

SKOVDAL KRO

FESTKATALOG

1.1.2025

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 syrnet 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 & rygeostecreme 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,-

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

Tapas tallerken - Varmrøget laks med syltede rødløg,
marineret kylling filet 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, agurkesalat, tyttebær, skysauce & hvide kartofler kr. 249,-

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

Oksemørbrad med sæsonens grønt, svampesauté, rødvinssauce samt årstidens kartofler kr. 299,-

KALVEKØD

Langtidsstegt kalvecuvette 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. 279,-

Pestostegt kalvemørbrad med årstidens grønt, svampesauce samt petit kartofler kr. 299,-

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

Marineret majskyllingebryst 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. sæsonpris

Helstegt krondyr filet med svampe/nøddetimbale,
sæsonens grønt, serveres med årstidens kartofler & rosmarinsauce kr. sæsonpris

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 vaniljeis og lun jordbærsauce	kr. 119,-
<u>Vaniljeis</u> med sæsonens frugter & hindbærsauce	kr. 89,-
<u>Lun chokoladekage</u> med mangosorbet & hindbær coulis	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,-
<u>Kartoffel/porre suppe</u> 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

<u>Skovdal – Dansk buffet 1</u>	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

<u>Skovdal – Frokost buffet 2</u>	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
krydrestegt 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: langtidsstegt oksecuvette med hvidløg & peber

Kalkuncuvette marineret i pesto

Krydredestegt 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

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**

Vaniljeis 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 kalvecuvette 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. 839,-

**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. 879,-

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

Bryllups-arrangement på Skovdal Kro

Eftermiddag:

Bryllupskage (medbragt)

Små sandwich (2 stk. pr. gæst) med kaffe/te, isvand og økologisk hyldeblomst saft

Aperitif:

Cava serveres kl. 17.00

Menu

Forret kl. 17.30

**Kroens varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød samt smør**

Hovedret:

**Rosastegt oksecuvette med svampe timbale
glaserede gulerødder, sæsonens grønt, petitkartofler &
rødvinsauce**

Dessert:

Chokoladebrownie, marengs, karamel, crumble, bær og is

Vine, øl & vand ad libitum (fra forret til 02.00)

Diverse vand og øl samt husets vine hvid, rød og dessertvin

Kaffe/te med hjemmelavet sødt samt 1 glas cognac eller Bailey

Natmad:

Hotdogs buffet serveres kl. 01.00

Pris pr. kuvert 1225kr.

DRIKKEVARER

Mousserende vine

Val de France alkoholfri cider i varianter: hyldeblomst, granatæble eller fersken	kr. 379,-
Lighthouse mousserende alkoholfri vin	kr. 379,-
Cava	kr. 399,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 439,-

Husets selskabssvine:

Hvidvine

Husets hvidvin Chardonnay	kr. 299,-
Alkoholfri hvidvin	kr. 379,-
Sæsonens hvidvin Haut Flassac Chardonnay/Colombard, FR	kr. 349,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 369,-

Rødvine

Husets Rødvin Zinfandel, Californien, US	kr. 299,-
Alkoholfri rødvin	kr. 379,-
Sæsonens rødvin Syrah/Cabernet, Haut Flassac, FR	kr. 349,-
Valpolicella ripasso, veneto, Italien	kr. 389,-

Dessertvine

Brachetto, Italien	kr. 389,-
Sainte-croix-du-mont (stille lys dessertvin)	kr. 459,-
Portvin	kr. 479,-

Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 48,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 40,-
Fad øl 50cl.	kr. 75,-
Sodavand	kr. 38,-
Økologisk saft	kr. 45,-
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.