

SKOVDAL KRO

FESTKATALOG

1.1.2019

FESTKATALOG

SUPPER

<u>Klar suppe</u> med urter kød- og melboller og friskbagt brød	kr. 65,-
<u>Cremet fiskesuppe</u> med bagt torsk og krydderurter samt friskbagt brød	kr. 88,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 68,-

VARME FORRETTER

<u>2 tarteletter</u> med høns i asparges	kr. 70,-
<u>Lun vagtel</u> på svampecrouton & små salater	kr. 108,-
<u>Marineret tigerejer</u> med pestobagte peberfrugter	kr. 88,-

KOLDE FORRETTER

<u>Rejecocktail a´ la Skovdal</u> med friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Varmrøget laks</u> med salat vendt i syrnet fløde dertil syltede rødløg samt friskbagt brød samt smør	kr. 98,-
<u>Dampet laks</u> på salat med slikasparges og rejer serveres med grøn dressing, friskbagt brød samt smør	kr. 80,-
<u>Koldrøget laks</u> med rygeostecreme, små salater & sprød rug samt friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Tunmousse</u> med rejer på sprøde salater med friskbagt brød samt smør	kr.70,-
<u>Røget dyrekølle</u> med æblesalat og artiskok samt frisk bagt brød samt smør	kr. 88,-

KOLDE FORRETTER

<u>Marineret kylling filet</u> med lime og sød chili på små salater med græskar kerner hertil friskbagt brød samt smør	kr. 70,-
<u>Lufttørret serranoskinke</u> med salater, hjemmelavet pesto, frisk høvlet Parmesanost hertil frisk bagt brød samt smør	kr. 78,-
<u>Letrøget andebryst</u> samt rodfrugtterriner & honning vinaigrette med friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Carpaccio af kalveinderlår</u> , med salater, frisk Parmesanost små oliven og caspers hertil friskbagt brød samt smør	kr. 88,-
<u>Tapas tallerken</u> - Varmrøget laks med tzatziki, marineret kylling filet med lime og sød chili, samt røget dyrekølle med artiskok hertil friskbagt brød samt smør	kr. 98,-
<u>Fiskevariation</u> – fisketerrin med bagt cherrytomat, koldrøget laks med rygeostecreme samt tigerrejer vendt i pesto hertil friskbagt brød samt smør	kr. 98,-

SMAGSRENSER

Mango sorbet	kr. 22,-
--------------	----------

OKSEKØD

- Suppekød – okse- og hønsekød serveres med sur/sød peberrodssauce, solbærsyltetøj og hvide kartofler kr. 158,-
- Gammeldags oksesteg serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg, ½ tomat med flødepeberrod, skysauce, hvide kartofler & surt kr. 188,-
- Amerikansk oksecuvette med ristede champignons, grilltomat, hvidløgs/bacon bønner, rødvinsauce & timianristede kartofler kr. 210,-
- Rosastegt oksemørbrad med årstidens grønsager, svampesaute og rødvin sauce samt kartoffelgratin kr. 228,-

KALVEKØD

- Langtidsstegt kalvecuvette med bagte svampe, smørdampede urter og petit kartofler samt kalvesky kr. 188,-
- Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt "vildt" flødesauce kr. 180,-
- Grillet kalvefilet med smørdampede grønsager, bagt peberfrugt rosmarinsauce & små ristede kartofler kr. 228,-
- Basilikums marineret kalvemørbrad med grønsags frikasse samt glaserede rødløg & estragonsauce hertil små petit kartofler kr. 238,-

SVINEKØD

Barbecuestegt nakkefilet med bacon stegte gulerødder og bagte tomater
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 158,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler
samt "vildt" skysauce kr. 168,-

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, ½ æble med gelé
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 178,-

Svinemørbrad vendt i mild chili og citrus med grønsagstimbale
samt svampesauce og ristede kartofler kr. 188,-

FJERKRÆ

Sprængt kalkuncuvette serveres med ærter francaise,
årstidens grønsager, mild peberrodssauce & petit kartofler kr. 168,-

