

Selskabspakke



Pris 395,- per person

Minimum 25 personer.

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges.
- Tunmousse med rejer, citron, kryddersauce og flutes.
- Rejecocktail med flutes
- Røget mørbrad med vesterhavssost, nødder og glace. (+10)
- Lakse tatar m. citronmayo, broken gel og hjemmelavet brød. (+15)
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo hjemmelavet brød (+40)
- Tun tataki m. wasabi mayo, hoisin, ristede jordnødder og hjemmelavet brød (+40)

Hovedretter

- Gammeldags oksesteg m/ årstidens grønsager eller gammeldags hvidkål, dertil kartofler og sauce.
- Kalvesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, 1/2 æbler, hvide og brune kartofler og sauce.
- Helstegt svinekam med årstidens grønsager, kartofler og sauce
- Rosastegt oksefilet m/ årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce. (+40)
- Rosastegt oksemørbrad m/årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce (+80,-)
- Flap meat m/ caesar salat, Broccolini, kanariske kartofler og chimichurri. (+30)

Buffet

- Glaseret bayonneskinke, rosastegt oksefilet, grillet kyllingebryst, 2 slags kartofler, 2 slags salat og pebersauce. (+35kr.)
- Svinekam, frikadeller, grillet kyllingebryst, 2 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+25kr.)
- Svinemørbrad i svøb, rosestegt oksemørbrad, kyllingebryst, 3 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+50)

Dessert

- Hjemmelavet vaniljeparfait.
- Pære Belle Helene m/ lun chokoladesauce.
- Brownie m/is. (+15kr.)
- Stor dessertbuffet (+35kr.)

Kaffe og sødt

Natmad

- Aspargessuppe
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Biksemad med spejlæg (+20)
- Hotdogs (+25kr.)

Hel aften ad libitum

7,5 timers fri vin, øl, vand, 1 glas velkomstdrink og dessertvin 299,-

Fri Fadøl +30,-

Hård bar +100,-

Extra ½ time +25

Sprit m/ DK-banderole må medbringes uden beregning

Selskabspriser ved min. 25 kuberter.

Alle priser er inkl. opdækning med stofduge og servietter, blomster og lys.



Skovby Kro

Brunch



09:30-15:00

Brunchmenu

Kaffe og te

Fri æble- og appelsinjuice

Rundstykker og Grovbrød fra Migge's, blandede

Pålæg, 3 slags - bestående af spegepølse, rullepølse og hamburgerryg m/div. tilbehør (løg, sky, italiensk salat m.m.)

Røræg med ristet pølser, **P**andekager med ahornsirup, **L**un leverpostej med bacon og champignon, **H**jemmelavet skinkesalat, **F**rikadeller med rødkål, **S**kæreost og brie med frisk frugt, **W**ienerbrød

2 gange under maden vil gæsterne blive budt på en snaps, bailey' s eller en Enkelt.

Fri øl og vand fra kl.12:30 -15:00 →13:30 serveres der aspargessuppe

Pris per kuvert 318, -

Børn til og med 12 år ½ pris

Tilvalg:

Ryesminde saft, 3 slags +25

Varm røget laks +25

Mørbradbøf med bløde løg +25

Røget landskinke med slikasparges +15

Hørup pølser, 3 slags +25

Minimum 12 pers.

Leveres også ud af huset,

men så er det uden brød og smør.



Skovby Kro

Frokostbuffet



12:00 – 17:00

Basis-Frokostbuffet

Marineret sild, stegte sild, karrysalat.

Rejer, koldrøget laks, ½ æg m/ kaviar.

Roastbeef, fiskefilet, lun leverpostej, mørbradbøf, frikadeller m. rødkål tartelet m/ høns i asparges.

Lille osteanretning.

Kaffe og sødt.

