

# **SKOVDAL KRO**

# **FESTKATALOG**

**1.1.2022**

# FESTKATALOG

## SUPPER

- Klar suppe med urter kød- og melboller  
og friskbagt brød kr. 75,-
- Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød kr. 75,-

## VARME FORRETTER

- 2 tarteletter med høns i asparges kr. 75,-
- Lun vagtel på svampecrouton & små salater kr. 148,-

## KOLDE FORRETTER

- Rejecocktail a´ la Skovdal med friskbagt brød samt smør kr. 99,-
- Varmrøget laks med salat vendt i syrnet fløde  
dertil syltede rødløg samt friskbagt brød samt smør kr. 99,-
- Dampet laks på salat med slikasparges og  
rejer serveres med grøn dressing, friskbagt brød samt smør kr. 99,-
- Koldrøget laks med rygeostecreme, små salater & sprød rug  
samt friskbagt brød samt smør kr. 99,-
- Tunmousse med rejer på sprøde salater  
med friskbagt brød samt smør kr. 79,-
- Røget dyrekølle med rodfrugtterrin  
med frisk bagt brød samt smør kr. 99,-

## KOLDE FORRETTER

Marineret kylling filet med lime og sød chili på små salater med græskar kerner hertil friskbagt brød samt smør kr. 79,-

Lufttørret serranoskinke med salater, pesto  
Frisk Parmesanost hertil frisk bagt brød samt smør kr. 89,-

Oksecarpaccio med salater, frisk Parmesanost små oliven og caspers hertil friskbagt brød samt smør kr. 109,-

Tapas tallerken - Varmrøget laks med aioli, marineret kylling filet med lime og sød chili, samt røget oksefilet med pesto hertil friskbagt brød samt smør kr. 119,-

Fiskevariation – fisketerrin med bagt cherrytomat, koldrøget laks med rygeostecreme samt tigerrejer vendt i pesto hertil friskbagt brød samt smør kr. 119,-

## SMAGSRENSER

Mango sorbet kr. 29,-

## OKSEKØD

- Suppekød – okse- og hønsekød serveres med sur/sød peberrodssauce, solbærsyltetøj og hvide kartofler kr. 189,-
- Gammeldags oksesteg serveres med grønne bønner, gulerødder, brunede perleløg samt flødepeberrod, skysauce, hvide kartofler & surt kr. 209,-
- Amerikansk oksecuvette med ristede champignons, grilltomat, hvidløgs/bacon bønner, whiskysauce & timianristede kartofler kr. 229,-
- Rosastegt oksemørbrad med årstidens grønsager, svampesaute og rødvin sauce samt kartoffelgratin kr. 239,-

## KALVEKØD

- Langtidsstegt kalvecuvette med bagte svampe, smørdampede urter og petit kartofler samt kalvesky kr. 189,-
- Grydestegt kalvesteg som vildt serveres med waldorfsalat tyttebær, surt, årstidens grønsager, brune og hvide kartofler samt "vildt" flødesauce kr. 199,-
- Grillet kalvefilet med smørdampede grønsager, bagt peberfrugt rosmarinsauce & små ristede kartofler kr. 239,-
- Basilikums marineret kalvemørbrad med årstidens grønt samt Bagte rødløg & estragonsauce hertil små petit kartofler kr. 249,-

## SVINEKØD

Barbecuestegt nakkefilet med bacon stegte gulerødder og porre  
ristede petit kartofler samt krydret sauce kr. 179,-

Svinekam som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, surt,  
årstidens grønsager, brune og hvide kartofler  
samt "vildt" skysauce kr. 189,-

Gammeldags flæskesteg serveres med rødkål, surt, 1/2 æble med gelé  
franske kartofler, brune og hvide kartofler samt skysauce kr. 189,-

Svinemørbrad vendt i sweetchilisauce og citrus med grønsagstimbale  
samt svampesauce og ristede kartofler kr. 209,-

## FJERKRÆ

Sprængt kalkuncuvette serveres med ærter française,  
årstidens grønsager, mild peberrodssauce & petit kartofler kr. 179,-

Farseret unghanebryst med nødder og frisk basilikum  
årstidens grønsager samt petit kartofler & hvidvin sauce kr. 209,-

## LAM

Lammeculotte med hvidløg, grønsags-ratatouille, årstidens grønt  
ristede petit kartofler samt rosmarin sauce kr. 219,-

## VILDT

Portvinsstegt dyrekølle med saltbagt knoldselleri  
årstidens grønsager, ristede rosmarinkartofler & vildt sauce kr. 259,-