Farseret unghanebryst med nødder og frisk basilikum
årstidens grønsager samt petit kartofler & hvidvin sauce kr. 198,-

LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 208,-

VILDT

Portvinsstegt dyrekølle med bacon bagt selleri
årstidens grønsager, ristede rosmarinkartofler & vildt sauce kr. 248,-

Helstegt krondyrfilet med svampe / nøddetimbale,
årstidens grønt, serveres med sprød kartoffel & trænebørsauce kr. Dagspris

OST

3 gode oste med sødt, sprødt & blødt kr. 88,-

DESSERTER

Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro kr. 75,-

Citron fromage med flødeskum, frisk frugt og chokolade kr. 68,-

Pære Belle Helene - vanilje is med pocheret pære & chokoladecreme kr. 70,-

Vaniljefløderand med vanilje is og lun jordbærsauce kr. 88,-

Vanilje is med sæsonens frugter & hindbærsauce kr. 68,-

klassisk fransk chokolademousse med flødeskum & bær kr. 68,-

Lun chokoladekage med mangosorbet & bærkompot kr. 80,-

Nøddetærte med is & hindbærpure samt frisk frugt kr. 88,-

Bailey is og karamelliseret nødder, chokolade samt bær kr. 80,-

2 lags chokoladekage med kirsebær is & ananas kirsebær kr. 85,-

Rødgrød med vaniljecreme og lakrids is kr. 85,-

Skyr med crumblé, chokolade og syltede havtorn samt sorbet kr. 80,-

Skovdals desserttallerken med små lækkerier kr. 108,-

KAFFE

Kaffe/te kr. 30,-

Kaffe/te med 3 slags småkager kr. 48,-

Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt kr. 68,-

Kaffe / te med fyldt chokolade kr. 60,-

Kaffe/te med lagkage kr. 68,-

Kaffe / te med friskbagt kringle kr. 60,-

NATMAD

<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 65,-
<u>Karry suppe</u> med urter og kylling samt friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Æggekage</u> med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	kr. 68,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 70,-
<u>Krydderstegte kyllingelår</u> med tomatsalat og friskbagt brød	kr. 68,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 70,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 78,-
<u>Pålægsbræt</u> - 6 slags pålæg med tilbehør, lun leverpostej, 2 slags friskbagt brød, krydderfedt og smør	kr. 98,-

BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 268,-

Marineret sild med karrysalat
Rødspættefilet med remoulade
laks med krydderurter
Halve æg med rejer og mayonnaise
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med hjemmelavet agurkesalat
Ribbensteg med rødkål
3 gode oste med tilbehør og frisk frugt, samt brød & smør

Skovdal – Frokost buffet 2 kr. 258,-

Tunmousse på sprøde salater
laks fra egen rygeovn med salat og syltede rødløg
Pastasalat med kyllingefilet og urter og kerner
Salat efter årstiden
Barbecuestegt nakkefilet med bagte rodfrugter
Tærte efter sæson med vaniljecreme, frisk frugt samt 2 gode oste med sprødt og sødt
friskbagt brød & smør

Skovdal – Buffet 3

kr. 328,-

Varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød (serveres ved bordene)
2 slags kød (vælg mellem helstegt okseculotte, kalvecuvette, krydret svinemørbrad,
marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet, lammeculotte og pestostegt kalkuncuvette)
3 slags årstidens salater med dressing
samt ristede timiankartofler med rødvin og bearnaisesauce
Tærte efter sæson med vaniljecreme og kroens hjemmelavede is med frisk frugt

Skovdal – buffet 4

kr. 388,-

Tapas tallerken (serveres ved bordene)
3 slags kød (vælg mellem helstegt okseculotte, krydret svinemørbrad,
unghanebryst, marineret skinke, barbecuestegt nakkefilet, lammeculotte,
pestostegt kalkuncuvette, andebryst og kalvecuvette)
2 slags saucer tilpasset det valgte kød.
Cheddar gratineret kartoffel og ristede timiankartofler
3 slags årstidens salater samt dressing og bagte grønsager.
Dessertbuffet á la´ Skovdal med kage, tærte, is,
sorbet, mousse, fromage og frisk frugt.