290,-

Tilvalg:

Fri øl og vand (5 timer) 195,-

- Velkomst 40,-

- Fri vin 45,-

Ørredfilet 18,-

3 slags Hørup Pølser 23,-

Tunmousse 18,-

Heldampet laks 22,-

Ribbensteg 20,-

Frugtfad 14,-

Minimum 12 pers.

Leveres også ud af huset,

men så er det uden brød og smør.



Skovby Kro

Konfirmation



Pris 550,- per person (all in)

Minimum 25 personer.

Denne pakke indeholder Forret, Hovedret, dessert og kaffe m.sødt.

Fri øl, vand og vin 5 timer – inklusive velkomst og dessertvin.

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges.
- Tunmousse med rejer, citron, kryddersauce og flutes.
- Rejecocktail med flutes
- Røget mørbrad med vesterhavsost, nødder og glace. (+10)
- Lakse tatar m. citronmayo, broken gel og hjemmelavet brød. (+15)
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo hjemmelavet brød (+40)
- Tun tataki m. wasabi mayo, hoisin, ristede jordnødder og hjemmelavet brød (+40)

Hovedretter

- Gammeldags oksesteg m/ årstidens grønsager eller gammeldags hvidkål, dertil kartofler og sauce.
- Kalvesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, 1/2 æbler, hvide og brune kartofler og sauce.
- Helstegt svinekam med årstidens grønsager, kartofler og sauce
- Rosastegt oksefilet m/ årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce. (+40)
- Rosastegt oksemørbrad m/årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce (+80,-)
- Flap meat m/ caesar salat, Broccolini, kanariske kartofler og chimichurri. (+30)

Buffet

- Glaseret bayonneskinke, rosastegt oksefilet, grillet kyllingebryst, 2 slags kartofler, 2 slags salat og pebersauce. (+35kr.)
- Svinekam, frikadeller, grillet kyllingebryst, 2 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+25kr.)
- Svinemørbrad i svøb, rosestegt oksemørbrad, kyllingebryst, 3 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+50)

Dessert

- Hjemmelavet vaniljeparfait.
- Pære Belle Helene m/ lun chokoladesauce.
- Brownie m/is. (+15kr.)
- Stor dessertbuffet (+35kr.)

Kaffe og sødt

Selskabspriser ved min. 25 kuberter.
Alle priser er inkl. opdækning med stofduge og servietter,
blomster og lys.



Skovby Kro

Julefrokost



Julefrokost - Basis

Marineret sild, stegte sild, karrysalat. Rejer m/mayonaise og citron
Rødspættefilet m/ remoulade, Lun leverpostej m/bacon og champignon
Surrib m/sennep og rødbeder,
Frikadeller og julemedister m/gammeldags hvidkål, Grønlangkål
m/kålpølser.
Ris a la mande m/kirsebærsovs
Pris per couvert 225,-

Tilvalg:

Rullepølse	10,-
Gravad laks m/senneps dressing	16,-
Andelår m/rødkål	20,-
½ Æg med kaviart	10,-
Røget ål m/æggestand	30,-
Sylte m/rødbeder og sennep	14,-

Fri øl, vand og vin i 6 timer **275,-**

Hård bar (snaps, rom, gin og vodka) 100,-

Gældende ved min. 25 personer

Julefrokost ALL IN → Skovby Kro 599,- per couvert !

JULEFROKOST

Min. 8 personer i huset

Min. 12 pers ved ud af huset

uden brød og smør



Skovby Kro

Begravelser



Basis-Menu

Kaffe og te

Boller (3 ½ p. pers.) m/ pålæg

Wienerbrød 154,-

Smørrebrød (3 p.p.) i stedet for boller + 30,-

Landgangsbrød (1 p.p. m/ 4 slags pålæg og ost) + 30,-

Småkager i stedet for wienerbrød + 22,-

Øl, pr flaske 30,-

Vand, pr flaske 30,-

Minimum 25 pers.
inkl. Hvide duge, blomster og lys



Skovby Kro