

SKOVDAL KRO

FESTKATALOG

1.1.2016

FESTKATALOG

SUPPER

<u>Klar suppe</u> med urter kød- og melboller og friskbagt brød	kr. 60,-
<u>Cremet fiskesuppe</u> med bagt torsk og krydderurter samt friskbagt brød	kr. 88,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Æble / sellerisuppe</u> med sprød bacon og ruculla pesto samt friskbagt brød	kr. 70,-

KOLDE FORRETTER

<u>Rejecocktail a´ la Skovdal</u> med friskbagt brød samt smør	kr. 75,-
<u>Varmrøget laks</u> med salat vendt i syrnet fløde dertil syltede rødløg samt friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Dampet laks</u> på salat med slikasparges og rejer serveres med grøn dressing, friskbagt brød samt smør	kr. 75,-
<u>Koldrøget laks</u> med rygeostecreme, små salater & sprød rug samt friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Røget dyrekølle</u> med æblesalat og artiskok samt frisk bagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Marineret kylling filet</u> med lime og sød chili på små salater med græskar kerner hertil friskbagt brød samt smør	kr. 70,-

<u>Tunmousse</u> med rejer på sprøde salater med friskbagt brød samt smør	kr.70,-
<u>Luft tørret skinke</u> med salater, hjemmelavet pesto, frisk høvlet Parmesanost hertil frisk bagt brød samt smør	kr. 75,-
<u>Letrøget andebryst</u> samt rodfrugtterriner & honning vinaigrette med friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Carpaccio af okseinderlår</u> , med salater, frisk Parmesanost små oliven og caspers hertil friskbagt brød samt smør	kr. 80,-
<u>Tapas tallerken</u> - Varmrøget laks med tzatziki, marineret kylling filet med lime og sød chili, samt røget dyrekølle med artiskok hertil friskbagt brød samt smør	kr. 98,-
<u>Fiskevariation</u> – fisketerriner med bagt cherrytomat, koldrøget laks med rygeostecreme samt tigerrejer vendt i pesto hertil friskbagt brød samt smør	kr. 98,-

VARME FORRETTER

<u>2 tarteletter</u> med høns i asparges	kr. 68,-
<u>bagt hellefisk</u> på sellericreme & rødvinsglace	kr. 85,-
<u>Lun vagtel</u> på svampecrouton & små salater	kr. 98,-

MELLEMRETTER

<u>Øl braiseret svinekæbe</u> på rodgrønt	kr. 50,-
<u>Marinerede tigerrejer</u> på tomatkompot	kr. 50,-
<u>Ristet Foie gras</u> med karamelliseret æble	kr. 78,-

SMAGSRENSER

Solbær sorbet	kr. 22,-
Mango sorbet	kr. 22,-

OKSEKØD

<u>Suppekød</u> – okse- og hønsekød serveres med sur/sød peberrodssauce, solbærsyltetøj og hvide kartofler	kr. 148,-
<u>Gammeldags oksesteg</u> serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg, ½ tomat med flødepeberrod, skysauce, hvide kartofler & surt	kr. 178,-
<u>Amerikansk oksecuvette</u> med ristede champignons, grilltomat, hvidløg/bacon bønner, rødvinssauce & timianristede kartofler	kr. 210,-
<u>Rosastegt oksemørbrad</u> med bagte rodfrugter, svampesaute og rødvin sauce samt kartoffelgratin	kr. 220,-

KALVEKØD

<u>Langtidsstegt kalvecuvette</u> med bagte svampe, smørdampede urter og petit kartofler samt kalvesky	kr. 188,-
<u>Grydestegt kalvesteg som vildt</u> serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt "vildt" flødesauce	kr. 170,-
<u>Grillet kalvefilet</u> med smørdampede grønsager, bagt peberfrugt rosmarinssauce & små ristede kartofler	kr. 228,-
<u>Basilikums marineret kalvemørbrad</u> med grønsags frikasse samt glaserede rødløg & estragonsauce hertil små petit kartofler	kr. 238,-

SVINEKØD

Barbecuestegt nakkefilet med bacon stegte gulerødder og bagte tomater
ristede petit kartofler samt krydderet sauce kr. 158,-

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, ½ æble med gelé
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 158,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler
samt "vildt" skysauce kr. 158,-

Svinemørbrad vendt i chili og citrus med grønsagstimbale
samt svampesauce og ristede kartofler kr. 188,-

FJERKRÆ

Sprængt kalkunbryst serveres med ærter francaise,
årstidens grønsager, mild peberrodssauce & petit kartofler kr. 168,-

Farseret unghanebryst med nødder og frisk basilikum
årstidens grønsager samt petit kartofler & hvidvin sauce kr. 188,-

LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 208,-

VILDT

Portvins braiseret dyrekølle med bacon bagt selleri
årstidens grønsager, ristede rosmarinkartofler & vildt sauce kr. 228,-

