



Mad ud af Huset Jul og nytår 2017

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 kan dog ikke påtage os levering
1. og 2. Juledag samt nytårsaften.

Velkommen til

Gerlev Kro & Hotel
Bygaden 4, Gerlev
3630 Jægerspris
Tlf.: 47 52 21 74
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 kirsebærsaube
Brød, fedt og smør

Kr. 208,-

Min. 4 couverter

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 grønlankål
Osteanretning med kiks og druer
Ris a´la mande med kirsebærsaube
Brød, fedt og smør

Kr. 248,-

Min. 4 couverter

Julemenu

Flæskesteg og Andesteg

med svesker, rødkål og skysauce.
½ æble med gelé, brune- og
hvide kartofler.

Ris á la mande med kirsebærsaube.

Kr. 228,-

Min. 12 couverter

Nytår 2017

Nytårsmenu

Forret

Varmrøget Laks
anrettet med plukket frisée salat,
mild peberrodscreme, friske æbler, selleri
og pyntet med rødbede perler.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Tournedos af Oksemørbrad
serveret på purløgsole og rødvinsglace
med skozornerødspuré,
råsyltede tyttebær samt pommes rissolle.

Dessert

Hvid Chokoladebrownie
på bund af crumble og chokolade-
ganache samt hindbær/vanilje puré,
toppet med hvid chokoladecreme.

Kr. 318,-



Ring og bestil Nytårs menuen i god tid

- endeligt antal kuverter skal vi have besked om
senest d. 28.12.2017

Menuen er klar til afhentning d. 31.12.2017
fra kl. 13.00 - 14.00

- betaling sker ved afhentning.

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

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

22. 23. 24. december lukket

1. juledag åben kl. 12.00 - 20.00

2. juledag åben kl. 12.00 - 20.00

Mellem jul og nytår kl. 12.00-21.00

31. december åben for afhentning af forudbestilte nytårsmenuer kl. 13.00 - 14.00

1. januar 2018 lukket

Vi åbner igen 2. januar 2018 kl. 12.00

Glædelig jul og godt nytår



Venlig hilsen og på gensyn på
Gerlev Kro & Hotel