

# **SKOVDAL KRO**

# **FESTKATALOG**

**1.1.2024**

**Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling**

**[info@skovdalkro.dk](mailto:info@skovdalkro.dk)**

**tlf. 75 87 17 81**

## VARME FORRETTER

2 tarteletter med høns i asparges pyntet m. persille & tomat kr. 89,-

## KOLDE FORRETTER

Håndpillede rejer med sæsonens salat & sauce tatar kr.119,-

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

Koldrøget laks med fennikelsalat, dildcreme kr. 119,-

Tunmousse med rejer, dildcreme & salat kr. 99,-

Marineret kyllingefilet med lime og sød chili, salat & sesam kr. 89,-

Serranoskinke med melon, salat & pesto kr. 99,-

Røget okseinderlår med citronmarineret salat, capers  
& revet gammelknas kr. 109,-

Tapas tallerken - Varmrøget laks med syltede rødløg,  
marineret kylling filet samt røget okseinderlår med pesto kr. 129,-

Fiskevariation – Varmrøget laks med syltede rødløg,  
håndpillede rejer med sauce tatar & tunfilet med syltet ingefær kr. 129,-

Der serveres brød & smør til alle de kolde forretter

## HOVEDRETTER

### OKSEKØD

- Gammeldags oksesteg serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg, flødepeberrod, skysauce, hvide kartofler & surt kr. 239,-
- Oksecuvette med ristede champignons, grilltomat, hvidløgs/bacon bønner, whiskysauce & timianristede kartofler kr. 249,-
- Rosastegt oksemørbrad med sæsonens grønt, svampetimbale, rødvin sauce samt årstidens kartoffel kr. 269,-

### KALVEKØD

- Langtidsstegt kalvecuvette med bagte svampe, smørdampede urter og petit kartofler samt kalvesky kr. 219,-
- Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt "vildt" flødesauce kr. 239,-
- Grillet kalvefilet med bagte rødløg, sæsonens grønt rosmarinsauce & årstidens kartofler kr. 249,-
- Marineret kalvemørbrad med årstidens grønt, pebersauce samt små petit kartofler kr. 279,-

## SVINEKØD

Barbecuestegt nakkefilet med bacon stegte gulerødder og porre  
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 209,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,  
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler kr. 219,-  
samt "vildt" skysauce

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, ½ æble med gelé  
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 219,-

## FJERKRÆ

Marineret kalkuncuvette serveres med ærter francaise,  
sæsonens grønt, estragonsauce & årstidens kartofler kr. 219,-

Pestostegt majskyllingbryst sæsonens grønt, petit kartofler & krydretsauce kr. 219,-

## LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt  
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 269,-

## VILDT

Rosastegt dyrekølle med bagte grønsager, sæsonens grønt,  
ristede rosmarinkartofler & vildt sauce kr. sæsonspris

Helstegt krondyr filet med svampe/nøddetimbale,  
sæsonens grønt, serveres med flødekartoffel & rosmarinsauce kr. sæsonspris

## DESSERTER

<u>Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro</u>	kr. 89,-
<u>Citronfromage</u> med flødeskum og chokolade	kr. 89,-
<u>Pære Belle Helene</u> - vaniljeis med pocheret pære & chokoladecreme	kr. 89,-
<u>Vaniljefløderand</u> med vanilje is og lun jordbærsauce	kr. 119,-
<u>Vaniljeis</u> med sæsonens frugter & hindbærsauce	kr. 89,-
<u>Lun chokoladekage</u> med mangosorbet & hindbærcoulis	kr. 119,-
<u>Valnøddetærte</u> med vaniljeis & hindbær	kr. 99,-
<u>2 lags chokoladekage</u> med cointreau is & knas	kr. 109,-
<u>Cheesecake</u> efter sæson	kr. 99,-

## KAFFE

Kaffe/te	kr. 35,-
Kaffe/te med 3 slags småkager	kr. 59,-
Kaffe / te med friskbagt kringle	kr. 85,-
Kaffe / te med fyldt chokolade	kr. 85,-
Kaffe/te med lagkage	kr. 89,-
Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt	kr. 89,-

## NATMAD

<u>Klar suppe med urter kød- og melboller</u> 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. 89,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 79,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 79,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 99,-
<u>Pålægsbræt</u> - 4 slags pålæg med tilbehør, 1 slags ost lun leverpostej med svampe, bacon og rødbeder 2 slags friskbagt brød samt smør	kr. 119,-

## BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 349,-

Karrysild med æble & rødløg  
Rødspættefilet med remoulade  
laks med salater & krydderurter  
Halve æg med rejer og mayonnaise  
Tarteletter med høns i asparges  
Frikadeller med agurkesalat  
Ribbensteg med rødkål  
3 gode oste med tilbehør  
samt brød & smør

