bagte blommetomater,  
krydderurter og peberrodscreme.  
Hertil brød og smør.

### Hovedret

Rosastegt Oksetyksteg  
med sauté af torvets udvalg af grøntsager,  
bagte blommer, syltede tyttebær og agurker.  
Serveres med ristede kartofler  
med persilledrys og  
rødvinsauce.

### Dessert

Lun Æbletærte  
serveres med Hansens vaniljeis og crumble.

### Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

**Kaffe og Te med Cognac el. Likør**

- bydes en gang

### Natmad

Kartoffelporresuppe  
med purløg og ristet bacon.  
Hertil lunt brød.

Pr. couvert

Kr. 628,-

## 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,-