



# Selskab

**Selskabsmenuer for perioden  
December 2019,  
januar og februar 2020**

**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](http://www.gerlev-kro.dk)**

# Vinter Buffet

## Velkomst

Kirr

## Forret

- anrettes på tallerken

Terrin af torsk med citron/peberrodscreme  
pyntet med krydderurtesalat og  
beder syltet i æbleeddike.

Hertil brød og smør.

## Hovedret

Rosa stegt Uruguay Oksecuvette

Honningglaseret Svinefilet

Farseret Unghanebryst med soufflé

tilsmagt med rosmarin og soltørrede tomater.

## Salater

Spidskålssalat af rød og grøn spidskål.

Broccolisalat med tranebær og cremet dressing.

Pære/fennikelsalat med ærtesalat.

Agurkesalat, syltede tyttebær samt waldorfsalat.

## Kartofler fra Gadehøjgård

Pommes Rissollées

Gratineret Kartofler med porrer.

## Sauce

Kalveskysauce

## Dessert

- anrettes på tallerken

Hvid chokolade Brownie

tilsmagt med appelsin.

Hertil Hansens hindbørsorbet og

syret vaniljecreme.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

## Natmad

Gullashsuppe

Hertil lunt brød.

Pris pr. couvert

Kr. 558,-



# 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 havregrynsgrumble 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.

Pris 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 pris pr. person

(med overnatning i delt dobbeltværelse)

Kr. 1.135,-

# 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.

Pris pr. couvert

Kr. 558,-

## Vinmenu - Tilkøb

Ønsker man ikke husets vine, der er gode "all around"  
vine, anbefaler vi følgende af lidt højere kvalitet.

### Chardonnay

Aniello 006, Rio Negro, Argentina

Merpris pr. couvert Kr. 25,-

### Malbec

Aniello "006" Riverside Estate, Rio Negro, Argentina

Merpris pr. couvert Kr. 25,-

### Moscato de Asti

La Gatta, Estate

Merpris pr. couvert Kr. 25,-

Spørg efter vinkort for tilkøb af andre vine.

# Vinter Menu 3

## Velkomst

Kirr Royal

## Forret

Koldrøget Laks  
med syltede skalotteløg.  
Pyntet med dildmayo,  
maltcrumble og citronperler.  
Hertil brød og smør.

## Hovedret

Indbagt Oksemørbrad  
med svampe og spinat.  
Sauté af vinterens grønt og syltede græskar.  
Serveres med ristede kartofler  
og rødvinssauce.

## Dessert

Braiseret Ananas  
serveres med Hansens rom- og rosinis  
samt karamelsauce og eksotisk frugt.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

## Natmad

Hønsekødssuppe  
med kødboller og urter.  
Hertil lunt brød.

Pris pr. couvert

Kr. 618,-

## Bararrangementer

### Bararrangement 1

Øl og sodavand ad libitum fra arrangementets start til slut samt vin efter middagen og under natmaden.

Pris 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.

Pris pr. couvert

Kr. 178,-

# Vinter Menu 4

**Velkomst**  
Mousserende Vin

**Forret**  
Okse Carpaccio med parmesanflager og tomater.  
Hertil artiskok- og basilikumscreme samt  
brød og smør.

**Hovedret**  
Kalvefilet med hønsesoufflé fars  
og sauté af torvets udvalg af grønt samt syltet pære.  
Serveres med kartofler stegt i hasselnødder og  
portvinsauce.

**Dessert**  
Citronfromage med crumble  
pyntet med sprød marengs og Hansens hindbærsorbet.

**Vine**  
Husets Vine og isvand, ad libitum.

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

**Natmad**  
Oksekødssuppe med kødboller og urter  
Hertil lunt brød.

Pris pr. couvert  
Kr. 598,-

## Hotel information

### Priser

Priserne er gældende til og med d. 31.12.2018  
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

# 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.

Pris pr. couvert  
Kr. 298,-

## Diverse drikkevarer

<b>Alm. Øl</b> , 33cl.	Kr. 32,-
<b>Hornbeer</b> , 50 cl.	Kr. 69,-
<b>Fadøl</b> , 50 cl.	Kr. 50,-
<b>Fadøl</b> , 25 cl.	Kr. 32,-
<b>Sodavand</b> , 25 cl.	Kr. 29,-
<b>Most</b> - Østergaard Frugtplantage og Mosteri Rabarber, Æble - Hyldeblomst, Æble - Solbær	Kr. 35,-
<b>Kande isvand</b>	Kr. 15,-
<b>Husets Vin</b> Rød- eller hvidvin, 1/1 fl.	Kr. 208,-
<b>Diverse spiritus</b> , 3 cl.	Kr. 39,-
<b>Alm. Snaps</b> , 3 cl.	Kr. 35,-
<b>Luksus Snaps</b> , 3 cl.	Kr. 40,-
<b>Kaffe eller Te</b>	Kr. 30,-
<b>Lagkage</b>	Kr. 39,-
<b>Æblekage</b> , gammeldags med flødeskum	Kr. 39,-
<b>Kringle</b> , hjemmebagt	Kr. 39,-
<b>Petitfours</b> , 2 stk.	Kr. 32,-
<b>Chokolade</b> , fyldte 2 stk.	Kr. 25,-

# Praktisk information

Det er muligt at bestille lokale og selskabsarrangementer fra 20-200 personer. Vores lokaler er handicapvenlige og med adgang til handikaptoilet.

Hvis ikke andet er angivet under menuerne, vil forretten og desserten være tallerkenanrettet. 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**