

# **SKOVDAL KRO**

# **FESTKATALOG**

**1.1.2026**

**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,-

Gratineret porre/løgtærte med sprød salat & citronolie 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,-

Rimmet laks med rygeostcreme, æbletern & rugbrødscrumble kr. 124,-

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

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

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

Kylling/baconsalat med karrycreme & croutons kr. 99,-

Oksecarpaccio med sprød salat, citronolie & revet gammelknas kr. 109

Tapas tallerken - Varmrøget laks med hvidløgscreme,  
marineret kyllingefilet samt fennikelpølse med syltede rødløg 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, hvide kartofler & skysauce kr. 249,-

Oksecuvette med ristede champignons, langtidsbagt tomat, hvidløgs-/bacon bønner, timianristede kartofler & bearnaisesauce kr. 269,-

Oksemørbrad med sæsonens grønt, løgtærte, årstidens kartofler samt rødvinssauce kr. 329,-

## 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 kalvetykstegsfilet med bagte rødløg, sæsonens grønt årstidens kartofler & rosmarinsauce kr. 279,-

Kalvemørbrad med sauteret kål, sæsonens grønt, årstidens kartofler & citronpebersauce kr. 299,-

## SVINEKØD

Krydretegt svinefilet med årstidens grønt  
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 229,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,  
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler  
samt 'vildt' skysauce kr. 229,-

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, æblekompot, ribsgele  
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 229,-

## FJERKRÆ

Marineret majsquillungebryst med ærter francaise, årstidens kartofler  
& estragonsauce kr. 229,-

Letsaltet berberiandebryst med sæsonens grønt, årstidens kartofler &  
andesauce kr. 229,-

## LAM

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

## VILDT

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

## DESSERTER

<b><u>Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro</u></b>	<b>kr. 95,-</b>
<b><u>Citronfromage</u> med flødeskum og chokolade</b>	<b>kr. 89,-</b>
<b><u>Pære Belle Helene</u> - vaniljeis med pocheret pære &amp; chokoladecreme</b>	<b>kr. 99,-</b>
<b><u>Vaniljefløderand</u> med vaniljeis og lun jordbærsauce</b>	<b>kr. 119,-</b>
<b><u>Sæsonens trifli</u> med vaniljecreme &amp; crumble</b>	<b>kr. 89,-</b>
<b><u>Chokolade brownie</u> med vaniljeis &amp; bærkompot</b>	<b>kr. 109,-</b>
<b><u>Valnøddetærte</u> med vaniljeis &amp; hindbær</b>	<b>kr. 99,-</b>
<b><u>2 lags chokoladekage</u> med sorbet &amp; knas</b>	<b>kr. 119,-</b>
<b><u>Æbletærte</u> med vaniljeis &amp; bærcoulis</b>	<b>kr. 99,-</b>

## KAFFE

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

## NATMAD

<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 79,-
<u>Sandwich</u> 3 slags skinkesalat, tunsalat, æggesalat	kr. 89,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Æggekage</u> med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	kr. 99,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 89,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 89,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 89,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 109,-
<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. 129,-

## BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 379,-

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

Skovdal – Frokost buffet 2 kr. 399,-

Oksecarpaccio med sprøde salater & revet gammelknas  
Kroens laks med salat og syltede rødløg  
Lun grønsagstærte  
Den grønne salat med citronolie  
Marineret svinefilet med stegte kartofler & hvidløgscreme  
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, 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. 479,-

**Tapas tallerken (serveres ved bordene) Varmrøget laks med hvidløgscreme, marineret kyllingefilet samt fennikelpølse med syltede rødløg 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 & bearnaisesauce**

**Dessertbuffet**

**Hjemmelavet islagkage med chokoladesauce & nøddeknas**

**Chokoladebrownie med frisk frugt**

**Pandekager med appelsinsauce**

**valnøddetærte med vaniljecreme**

**Amerikansk buffet**

kr. 489,-

**Slider (vælg imellem pulled pork eller varmrøget laks, serveres ved bordene)**

**Hot Buffalowings, bbq stegte spareribs**

**helstegt oksecuvette**

**Den grønne salat, coleslaw salat**

**krydderstegte pommes frites og ristede paprikakartofler & bearnaisesauce**

**Chokoladebrownie med bærkompot & æbletærte med vaniljeis**

# **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**

**Citronfromage**

**Kaffe/te med 3 slags småkager**

**Natmad – Klar suppe med urter kød- og melboller  
samt friskbagt 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 syret 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, stegte svampe med hvidløg 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,-**

## DRIKKEVARER

### Mousserende vine

Val de France alkoholfri cider i varianter: hyldeblomst, granatæble eller fersken	kr. 379,-
Cava	kr. 399,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 449,-

### Husets selskabssvine:

#### Hvidvine

Husets hvidvin Chardonnay	kr. 299,-
Alkoholfri hvidvin	kr. 379,-
Sæsonens hvidvin Haut Flassac Chardonnay/Colombard, FR	kr. 359,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 379,-

#### Rødvine

Husets Rødvin	kr. 299,-
Alkoholfri rødvin	kr. 379,-
Sæsonens rødvin Syrah/Cabernet, Haut Flassac, FR	kr. 359,-
Valpolicella ripasso, veneto, Italien	kr. 399,-

#### Dessertvine

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

### Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 49,- 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 + 60,- 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 afgifter, el, lokaleleje, betjening samt borddækning mv.

### Minimum antal hele kuverter

Middag	15 kuverter
Buffeter	25 kuverter
Helaften arrangementer	35 kuverter

## ØVRIGT

**Allergener:** Ved hensyntagen til allergener opkræves et tillæg FRA 25,- pr. person. Hvis allergener, der kræver særlig hensyntagen, ikke er oplyst på forhånd og først meddeles på dagen, vil der blive opkrævet et tillæg på 100,- pr. person som der skal tages yderligere hensyn til.

### 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. medmindre andet er aftalt.

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 et arrangement på min. 40 personer få brug for overnatning, kan vi tilbyde vores værelser til følgende priser:

- 1 værelse (2 personer) til værtsparet u/b
- Enkeltværelse kr. 760,-
- Værelse (2 personer) kr. 960,-
- Opredning pr. person kr. 220,-

Priserne er inkl. morgenmad

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