



Udflugter

Det er en fornøjelse at præsentere vores udvalg af menuforslag til Deres udflugt.

Særlig hygge på Gerlev Kro.

Alle steder på kroen er der pyntet flot op med inspirerende og nyttig brugskunst. Det giver mulighed for at gøre en god handel.

Der er levende musik under middagen samt til evt. en efterfølgende sving om, hvis De ønsker det. Dette er uden beregning ved min. 30 personer, aftales ved bestilling.

Menuforslagene i denne brochure er gældende til 31.12.2019 og på alle hverdage undtaget fredag aften.

Ring og bestil i god tid på telefon.

Velkommen til

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

Kaffe og kage

Kaffe eller Te i forbindelse med spisning	Kr. 30,-
Kaffe eller Te med lagkage, kringle eller æblekage og i forbindelse med spisning	Kr. 60,-
Kaffe eller Te med lagkage, kringle eller æblekage uden spisning.	Kr. 79,-

Diverse drikkevarer

Alm. Øl, 33cl.	Kr. 32,-
Sodavand, 25 cl.	Kr. 29,-
Husets Vin Rød- eller hvidvin, glas	Kr. 45,-
Husets Vin Rød- eller hvidvin, 1/1 fl.	Kr. 208,-
Alm. Snaps, 2 cl.	Kr. 25,-
Luksus Snaps, 2 cl.	Kr. 30,-
Likør, 3 cl.	Kr. 30,-
Cognac, 3 cl.	Kr. 35,-
Isvand, pr. kande	Kr. 15,-
Isvand ad libitum serveret i kander, på alle borde, pr. couvert	Kr. 10,-

Praktisk information

Vores lokaler er handicapvenlige og med adgang til handicaptolet.

Det er muligt at bestille lokale fra 20-200 personer.

Har De brug for hjælp til at arrangere bustransport er vi gerne behjælpelige. Priserne i denne brochure er gældende for Foreninger og til min. 20 personer.

Priserne er gældende til 31.12.2019 og på alle hverdage undtaget fredag aften.

Venlig hilsen og på gensyn på
Gerlev Kro & Hotel

Ta'selv bord

2 slags Sild
Fiskefilet
3-4 kolde anretninger
3-4 varme anretninger
Osteanretning med kiks
Kr. 179,-

Platte anrettet på fade

2 slags Sild og karrysalat
Fiskefilet med remoulade og citron
Rejer med citron og mayonnaise
Tartelet med høns i asparges
Flæskesteg med rødkål
Osteanretning med kiks
Kr. 198,-

Det store kolde bord

- anrettet på fade

2 slags Sild og karrysalat
Fiskefilet med remoulade og citron
Fersk røget Laks med røræg
Rejer med citron og mayonnaise
Tartelet med høns i asparges
Flæskesteg med rødkål
Osteanretning med kiks
Kr. 238,-

Dampet Laks og sprængt Svinekam

Kold dampet Laks med rejer,
dressing, flute og smør.
Sprængt Svinekam med danske kartofler,
sæsonens grøntsager og
hvidvinssauce.
Kr. 189,-

Krebinet og Citronfromage

Krebinet med friske grøntsager, hvide
kartofler og skysauce.
Citronfromage med flødeskum.
Kr. 158,-

Hakkebøf og Is

Hakkebøf med bløde løg, hvide
kartofler, agurkesalat og skysauce.
Vaniljeis med chokoladesauce.
Kr. 158,-

Svinekam og Is

Svinekam med sprød svær, svesker,
rødkål, 1/2 æble med gelé, brune- og hvide
kartofler og skysauce.
Vaniljeis med chokoladesauce.
Kr. 189,-

Gammeldags Kalvesteg og Pærer Belle Helene

Gammeldags Kalvesteg med
2 slags grøntsager,
hvide kartofler, agurksalat, tyttebær
og skysauce.
Pærer Belle Helene
med vaniljeis og chokoladesauce.
Kr. 189,-

Gammeldags Oksesteg og Fløderand

Gammeldags Oksesteg med glaserede
perleløg, bønner, 1/2 tomat
med flødepeberrod, tyttebær, agurkesalat,
hvide kartofler og skysauce.
Fløderand med frisk frugt.
Kr. 189,-