Helstegt kronryrfilet med svampe / nødde timbale,
årstidens grønt, serveres med sprød kartoffel & trænebærsauce kr. 278,-

OST

Gratineret cheddarost med oliven & syltede blommer
samt sprødt kr. 68,-

3 europæiske oste med sødt, sprødt & blødt kr. 78,-

DESSERTER

<u>Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro</u>	kr. 70,-
<u>Citron fromage</u> med flødeskum, frisk frugt og chokolade	kr. 65,-
<u>Pære Belle Helene</u> - vanilje is med pocheret pære & chokoladecreme	kr. 70,-
<u>Vaniljefløderand</u> med vanilje is og lun jordbærsauce	kr. 88,-
<u>Vanilje is</u> med sæsonens frugter & hindbærsauce	kr. 68,-
<u>klassisk fransk chokolademousse</u> med flødeskum & bær	kr. 65,-
<u>Lun chokoladekage</u> med mangosorbet & bærkompot	kr. 80,-
<u>Nøddetærte</u> med is & hindbærpure samt frisk frugt	kr. 88,-
<u>Skovdals desserttallerken</u> med små lækkerier	kr. 108,-
<u>Bailey is</u> og karamelliseret nødder, chokolade samt bær	kr. 80,-
<u>2 lags chokoladekage</u> med kirsebær is & ananas kirsebær	kr. 85,-

KAFFE

Kaffe/te	kr. 30,-
Kaffe/te med 3 slags småkager	kr. 45,-
Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt	kr. 60,-
Kaffe/te med lagkage	kr. 68,-
Kaffe / te med fyldt chokolade	kr. 58,-
Kaffe / te med friskbagt kringle	kr. 58,-

NATMAD

<u>Karry suppe</u> med urter og kylling samt friskbagt brød	kr.65,-
<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 60,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Pålægsbræt</u> - 6 slags pålæg med tilbehør, lun leverpostej, 2 slags friskbagt brød, krydderfedt og smør	kr. 95,-
<u>Æggekage</u> med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	kr. 60,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 78,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 68,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 70,-
<u>Frikadeller med kartofelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Krydderstegte kyllingelår</u> med tomatsalat og friskbagt brød	kr. 68,-

BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 268,-

Marineret sild med karrysalat
Rødspættefilet med remoulade
laks med krydderurter
Halve æg med rejer og mayonnaise
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med hjemmelavet agurkesalat
Ribbensteg med rødkål
2 slags oste med tilbehør og frisk frugt, samt brød & smør

Skovdal – Frokost buffet 2 kr. 258,-

Tunmousse på sprøde salater
laks pyntet med rejer og asparges samt grøn dressing
Marinerede kyllingefilet
Årstidens salat
Frikadeller med kold kartoffelsalat
Tærte efter sæson med vaniljecreme, frisk frugt samt 2 slags ost med oliven og sødt friskbagt brød & smør

Skovdal – Buffet 3

kr. 308,-

Varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød (serveres ved bordene)
2 slags kød (vælg mellem helstegt oksetyndsteg, kalvecuvette, krydret svinemørbrad,
marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet, lammeculotte og pestostegt kalkunbryst)
3 slags årstidens salater med dressing
samt ristede timiankartofler med rødvinssauce
Tærte efter sæson med vaniljecreme og kroens hjemmelavede is med frisk frugt

Skovdal – buffet 4

kr. 378,-

Tapas tallerken (serveres ved bordene)
3 slags kød (vælg mellem helstegt oksetyndsteg, krydret svinemørbrad,
unghanebryst, marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet, lammeculotte,
pestostegt kalkunbryst, andebryst, dyrekølle og kalvecuvette)
2 slags saucer tilpasset det valgte kød.
Cheddar gratineret kartoffel og ristede timiankartofler
3 slags årstidens salater samt dressing og bagte grønsager.
Dessertbuffet á la´ Skovdal med kage, tærte, is,
sorbet, mousse, fromage og frisk frugt.

Italiensk buffet

kr. 398,-

Parmasan gratineret torsk m. urter, ristede tigerrejer m. hvidløg & oliven
Bresaola skinke på små salater
Lammeculotte med fennikel
Pestostegt kalvecuvette
Frisk pasta og kartofler stegt i olivenolie,
Bagte auberginer med frisk ost og basilikum.
Tiramisu og Cassata is samt frisk frugt.
samt friskbagt brød

Amerikansk buffet

kr. 358,-

Indbagte tigerrejer med tomatsalsa
og røget okseinderlår med smørstegte minimajs
Hot chickenwings, barbeque stegte spareribs
Helstegt okseculotte
Årstiden salat, coleslaw, tomatsalsa med nachos
krydderstegte pommes frites og pommes hasselback
Rødvin sauce
Cheesecake og frugtpies samt frisk frugt

DRIKKEVARER

Husets selskabssvine:

Hvidvine

Husets hvidvin	kr. 208,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 228,-
Chardonnay, Frankrig	kr. 248,-
Pinot Gris Reserve Alsace, Frankrig	kr. 338,-

