

SKOVDAL KRO

FESTKATALOG

1.1.2023

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling

info@skovdalkro.dk

tlf. 75 87 17 81

FESTKATALOG

SUPPER

Klar suppe med urter kød- og melboller
og friskbagt brød kr. 89,-

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød kr. 89,-

VARME FORRETTER

2 tarteletter med høns i asparges kr. 85,-

KOLDE FORRETTER

Rejecocktail a´ la Skovdal med friskbagt brød samt smør kr. 109,-

Varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød samt smør kr. 119,-

Dampet laks på salat med slikasparges og
rejer serveres med grøn dressing, friskbagt brød samt smør kr. 119,-

Koldrøget laks med rygeostecreme, små salater & sprød rug
samt friskbagt brød samt smør kr. 119,-

Tunmousse med rejer på sprøde salater
med friskbagt brød samt smør kr.99,-

KOLDE FORRETTER

<u>Marineret kylling filet</u> med lime og sød chili på små salater med græskar kerner hertil friskbagt brød samt smør	kr. 89,-
<u>Lufttørret serranoskinke</u> med salater, pesto, Gammelknas hertil friskbagt brød samt smør	kr. 99,-
<u>Røget oksefillet</u> med rucola, gammelknas små oliven og capers hertil friskbagt brød samt smør	kr. 119,-
<u>Tapas tallerken</u> - Varmrøget laks med aioli, marineret kylling filet med lime og sød chili, samt røget oksefilet med pesto hertil friskbagt brød samt smør	kr. 129,-
<u>Fiskevariation</u> – fisketerrin med bagt cherrytomat, koldrøget laks med rygeostecreme samt tigerrejer vendt i pesto hertil friskbagt brød samt smør	kr. 129,-

OKSEKØD

Gammeldags oksesteg serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg samt flødepeberrod, skysauce, hvide kartofler & surt kr. 239,-

Amerikansk oksecuvette med ristede champignons, grilltomat, hvidløgs/bacon bønner, whiskysauce & timianristede kartofler kr. 239,-

Rosastegt oksemørbrad med årstidens grønsager, svampesaute og rødvin sauce samt kartoffelgratin kr. 269,-

KALVEKØD

Langtidsstegt kalvecuvette med bagte svampe, smørdampede urter og petit kartofler samt kalvesky kr. 209,-

Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt "vildt" flødesauce kr. 239,-

Grillet kalvefilet med smørdampede grønsager, bagt peberfrugt rosmarinsauce & små ristede kartofler kr. 239,-

Basilikums marineret kalvemørbrad med årstidens grønt samt Bagte rødløg & estragonsauce hertil små petit kartofler kr. 249,-

SVINEKØD

Barbecuestegt nakkefilet med bacon stegte gulerødder og porre
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 199,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler
samt "vildt" skysauce kr. 209,-

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, 1/2 æble med gelé
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 219,-

FJERKRÆ

Sprængt kalkuncuvette serveres med ærter française,
årstidens grønsager, mild peberrodssauce & petit kartofler kr. 229,-

Stegt majslylling med nødder og frisk basilikum
årstidens grønsager samt petit kartofler & hvidvin sauce kr. 239,-

LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 289,-

VILDT

Portvinsstegt dyrekølle med saltbagt knoldselleri
årstidens grønsager, ristede rosmarinkartofler & vildt sauce kr. dagspris

Helstegt kronstyrfilet med svampe / nøddetimbale,
årstidens grønt, serveres med sprød kartoffel & trænebærsauce kr. Dagspris

OST

3 gode oste med sødt, sprødt & blødt kr. 109,-

DESSERTER

Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro kr. 89,-

Citron fromage med flødeskum og chokolade kr. 89,-

Pære Belle Helene - vanilje is med pocheret pære & chokoladecreme kr. 89,-

Vaniljefløderand med vanilje is og lun jordbærsauce kr. 119,-

Vanilje is med sæsonens frugter & hindbærsauce kr. 89,-

Lun chokoladekage med mangosorbet & bærkompot kr. 119,-

Valnødde tærte med is & hindbærpure samt frisk frugt kr. 99,-

Bailey is og karamelliseret nødder, chokolade samt bær kr. 99,-

2 lags chokoladekage med cointreau is & knas kr. 109,-

KAFFE

Kaffe/te kr. 35,-

Kaffe/te med 3 slags småkager kr. 59,-

Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt kr. 85,-

Kaffe / te med fyldt chokolade kr. 85,-

Kaffe/te med lagkage kr. 85,-

Kaffe / te med friskbagt kringle kr. 80,-

NATMAD

<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Æggekage</u> med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	kr. 90,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 89,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 90,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 99,-
<u>Pålægsbræt</u> - 5 slags pålæg med tilbehør lun leverpostej med svampe, bacon og rødbeder 2 slags friskbagt brød samt smør	kr. 119,-

BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 349,-

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
3 gode oste med tilbehør og frisk frugt, samt brød & smør

Skovdal – Frokost buffet 2 kr. 349,-

Tunmousse på sprøde salater
laks fra egen rygeovn med salat og syltede rødløg
Pastasalat med kyllingefilet og urter og kerner
Salat efter årstiden
Barbecuestegt nakkefilet med bagte rodfrugter
friskbagt brød & smør
Tærte efter sæson med vaniljecreme, frisk frugt samt 2 gode oste med sprødt og sødt

Skovdal – Buffet 3

kr. 419,-

Varmrøget laks med salat vendt i syrnede fløde
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød (serveres ved bordene)
2 slags kød (vælg mellem helstegt okseculotte, kalvecuvette, krydret svinemørbrad,
marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet og pestostegt kalkuncuvette)
2 slags salater med dressing
samt ristede timiankartofler med rødvin og bearnaisesauce
Tærte efter sæson med vaniljecreme og kroens hjemmelavede is med frisk frugt

Skovdal – buffet 4

kr. 469,-

Tapas tallerken (serveres ved bordene)
3 slags kød (vælg mellem helstegt okseculotte, krydret svinemørbrad,
majsskylling, marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet,
pestostegt kalkuncuvette og kalvecuvette)
2 slags saucer tilpasset det valgte kød.
Cheddar gratineret kartoffel og ristede timiankartofler
2 slags salater samt dressing og bagte grønsager.
Dessertbuffet á la´ Skovdal med kage, tærte, is.
Sorbet, pandekage med bærkompot
og frisk frugt.

Amerikansk buffet

kr. 459,-

Foret: Indbagte tigerrejer med tomatsalsa
røget oksefilet med smørstegte minimajs (serveres ved bordene)
Hovedret: Hot chickenwings, barbecue stegte spareribs
Helstegt Amerikansk okseculotte
grønsalat, coleslaw,
krydderstegte pommes frites og bagte paprika kartofler &
bearnaise sauce
Dessert: Chokoladebrownie med hjemmelavet is og pandekager med bærkompot

HELAFTENS ARRANGEMENT (8 timer)

FORSLAG 1

Velkomstdrink

2 tarteletter med høns i asparges

**Svinekam 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 – frikadeller med kartoffelsalat

Husets hvidvin & rødvin samt øl & vand

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

PRIS PR. KUVERT kr. 739,-

FORSLAG 2

Velkomstdrink

Varmrøget laks med salat vendt i syrnet 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. 779,-

FORSLAG 3

Velkomstdrink

Tapastallerken

**Rosastegt oksecuvette med årstidens grønsager, svampesauté samt
rødvinsauce & kartoffelgratin**

Valnødde tærte med is & hindbærpure samt frisk frugt

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. 829,-

DRIKKEVARER

Mousserende vine

Økologisk hyldeblomstsft	pr glas kr. 39,-
Val de France (Alkoholfri cider)	kr. 329,-
Fersken Frizzante	kr. 349,-
Cava	kr. 359,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 399,-

Husets selskabssvine:

Hvidvine

Husets hvidvin	kr. 269,-
Sæsonens hvidvin (spørg)	kr. 309,-

Rødvine

Husets Rødvin	kr. 269,-
Sæsonens rødvin (spørg)	kr. 309,-

Dessertvine

Moscato d´Asti, Italien	kr. 339,-
Sainte-croix-du-mont (stille lys dessertvin)	kr. 499,-
Portvin	kr. 439,-

Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 48,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 35,-
Fad øl 50cl.	kr. 75,-
Sodavand	kr. 35,-
Økologisk saft	kr. 40,-
Spiritus pr åben fl. (standard)	kr. 750,-

Vinforslag nr. 1

Velkomstdrink
Husets hvid & rødvin samt øl & vand
ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin
Pr. kuvert kr. 279,-

Vinforslag nr. 2

Velkomstdrink
Chardonnay hvidvin
Californisk Zinfandel rødvin
Samt øl & vand ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin Pr. kuvert kr. 339,-

Fri bar efter middagen til kl.02.00

Huset vin, øl & vand
Pr. kuvert kr. 189,-

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	35 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. Ved annullering bortfalder beløbet.

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

Helafte arrangement 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. 1.500,-

Ikke aftalt min. 10 dage før – pr. påbegyndt time kr. 2000,-

Betalingsbetingelser

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

Følgende betalingsmidler ønskes – dankort, visa kort eller kontanter

Værelser

Skulle de i forbindelse med afholdelse af et arrangement (min. 40 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. 700,-
- Værelse (2 personer) kr. 875,-
- Opredning pr. person kr. 210,-
- Priserne er inkl. morgenmad

DER TAGES FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER I PRISER ETC.