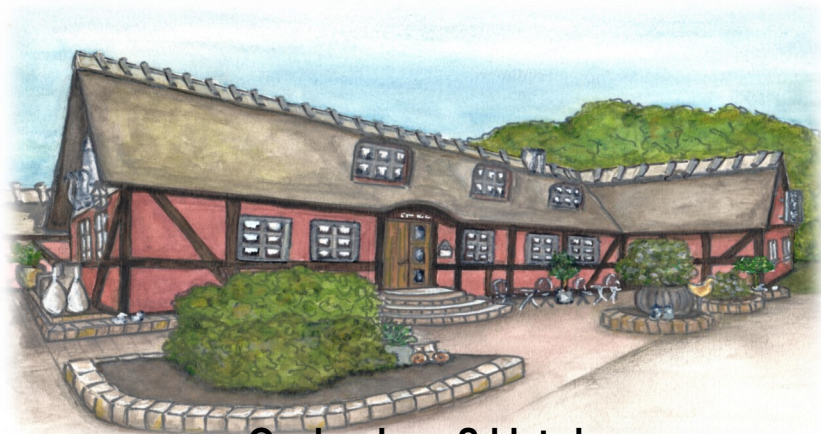




## Kromanden fejrer

### 26 års værtsskab på Gerlev Kro & Kronprinsesse Marys Bro's Åbning

Vi tyvstarter vores fødselsdag i oktober på Gerlev kro. I år starter vi allerede den 27. September for også at fejre den nye Broes åbning.



Gerlev kro & Hotel  
Hyggekroen i Hornsherred



**Husk bordbestilling 47 52 21 74**

Gerlev Kro & Hotel  
Bygaden 4, Gerlev 3630 Jægerspris  
Tlf.: 47 52 21 74



## Kromanden fejrer

### 26 års værtsskab på Gerlev Kro & Kronprinsesse Marys Bro's Åbning

Søndage

den 29. Sept. d. 6., 13., 20 & 27. oktober

fra kl. 12.00 - 15.00

Vores sædvanlige velkendte  
frokostbuffet bestående af:

2 slags sild, Fiskefilet med remoulade

4 kolde anretninger, 4 lune anretninger

Inkl. Dessertbord med kaffe.

Normalpris 179,- uden kaffe og dessert

Bro rabat 14,-

**165,- pr pers.**



Hver søndag og mandag

fra kl. 12.00 - 21.00

Wiener- eller jægerschnitzel  
samt chokolademousse eller  
citronfromage.

Normalpris 189,- uden dessert

Bro rabat 14,-

**175,- pr. pers.**

Tilbuddene er Gældende fra d. 27. september til og med d. 31. oktober 2019.



**Hver onsdag og torsdag  
fra kl. 17.00-21.00 i hele oktober**

### **Onsdagsmenu:**

#### **Torskesoufflé**

Med bacon vinaigrette, æggeblomme creme, rødbede crudité & blomsterkarse. Brød & Smør

#### **Langtidsstegt Oksecuvette med urter**

Ristede svampe, gulerodspuré, Dagens kartoffel & sauce Demi-glace

#### **Kroens æbledessert**

Bagt æble i pres hertil Hansens vanilje is

### **Torsdagsmenu:**

#### **Farseret Unghanebryst**

Med syltet salatløg, grønne tomater, urtecreme & sprøde saltstænger. Brød & smør

#### **Kalvemørbrad stegt i brunet smør & timian**

Grøntsags sauté, syltet løgskaller. Gratineret kartofler med porre & portvinssky

#### **Stikkelsbær & pærekompot**

Med brunsviger & Hansens vanilje is

**199,- pr. pers.**

Menuerne kan ikke ændres og er fast i dagene. Serveres sidste dag 31. oktober



## Fiske & skaldyrsaften

Fredag den 27. september 2019 samt  
Fredag den 4., 11. og 18. oktober 2019  
Kl. 18.00

Gerlev Kros overdådige Fiske- &  
Skaldyrsbuffet med alt godt fra havet,  
tilberedt klassisk med kolde- &  
varme fiskeanretninger.  
Desuden helstegt kalveculotte  
med diverse tilbehør.

Dessertbord med kager & frugt.  
**Kr. 398,- pr. pers.**

Husk bordbestilling 47 52 21 74



# Brugskunst

26 % på alt Brugskunst



Fra 27. September og i hele oktober måned  
giver vi rabat på ALT brugskunst