



# Mad ud af Huset

Det er en fornøjelse at præsentere vores udvalg af varme- og kolde retter;  
Ud af Huset.

Er der ønsker ud over, hvad der er præsenteret i denne brochure, vil vi gerne høre fra Dem.  
(Næsten) alt er muligt!

Ring og bestil i god tid, på telefon  
47 52 21 74

Denne brochure er gældende for minimum 12. couverter.  
Levering er muligt, aftales ved bestillingen.

**Velkommen til**

**Gerlev Kro & Hotel**  
Bygaden 4, Gerlev  
3630 Jægerspris  
Tlf.: 47 52 21 74  
[www.gerlev-kro.dk](http://www.gerlev-kro.dk)

## Forretter

<b>Tarteletter</b> med høns i asparges	Kr. 65,-
<b>Kold dampet Laks</b> med rejer	Kr. 75,-
<b>Rejecocktail</b> med flute og smør	Kr. 85,-
<b>Fersk røget Laks</b> med rejer, dressing, brød og smør	Kr. 89,-
<b>Carpaccio</b> af oksemørbrad med høvlet parmesan samt balsamico	Kr. 105,-

## Hovedretter

<b>Gammeldags Kalvesteg</b> med årstidens grøntsager, surt, sødt, hvide kartofler og skysauce.	Kr. 198,-
<b>Kalvesteg stegt som vildt</b> med ½ fersken med gelé, waldorffsalat i fuglerede, surt, sødt, brune, hvide kartofler og vildtflødesauce.	Kr. 198,-
<b>Gammeldags Oksesteg</b> med glaserede perleløg, bønner i svøb, surt, sødt og hvide kartofler hertil skysauce.	Kr. 198,-
<b>Helstegt Oksefilet</b> med årstidens grøntsager, bagte kartofler og rødvinssauce.	Kr. 218,-
<b>Kalvemørbrad</b> med portvinsmarinerede druer, årstidens grøntsager, kartofler efter eget valg og portvinssauce.	Kr. 238,-

## Dessert

<b>Vaniljeisrand</b> med ½ pære og chokoladesauce	Kr. 59,-
<b>Fløderand</b> med frisk frugtsalat	Kr. 59,-
<b>Fromager</b> , vælg mellem Citron, Appelsin	Kr. 59,-
<b>Chokoladekage</b> med skovbærcreme	Kr. 79,-
½ <b>Ananas</b> med frisk frugt og råcreme	Kr. 89,-

# Ta'selv buffet

## Forret

- anrettes på tallerken

Vælg en af nedenstående:

Røget Sværdfisk på bund af salater,  
hertil æble-peberrodscreme,  
flute og smør

Eller

Frit valg af forretterne i brochuren

## Hovedret

Vælg tre af nedenstående:

Gammeldags Oksesteg med  
agurkesalat og tyttebær

Helstegt oksefilet

Solbærglaseret Kalvesteg

Farseret Unghanebryst

Kalkunbryst fyldt med

soltørrede tomater, fetaost og oliven

Hertil Rødvinsauce

## Salater til buffeten:

3 slags salater med  
torvets udvalg af grønt.

## Kartofler

Vælg to af nedenstående:

Flødebagte kartofler, bagte kartofler,  
panderistede kartofler eller

kold kartoffelsalat

## Desserter

Vælg mellem nedenstående:

Osteanretning med kiks samt

Frugttærte med creme fraiche

Eller

Chokoladekage med hindbærcreme

Kr. 308,-

Min. 20 couverter

## Platte og koldt bord

### Gerlev luksus Platte

2 slags Sild

Fiskefilet med remoulade og citron

Røget Laks med røræg

Lun Leverpostej med bacon

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøffer med

bløde løg og agurkesalat

2 slags Ost med kiks

Brød, fedt og smør

**Kr. 198,-**

**Min. 4 couverter**

### Det store kolde bord

2 slags Sild og karrysalat

Fiskefilet med citron og remoulade

Rejer med citron og mayonnaise

Røget Laks med røræg

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøf med

bløde løg og agurkesalat

Lun Leverpostej med bacon

Osteanretning med kiks

Frugtsalat

Brød, fedt og smør

**Kr. 238,-**

**Min. 4 couverter**



**Venlig hilsen og på gensyn på  
Gerlev Kro & Hotel**