Skovdal – Frokost buffet 2 kr. 349,-

Røget okseinderlår med capers & oliven  
laks fra egen rygeovn med salat og syltede rødløg  
Pastasalat med feta & tomat  
Den grønne salat med citronolie  
Pestostegt kalkuncuvette med bagte grønsager  
friskbagt brød & smør  
Tærte efter sæson med vaniljecreme, frisk frugt samt 2 gode oste med sprødt og sødt

**Skovdal – Buffet 3**

kr. 419,-

**Vælg imellem: Varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde dertil syltede rødløg samt friskbagt brød (tallerkenserveres) eller tarteletter med høns i asparges med tomat og persille (fadsserveres)**

**2 slags kød (vælg mellem helstegt oksecuvette, kalvecuvette, krydret svinemørbrad, marineret svinefilet, barbecuestegt nakkefilet, majsyllingebryst og pestostegt kalkuncuvette)**

**2 slags salater med dressing  
ristede timiankartofler med 2 slags sauce**

**Tærte efter sæson med vaniljecreme og kroens hjemmelavede is med frisk frugt**

**Skovdal – Signatur buffet**

kr. 469,-

**Tapas tallerken (serveres ved bordene) Varmrøget laks med syltede rødløg, marineret kylling filet samt røget okseinderlår med pesto hertil brød & smør**

**3 slags kød: langtidsstegt oksecuvette med hvidløg & peber**

**Kalkuncuvette marineret i pesto**

**Krydrestegt svinefilet**

**Den grønne salat med citronolie**

**Årstidens salat**

**Ovnbagte grønsager**

**Små ristede timiankartofler**

**Flødekartoffel med cheddarost**

**2 slags sauce: pebersauce & estragonsauce**

**Dessertbuffet**

**Hjemmelavet islagkage med chokoladesauce & nøddeknas**

**Chokoladebrownie med frisk frugt**

**Pandekager med appelsinsauce**

**valnøddetærte med vaniljecreme**

**Amerikansk buffet**

kr. 469,-

**Indbagte tigerrejer med tomatsalsa  
røget oksefilet med smørstegte minimajs (serveres ved bordene)**

**Hot chickenwings, barbecue stegte spareribs**

**helstegt oksecuvette**

**Den grønne salat, coleslaw salat**

**krydderstegte pommes frites og bagte paprikakartofler &  
bearnaise sauce**

**Chokoladebrownie med hjemmelavet is og pandekager med appelsinsauce**

# **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. 759,-**

## **FORSLAG 2**

**Velkomstdrink**

**Varmrøget laks med salat vendt i syrnede 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. 799,-**

## **FORSLAG 3**

**Velkomstdrink**

**Fiskevariation**

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

**2 lags chokoladecake med is & knas**

**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. 849,-**



## DRIKKEVARER

### Mousserende vine

Økologisk hyldeblomstsaft	pr glas kr. 39,-
Val de France (Alkoholfri cider)	kr. 349,-
Fersken Frizzante	kr. 369,-
Cava	kr. 379,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 429,-

### Husets selskabssvine:

#### Hvidvine

Husets hvidvin Chardonnay	kr. 289,-
Sæsonens hvidvin Haut Flassac Chardonnay/Colombard, FR	kr. 339,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 339,-

#### Rødvine

Husets Rødvin Zinfandel, Californien, US	kr. 289,-
Sæsonens rødvin Syrah/cabernet, Haut Flassac, FR	kr. 339,-

#### Dessertvine

Brachetto, Italien	kr. 369,-
Sainte-croix-du-mont (stille lys dessertvin)	kr. 449,-
Portvin	kr. 449,-

#### Øvrige drikkevarer

Alkoholfri hvidvin & rødvin	kr. 319,- pr fl.
Avec til kaffen	kr. 48,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 38,-
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,-

Ønskes sæsonens hvid & rødvin som vinforslag + 50,- pr kuvert

#### Fri bar efter middagen til kl.02.00

Huset vin, øl & vand  
Pr. kuvert kr. 169,-

## 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 mv.

### Minimum antal hele kuverter

Middag	15 kuverter
Buffeter	25 kuverter
Helaften arrangementer	35 kuverter
Vin arrangementer	15 kuverter
Fri bar	15 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.

Helaftensarrangement 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

### 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. 725,-
- Værelse (2 personer) kr. 925,-
- Opredning pr. person kr. 210,-
- Priserne er inkl. morgenmad

**DER TAGES FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER I PRISER ETC.**