Rødvine

Husets Rødvin	kr. 208,-
Claude val rouge, Frankrig	kr. 228,-
Cabernet Sauvignon, Frankrig	kr. 248,-
Zinfandel, USA	kr. 258,-
Carmenère, Chile	kr. 268,-
Valpolicella, Italien	kr. 288,-
Chianti Classico, Italien	kr. 338,-

Dessertvine

Moscato d'Asti, Piemonte, Italien	kr. 288,-
Portvin	kr. 398,-

Mousserende vine

Fersken Frizzante	kr. 280,-
Cava	kr. 295,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 328,-
Champagne Pol Roger, Frankrig	kr. 558,-

Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 45,- pr. glas
FUR Fadøl – fustage 19 l. pilsner eller classic	kr. 1900,-
Flaskeøl	kr. 32,-
Fur øl 50cl.	kr. 78,-
Sodavand	kr. 26,-
Økologisk saft	kr. 35,-

Vinforslag nr. 1

Velkomstdrink
Husets hvid & rødvin samt øl & vand
ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin

Pr. kuvert kr. 238,-

Vinforslag nr. 2

Velkomstdrink
Fransk hvidvin & rødvin samt øl & vand
ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin

Pr. kuvert kr. 278,-

Vinforslag nr. 3

Velkomstdrink
Chardonnay hvidvin, Zinfandel rødvin
Samt øl & vand ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin Pr. kuvert kr. 298,-

Fri bar efter middagen til kl.02.00

Huset vin
øl & vand

Pr. kuvert kr. 178,-

HELAFTENS ARRANGEMENT (8 timer)

FORSLAG 1

Velkomstdrink

2 tarteletter med høns i asparges

Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat
tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler
samt ”vildt” flødesauce

Vanilje is med sæsonens frugter & hindbærsauce

Kaffe/te med 3 slags småkager

Natmad – Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød

Husets hvidvin & rødvin samt øl & vand

ad libitum til for – og hovedret samt 1 gl. dessertvin

PRIS PR. KUVERT kr. 588,-

FORSLAG 2

Velkomstdrink

Varmrøget laks med salat vendt i syret fløde

dertil syltede rødløg samt friskbagt brød og smør

Langtidsstegt kalvecuvette med bagte svampe, smørdampede urter
og petit kartofler samt kalvesky

Husets hjemmelavede islagkage

Kaffe/te med 3 slags småkager

Natmad - æggekage

husets hvidvin & rødvin samt øl & vand

ad libitum til for- og hovedret samt 1 gl. dessertvin

PRIS PR. KUVERT kr. 638,-

FORSLAG 3

Velkomstdrink

Fiskevariation

Rosastegt oksemørbrad med bagte rodfrugter, svampesaute samt rødvinsauce &
kartoffelgratin

2 lags chokoladecake med kirsebær is & ananas kirsebær

Kaffe/te med 3 slags småkager

Natmad – Hotdogs buffet

husets hvidvin & rødvin samt øl & vand

ad libitum til for- og hovedret samt 1 gl. dessertvin

PRIS PR. KUVERT kr. 698,-

GENERELT

Alle de anførte priser er hele kuvertpriser. Børn u/ 11 år betaler 50 % af prisen.

Alle vore priser er inkluderet 25 % moms, nugældende grønne afgifter, elafgifter, CO2-afgifter, lokaleleje, betjening samt borddækning & blomster mv.

Minimum antal hele kuverter

Middag	15 kuverter
Buffeter	30 kuverter
Helafte arrangementer	30 kuverter
Vin arrangementer	20 kuverter
Fri bar	20 kuverter

ØVRIGT

Depositum

Ved reservation til et arrangement beregner vi os et depositum/reservations gebyr på kr. 1.500,-, som vil blive modregnet den endelige regning.

Reservationen vil blive registreret, når vi har modtaget depositum/reservations gebyr.

Selskabsarrangementet er aftalt til at vare max. 8 timer, med afslutning senest kl. 02.

Eller efter aftale

Ekstra timer:

Aftalt min. 10 dage før – pr. påbegyndt time kr. 1.400,-

Ikke aftalt min. 10 dage før – pr. påbegyndt time kr. 1.700,-

Betalingsbetingelser

Hvis andet ikke er aftalt, er vore betalingsbetingelser KONTANT ved arrangementets afslutning.

Følgende betalingsmidler ønskes – kreditkort og kontanter

Værelser

Skulle de i forbindelse med afholdelse af et arrangement (min. 35 personer) på

Skovdal Kro, få brug for overnatning, kan vi tilbyde vore værelser til følgende priser:

- 1 værelse (2 personer) til værtsparret u/b
- Enkeltværelse kr. 650,-
- Værelse (2 personer) kr. 750,-
- Opredning kr. 200,-
- Priserne er inkl. morgenmad

DER TAGES FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER I PRISER ETC.