Italiensk buffet

kr. 408,-

Parmasan gratineret torsk m. urter, ristede tigerrejer m. hvidløg & oliven
Lufttørret skinke på små salater og friskbagt brød
Lammeculotte med rosmarin
Pestostegt kalvecuvette
Frisk pastasalat og kartofler stegt i olivenolie,
Grønsags-ratatouille og svampe sauce
Tiramisu og Cassata is samt frisk frugt.

Amerikansk buffet

kr. 368,-

Indbagte tigerrejer med tomatsalsa
og røget oksefilet med smørstegte minimajs
Hot chickenwings, barbeque stegte spareribs
Helstegt Amerikansk okseculotte
Årstiden salat, coleslaw, tomatsalsa med nachos
krydderstegte pommes frites og pommes hasselback
bearnaise sauce
Chokoladecake og frugttærter med hjemmelavet is

HELÅFTENS ARRANGEMENT (8 timer)

FORSLAG 1

Velkomstdrink

2 tarteletter med høns i asparges

**Grydestegt kalvesteg 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 – Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød

Husets hvidvin & rødvin samt øl & vand

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

PRIS PR. KUVERT kr. 599,-

FORSLAG 2

Velkomstdrink

Varmrøget laks med salat vendt i syret 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. 649,-

FORSLAG 3

Velkomstdrink

Fiskevariation

**Rosastegt oksemørbrad med årstidens grønsager, svampesauté samt
rødvinsauce & kartoffelgratin**

2 lags chokoladecake med kirsebær is & ananas kirsebær

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. 699,-

DRIKKEVARER

Husets selskabssvine:

Hvidvine

Husets hvidvin	kr. 228,-
Sæsonens hvidvin (spørg)	kr. 248,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 268,-
Petit Chablis, Frankrig	kr. 358,-

Rødvine

Husets Rødvin	kr. 228,-
Sæsonens rødvin (spørg)	kr. 258,-
Zinfandel, USA	kr. 288,-
Carmenére, Chile	kr. 308,-
Valpolicella, Italien	kr. 338,-

Dessertvine

Moscato d' Asti, Italien	kr. 308,-
Portvin	kr. 398,-

Mousserende vine

Fersken Frizzante	kr. 288,-
Cava	kr. 318,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 338,-
Champagne Pol Roger, Frankrig	kr. 558,-

Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 45,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 32,-
Fur øl 50cl.	kr. 78,-
Fad øl 50cl.	kr. 65,-
Sodavand	kr. 28,-
Økologisk saft	kr. 35,-

Vinforslag nr. 1

Velkomstdrink
Husets hvid & rødvin samt øl & vand
ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin

Pr. kuvert kr. 238,-

Vinforslag nr. 2

Velkomstdrink
Californisk Chardonnay hvidvin
Californisk Zinfandel rødvin
Samt øl & vand ad libitum til for- og hovedret
1 gl. dessertvin Pr. kuvert kr. 298,-

Fri bar efter middagen til kl.02.00

Huset vin
øl & vand
Pr. kuvert kr. 178,-

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 & blomster mv.

Minimum antal hele kuverter

Middag	15 kuverter
Buffeter	30 kuverter
Helaften arrangementer	30 kuverter
Vin arrangementer	20 kuverter
Fri bar	20 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.

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

Selskabsarrangementet 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. 1.000,-

Ikke aftalt min. 10 dage før – pr. påbegyndt time kr. 1.500,-

Betalingsbetingelser

Hvis andet ikke er aftalt, er vore betalingsbetingelser KONTANT ved arrangementets afslutning.

Følgende betalingsmidler ønskes – dankort, visa kort eller kontanter

Værelser

Skulle de i forbindelse med afholdelse af et arrangement (min. 35 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. 650,-
- Værelse (2 personer) kr. 750,-
- Opredning pr. person kr. 200,-
- Priserne er inkl. morgenmad

DER TAGES FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER I PRISER ETC.