

## Praktiske oplysninger

Maden kan efter eget ønske anrettes, enten i engangsservice eller i vores skåle og fade. Retter som Skinke og Flæskesteg vil ikke være skåret ud.

Desuden vil der næsten altid være noget emballage vi skal have retur:  
**Termokasser og evt. lånte skåle og fade.**

## Åbningstider jul og nytår

23. og 24. december lukket.

23. december åben for afhentning af forudbestilte julemenuer mellem kl. 11.00-14.00.

1. juledag åben kl. 12.00 - 20.00.

2. juledag åben kl. 12.00 - 20.00.

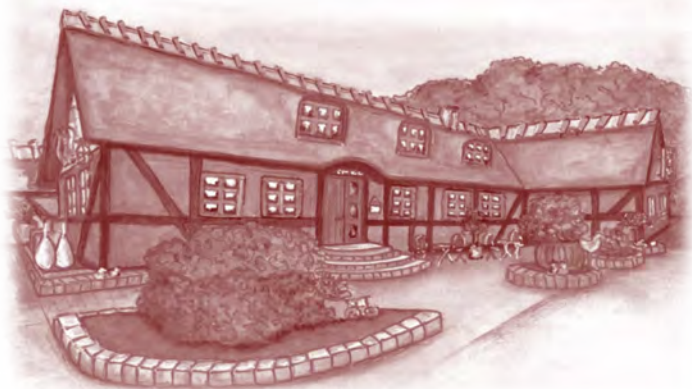
Åbningsdage mellem jul og nytår:  
27, 28. og 29. december kl. 12.00 - 21.00.  
30. december lukket.

31. december åben for afhentning af forudbestilte nytårsmenuer mellem kl. 12.00 - 14.00.

1. og 2. januar 2020 lukket.

Vi åbner igen 3. januar 2020 kl. 12.00.

**Glædelig jul og godt nytår**



Venlig hilsen og på gensyn på  
Gerlev Kro & Hotel



# Mad ud af Huset Jul og nytår 2019

Det er en fornøjelse at præsentere vores menu forslag til Deres julearrangement; 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.

Levering er muligt, aftales ved bestillingen.

Vi har ikke Mad ud af Huset 1. og 2. Juledag.

Velkommen til

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

## Juleanretning - Julebord

### Stor Juleanretning

2 slags Sild med løg og kapers  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Gravad Laks med dressing  
Tartelet med høns i asparges  
Ande- og Flæskesteg med rødkål  
Osteanretning med kiks og druer  
Ris á la mande med kirsebærsaUCE  
Brød, fedt og smør

Kr. 208,-  
Min. 4 couverte

### Stort Julebord

2 slags Sild med løg, kapers og karrysalat  
Julesild Á la Chef  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Gravad Laks med dressing  
Æg og rejer med mayonnaise  
Hønsesalat med bacon  
Sylte med sennep og rødbeder  
Æbleflæsk  
Lun Leverpostej med bacon  
Ande- og Flæskesteg med rødkål  
Glaseret skinke med grønlangkål  
Osteanretning med kiks og druer  
Ris á la mande med kirsebærsaUCE  
Brød, fedt og smør

Kr. 248,-  
Min. 4 couverte

### Julemenu

#### Flæskesteg og Andesteg

med svesker, rødkål og skysauce.  
½ æble med gelé, brune- og  
hvide kartofler.  
Ris á la mande med kirsebærsaUCE.

Kr. 228,-  
Min. 12 couverte

## Nytår 2019

### - Ud af huset

#### *Hummerbisque med torskesoufflé*

*Ristede scampirejer, krydderurter, dild-olie samt frisk brød*

#### *Tournedos af oksemørbrad*

*Sauté af sprøde gulerødder, porre & rød spidskål samt syltede ribs. Vol au vent med cremet skovsvampe, trøffelsauce & kartoffelgratin*

#### *Passionsfrugt-fromage med havtornpuré*

*Creme af hvid chokolade & kokos samt mørk crumble med malt, lakrids & skovsyre*

Kr. 318,-

### Ring og bestil Nytårs menuen i god tid

- endeligt antal kuverte skal vi have besked om  
senest d. 28.12.2019

Menuen er klar til afhentning d. 31.12.2019  
fra kl. 12.00 - 14.00  
- betaling sker ved afhentning.

Maden pakkes i engangsservice og der er  
vedlagt en serveringsvejledning.  
Påregn lidt tilberedningstid  
mellem retterne.

