



Selskab

**Selskabsmenuer for perioden
september, oktober og
november 2019**

**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**

Efterårs Buffet

Velkomst

Kirr

Forret

- anrettes på tallerken

Fisk- og Skaldyrsterrin

med æble og selleri samt krydderurtesalat og citron/peberrodscreme.

Hertil brød og smør.

Hovedret

Rosa stegt Uruguay Oksecuvette

Honningglaseret Svinefilet

Farseret Unghanebryst med soufflé

tilsmagt med rosmarin og soltørrede tomater.

Salater

Rødkålssalat med bær og knas

Quinoasalat med bagte rødder

Ristet Auberginesalat med peberfrugt.

Ribsgele og syltede Asier.

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

syrnet 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 havregrynscrumble 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.

Efterårs Menu 3

Velkomst

Kirr Royal

Forret

Roulade af røget laks
med bagte blommetomater,
krydderurter og peberrodscreme.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Rosastegt Oksetyksteg
med sauté af torvets udvalg af grøntsager,
bagte blommer, syltede tyttebær og agurker.
Serveres med ristede kartofler
med persilledrys og
rødvinsauce.

Dessert

Lun Æbletærte
serveres med Hansens vaniljeis og crumble.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Kartoffelporresuppe
med purløg og ristet bacon.
Hertil lunt brød.

Pris pr. couvert

Kr. 598,-

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,-

Efterårs Menu 4

Velkomst

Mousserende Vin med brombærlikør.

Forret

Røget andebryst med rødbede- og æblecrudité
og valnøddevinaigrette.
Hertil brød og smør.

Hovedret

Kalvemørbrad i hønsesoufflé fars
med torvets udvalg af grøntsager.
Serveres med syltede tyttebær, asier samt
smørristede kartofler og portvinsauce.

Dessert

Ananas Carpaccio med passionsfrugtcoulis,
sprøde tuiles og Hansens vaniljeis.

Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

Kaffe og Te med Cognac el. Likør

- bydes en gang

Natmad

Fransk Løgsuppe med gratineret ostebrød.

Pris pr. couvert

Kr. 618,-

Udskift Kalvemørbrad med Dyrefilet á Kr. 25,-

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

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