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

## OST

3 gode oste med sødt, sprødt & blødt kr. 98,-

## DESSERTER

Husets hjemmelavede islagkage á lá Skovdal Kro kr. 79,-

Citron fromage med flødeskum og chokolade kr. 79,-

Pære Belle Helene - vanilje is med pocheret pære & chokoladecreme kr. 89,-

Vaniljefløderand med vanilje is og lun jordbærsauce kr. 99,-

Vanilje is med sæsonens frugter & hindbærsauce kr. 79,-

klassisk fransk chokolademousse med flødeskum & bær kr. 79,-

Lun chokoladekage med mangosorbet & bærkompot kr. 99,-

Valdnødde tærte med is & hindbærpure samt frisk frugt kr. 99,-

Bailey is og karamelliseret nødder, chokolade samt bær kr. 89,-

2 lags chokoladekage med contrau is & knas kr. 99,-

Skyr med knas, chokolade og syltede havtorn samt sorbet kr. 89,-

Skovdals desserttallerken med små lækkerier kr. 109,-

## KAFFE

Kaffe/te kr. 32,-

Kaffe/te med 3 slags småkager kr. 50,-

Kaffe/te med hjemmelavet kransekagekonfekt kr. 75,-

Kaffe / te med fyldt chokolade kr. 75,-

Kaffe/te med lagkage kr. 70,-

Kaffe / te med friskbagt kringle kr. 70,-

## NATMAD

<u>Klar suppe med urter</u> kød- og melboller samt friskbagt brød	kr. 75,-
<u>Flødelegeret aspargessuppe</u> med kødboller og friskbagt brød	kr. 75,-
<u>Æggekage</u> med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	kr. 75,-
<u>Frikadeller med kartoffelsalat</u> samt friskbagt brød	kr. 75,-
<u>Hotdogs buffet</u>	kr. 79,-
<u>Krydderstegte kyllingelår</u> med tomatsalat og friskbagt brød	kr. 75,-
<u>Pizzabuffet</u> (3 slags)	kr. 79,-
<u>Natmadsbræt</u> - 3 slags pålæg med tilbehør, 2 slags ost, 2 slags friskbagt brød og smør	kr. 85,-
<u>Pålægsbræt</u> - 6 slags pålæg med tilbehør lun leverpostej med svampe, bacon og rødbeder 2 slags friskbagt brød samt smør	kr. 109,-

## BUFFETER

Skovdal – Dansk buffet 1 kr. 299,-

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. 299,-

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  
friskbagt brød & smør  
Tærte efter sæson med vaniljecreme, frisk frugt samt 2 gode oste med sprødt og sødt

**Skovdal – Buffet 3**

kr. 355,-

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. 405,-

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. 445,-

Foret: Parmasan gratineret torsk m. urter, ristede tigerrejer m. hvidløg & oliven  
Lufttørret skinke på små salater (serveres ved bordene)  
Hovedret: Lammeculotte med rosmarin, Pestostegt kalvecuvette  
Frisk pastasalat og kartofler stegt i olivenolie,  
Grønsags-ratatouille og svampe sauce  
Dessert: Tiramisu og Cassata is samt frisk frugt.

**Amerikansk buffet**

kr. 399,-

Foret: Indbagte tigerrejer med tomatsalsa  
røget oksefilet med smørstegte minimajs (serveres ved bordene)  
Hovedret: Hot chickenwings, barbecue stegte spareribs  
Helstegt Amerikansk okseculotte  
Årstiden salat, coleslaw, ostegratineret pasta og grønsager  
krydderstegte pommes frites og bagte paprika kartofler  
bearnaise sauce  
Dessert: Chokoladebrownie med hjemmelavet is og pandekager med bær

**HELAFTENS 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. 625,-**

### **FORSLAG 2**

#### **Velkomstdrink**

**Varmrøget laks med salat vendt i syrnet 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. 675,-**

### **FORSLAG 3**

#### **Velkomstdrink**

#### **Fiskevariation**

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

**2 lags chokoladekage 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. 725,-**

# DRIKKEVARER

## Husets selskabssvine:

### Hvidvine

Husets hvidvin	kr. 245,-
Sæsonens hvidvin (spørg)	kr. 279,-
Sauvignon Blanc, Chile	kr. 289,-
Petit Chablis, Frankrig	kr. 379,-

### Rødvine

Husets Rødvin	kr. 245,-
Sæsonens rødvin (spørg)	kr. 279,-
Zinfandel, USA	kr. 299,-
Carmenère, Chile	kr. 329,-
Valpolicella, Italien	kr. 359,-

### Dessertvine

Moscato d' Asti, Italien	kr. 329,-
Portvin	kr. 425,-
<u>Mousserende vine</u>	
Fersken Frizzante	kr. 309,-
Cava	kr. 329,-
Cremant Alsace, Frankrig	kr. 369,-
Champagne Pol Roger, Frankrig	kr. 599,-

### Øvrige drikkevarer

Avec til kaffen	kr. 48,- pr. glas
Flaskeøl Royal	kr. 35,-
Fad øl 50cl.	kr. 70,-
Sodavand	kr. 30,-
Økologisk saft	kr. 39,-

### Vinforslag nr. 1

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

Pr. kuvert kr. 245,-

### 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. 309,-

### Fri bar efter middagen til kl.02.00

Huset vin  
øl & vand  
Pr. kuvert kr. 179,-

# 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. Ved annullering bortfalder beløbet.

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. 1.200,-

Ikke aftalt min. 10 dage før – pr. påbegyndt time kr. 1.800,-

## 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. 40 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. 675,-
- Værelse (2 personer) kr. 785,-
- Opredning pr. person kr. 210,-
- Priserne er inkl. morgenmad

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