SKOVDAL KRO

FESTKATALOG

1.1.2026

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling **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

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling info@skovdalkro.dk tlf. 75 87 17 81

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

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

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

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

FJERKRÆ

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

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

LAM

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

VILDT

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

DESSERTER

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

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling info@skovdalkro.dk tlf. 75 87 17 81

NATMAD

Klar suppe med urter kød- og melboller **kr. 79,-**
samt friskbagt brød

Sandwich 3 slags skinkesalat, tunsalat, æggesalat **kr. 89,-**

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

Æggekage med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon **kr. 99,-**

Frikadeller med kartoffelsalat samt friskbagt brød **kr. 89,-**

Hotdogs buffet **kr. 89,-**

Pizzabuffet (3 slags) **kr. 89,-**

Natmadsbræt - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost,
2 slags friskbagt brød og smør **kr. 109,-**

Pålægsbræt - 4 slags pålæg med tilbehør, 1 slags ost **kr. 129,-**
lun leverpostej med svampe, bacon og rødbeder
2 slags friskbagt brød samt smør

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
krydrestegt kylling
friskbagt brød & smør
3 gode oste med sprødt og sødt

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling **info@skovdalkro.dk** **tlf. 75 87 17 81**

Skovdal – Buffet 3 **kr. 429,-**

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 (fadserveres)

2 slags kød (vælg mellem helstegt oksecuvette, kalvecuvette, krydret svinemørbrad, marineret svinefilet, barbecuestegt nakkefilet, majskyllingebryst 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

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
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 drikkevare under hele arrangementet inkl. 1 avec til kaffen
pris pr. person 979,-

FORSLAG 2

Velkomstdrink
Varmrøget laks med salat vendt i syrnet 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 drikkevare 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
rødvinssauce & 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 drikkevare under hele arrangementet inkl. 1 avec til kaffen
pris pr. person 1069,-

Skovdal kro, Fårupvej 23, 7300 Jelling info@skovdalkro.dk tlf. 75 87 17 81

DRIKKEVARER

Mousserende vine

Val de France alkoholfri cider i varianter:	**kr. 379,-**
hyldeblomst eller granatæble	
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. 40,-**
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 værtsparret 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.