

# **SKOVDAL KRO**

# **FESTKATALOG**

**1.1.2025**

**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 med persille & tomat kr. 89,-

## KOLDE FORRETTER

Håndpillede rejer med sæsonens salat & sauce tatar kr. 129,-

Varmrøget laks fra egen røgeovn med salat vendt i syrnede fløde  
dertil syltede rødløg kr. 124,-

Koldrøget laks med fennikelsalat & dildcreme kr. 124,-

Dampet laks med sprøde salater, rejer, asparges & dildcreme kr. 124,-

Røget ørredfilet med urtesalat & rygeostcreme kr. 134,-

Tunmousse med sprøde salater rejer & dildcreme kr. 99,-

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

Kyllingeterrin med spinat & syltede cherrytomat kr. 109,-

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

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

Fennikelpølse med marineret salat, capers & revet gammelknas kr. 104,-

Tapas tallerken - Varmrøget laks med syltede rødløg,  
marineret kyllingefilet samt fennikelpølse med pesto kr. 129,-

Fiskevariation – Varmrøget laks med syltede rødløg,  
håndpillede rejer med sauce tatar & tunfilet med sesam kr. 134,-

Der serveres friskbagt brød & smør til alle de kolde forretter

## HOVEDRETTER

### OKSEKØD

Gammeldags oksesteg serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg, FJERNES flødepeberrod, TILFØJES agurkesalat, tyttebær, skysauce & hvide kartofler kr. 249,-

Oksecuvette med ristede champignons, grilltomat, hvidløgs-/bacon bønner, pebersauce & timianristede kartofler kr. 259,-

Oksemørbrad med sæsonens grønt, svampesaute, rødvinssauce samt årstidens kartofler kr. 289,-

### KALVEKØD

Langtidsstegt kalvetyksteg med saute af kål, sæsonens grønt og petit kartofler samt kalvesky kr. 239,-

Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt vildt flødesauce kr. 249,-

Grillet kalvefilet med bagte rødløg, sæsonens grønt rosmarinsauce & årstidens kartofler kr. 259,-

Pestostegt kalvemørbrad med årstidens grønt, svampesauce samt petit kartofler kr. 289,-

## SVINEKØD

Barbecuestegt svinefilet med baconstegte svampe og porre  
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 219,-

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

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, æblekompot, ribsgele  
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 219,-

## FJERKRÆ

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

Marineret majsquillungebryst med ærter francaise, årstidens kartofler  
& estragonsauce kr. 219,-

## LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt  
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 279,-

## VILDT

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

Helstegt krondyrfilet med svampe/nøddetimbale,  
sæsonens grønt, serveres med årstidens kartofler & rosmarinsauce kr. sæsonspris

## DESSERTER

<u>Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro</u>	kr. 92,-
<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. 119,-
<u>Cheesecake</u> efter sæson	kr. 99,-

## KAFFE

Kaffe/te	kr. 38,-
Kaffe/te med 3 slags småkager	kr. 66,-
Kaffe / te med friskbagt kringle	kr. 89,-
Kaffe / te med fyldt chokolade	kr. 89,-
Kaffe/te med lagkage	kr. 92,-
Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt	kr. 95,-

## NATMAD

<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 79,-
Kartoffel/porre suppe med bacon, purløg & 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. 92,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 85,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 82,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 105,-
<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. 124,-

## BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 369,-

Karrysild med æble & rødløg  
Rødspættefilet med remoulade  
Kroens 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. 369,-

Fennikelpølse med capers & aioli  
Kroens laks med salat og syltede rødløg  
Lun grønsagstærte  
Den grønne salat med citronolie  
Marineret svinefilet med kål i dijonsauce  
krydretegt kylling  
friskbagt brød & smør  
3 gode oste med sprødt og sødt

**Skovdal – Buffet 3**

kr. 429,-

Vælg imellem: Varmrøget laks med salat vendt i syrnede 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, majskeyllingebryst 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. 479,-

Tapas tallerken (serveres ved bordene) Varmrøget laks med syltede rødløg, marineret kyllingefilet samt fennikelpølse med pesto hertil brød & smør

3 slags kød: langtidstegt 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. 479,-

Indbagte tigerrejer med tomatsalsa

Røget svinemørbrad med smørstegte minimajs (serveres ved bordene)

Hot chickenwings, barbecue stegte spareribs

helstegt oksecuvette

Den grønne salat, coleslaw salat

krydderstegte pommes frites og bagte paprikakartofler & bearnaisesauce

Chokoladebrownie med hjemmelavet is og pandekager med appelsinsauce

# **HELÅFTENS 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 – Kartoffel/porresuppe med bacon, purløg & brød**

**Husets hvidvin & rødvin samt øl & vand**

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

**PRIS PR. KUVERT kr. 779,-**

**Ønskes fri drikkevarer under hele arrangementet inkl. 1 avec til kaffen  
pris pr. person 979,-**

## **FORSLAG 2**

### **Velkomstdrink**

**Varmrøget laks med salat vendt i syrnede fløde**

**dertil syltede rødløg samt friskbagt brød og smør**

**Langtidsstegt kalvetyksteg med saute af kål, sæsonens grønt  
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. 835,-**

**Ønskes fri drikkevarer under hele arrangementet inkl. 1 avec til kaffen  
pris pr. person 1029,-**

## **FORSLAG 3**

### **Velkomstdrink**

**Fiskevariation: Varmrøget laks med syltede rødløg,**

**håndpillede rejer med sauce tatar & tunfilet med sesam**

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

**Valnøddetærte med vaniljeis & hindbær**

**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. 875,-**

**Ønskes fri drikkevarer under hele arrangementet inkl. 1 avec til kaffen  
pris pr. person 1069,-**



## DRIKKEVARER

### Mousserende vine

Økologisk hyldeblomstsft	pr glas kr. 39,-
Val de France (Alkoholfri cider)	kr. 359,-
Fersken Frizzante	kr. 379,-
Cava	kr. 389,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 439,-

### Husets selskabssvine:

#### Hvidvine

Husets hvidvin Chardonnay	kr. 299,-
Sæsonens hvidvin Haut Flassac Chardonnay/Colombard, FR	kr. 349,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 369,-

#### Rødvine

Husets Rødvin Zinfandel, Californien, US	kr. 299,-
Sæsonens rødvin Syrah/Cabernet, Haut Flassac, FR	kr. 349,-
Valpolicella ripasso, veneto, Italien	kr. 389,-

#### Dessertvine

Brachetto, Italien	kr. 379,-
Sainte-croix-du-mont (stille lys dessertvin)	kr. 459,-
Portvin	kr. 459,-

#### Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 48,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 40,-
Fad øl 50cl.	kr. 75,-
Sodavand	kr. 37,-
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.01.00

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 vores 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/reservationsgebyr på **kr. 2000,-** som vil blive modregnet den endelige regning. Ved annullering bortfalder beløbet.

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

Et arrangement på Skovdal kro

- Uden natmad er aftalt til vare 7 timer.
- Med natmad er aftalt til at vare 8 timer.

Et helaftensarrangement er med start kl. 17.00 og med afslutning senest kl. 01.

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 vores værelser til følgende priser:

- 1 værelse (2 personer) til værtsparret u/b
- Enkeltværelse kr. 750,-
- Værelse (2 personer) kr. 950,-
- Opredning pr. person kr. 220,-
- Priserne er inkl. morgenmad

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