

Praktiske oplysninger i forbindelse med bestilling m.m.

Selskaber & Diner Transportable

Hold Deres fest i samarbejde med Humble Kro & Hotel.

Vi tilbyder os med selskaber op til **150 personer** .

Ønsker De at afholde festen i egne lokaler eller i hjemmet leverer vi gerne **ud af huset** .

Endvidere tilbyder vi **a'la carte** retter m.m. som **Diner Transportable**.

Venlig hilsen

Hanne & Sten - tlf. 62571134

NB!

Vi tager forbehold for prisstigninger i denne brochure, indtil ordrebekræftelse er fremsendt.

Vedr. betaling: Netto kontant

Selskabsarrangementer kan ikke betales med kreditkort.

Endelig besked om antal couverter senest 5 dage før.

Små ændringer kan meddeles hotellet dagen før, derefter betales der 70% af den aftalte couvertspris.

Alle fastpris arrangementer er af 7½ times varighed.

Herefter betales 10,- kr. pr. person pr. ½ time.

Prisen er ekskl. drikkevarer til musikken.

Selskabsmenu

Helafteustilbud

Husets velkomstdrink

Forret, steg og dessert

Hvidvin, rødvin, dessertvin , øl, vand *ad libitum*

Kaffe med kransekagestykker

Fri bar med øl, vand , vermouth og vin

Natmad

Inklusiv opdækning, blomster, lys og servering

Forret, steg, dessert og natmad max 250 kr.

Ønsker de en dyrere menu, tillægges restbeløbet
helaftenstilbudet

Festtilbudet er 7½ time derefter 10,- pr. person pr. ½ time

Helafteustilbud pr. person 475,-

Selskabsbuffet

Tunmousse med rejer, dressing

Aspargessuppe med flutes

Helstegt oksefilet

Flæskesteg

Farseret kalkunbryst

Salatbar

Grøntsager

2 slags kartofler og saucer

Dessertbord m/ fromage, is, frugtterne og
ris á la mande m/ kirsebærsauce

Pris pr. couvert 278,- kr

Min. 20 couverte

Forretter

Varme forretter

- Klar suppe m/ boller og urter 42,-
Aspargessuppe m/ kødboller 42,-
Hummersuppe m/ cognac 60 ,-
Mulligatawny, indisk karrysuppe m/ ris og hønsekød. 42,-
Gullaschsuppe m/ oksekød og urter 52,-
Løgssuppe 42,-
Ferskrøget laks m/ flødestuvet spinat og slikasparges 65,-
Laksepirokker, butterdejsindbagt laks, m/ spinat, og sauce hollandaise 60,-
Tarteletter m/ høns i asparges 48,-
Tarteletter m/ rejer, asparges og fiskeboller 48,-
Butterdejsskal m/ stegt og dampet fiskefilet, rejer og aspargessauce 58,-
Fiskesymfoni m/ ristet laks, dampet rødspættefilet, rejer og butterdejssnitte 64,-

Kolde forretter

- Fiskesymfoni m/ røget lakserulle, rejer, dampet rødspættefilet og dressing 59,-
Stjernes kud m/ dampet og stegt rødspættefilet, rejer, asparges, æg og dressing 58,-
Rejecocktail m/ tomatdressing 49,-
Hummercocktail m/ tomatdressing 60,-
Mandarinrand m/ kyllingesalat 48,-
Gravad laks m/ sennepsdressing 48,-
Dampet laks m/ rejer, krebs, asparges, kaviar og sauce verte 59,-
3 Kanapéer m/ rejer, røget laks og hellefisk 54,-
Hønsesalat på ananasring 48,-
Melon pyntet m/ skinke og dressing 46,-
Røget dyrekølle m/ røræg og asparges 59,-
Tunmousse med dressing 48,-
Kold fiskeret pyntet m/ rejer, asparges, æg og kaviar 48,-
½ Avocado fyldt m/ skaldyrscocktail 52,-
Scampi kæmperejer m/ tomatsalat og hvidløgscreme 68,-
Røget hellefisk m/ asparges på tomatsalat 52,-
Røget tun m/ kold peberrodscreme 58,-

Til alle forretter serveres flutes, couvertbrød eller butterdejssnitte

Min. 10 couverter

Hovedretter

Oksekød

Helstegt oksefilet m/ grill tomat, frisk grøntsager og rødvinsauce. 138,-

Helstegt tyndstegsfilet m/ friske grøntsager og sauce estragon 138,-

Gammeldags oksesteg m/ glaserede løg, grøntsager, tomat m/ flødepeberrod, surt og sødt, skysauce og hvide kartofler 128,-

Oksesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, surt og sødt, ½ pære med gele 125,-

Butterdejs indbagt oksemørbrad m/ spinat, friske grøntsager og sauce bordelaise 165,-

Oksekød m/ peberrodssauce, franskbrød og hvide kartofler 105,-

Oksemørbrad m/ tomat duxel, friske grøntsager, råstegte kartofler, sauce cognac 165,-

Svinekød

Helstegt svinekam m/ rødkål, æbler m/ gele, surt, brunede og hvide kartofler og sauce 105,-

Svinekam m/ grøntsager og flødesauce 105,-

Svinekam m/ surt, sødt og waldorfsalat 105,-

Rødvinsmarineret nakkefilet m/ grøntsager, persillekartofler og sauce bourgogne 105,-

Farseret nakkefilet m/ grøntsager, persillekartofler og sauce paprika 105,-

Kogt hamburgerryg m/ friske grøntsager og sauce bordelaise 105,-

Glaseret skinke m/ friske grøntsager og bordelaise sauce 105,-

Glaseret skinke m/ salatbar og flødekartofler 105,-

Kalvekød

Helstegt kalvefilet m/ grøntsager og flødesauce 150,-

Kalvesteg m/ grøntsager og skysauce 128,-

Kalvesteg stegt som vildt m/ surt og sødt, waldorfsalat, og vildtsauce 128,-

Kalvemørbrad m/grøntsager og sauce estragon 170,-

Fjerkræ

Farseret kalkunbryst m/ franske ærter, grøntsager og madeira sauce 118,-

Andesteg m/ rødkål, svesker, æbler m/ gelé, surt og sauce 120,-

Vildt

Vildand m/ pærer m/ tyttebær, surt, waldorfsalat og vildt sauce 130,-

Kronhjortefilet m/ porcheret pære, surt, sødt, waldorfsalat, pom. risollées, rødøgssaute og vildt sauce dagspris,-

Til alle stegeretter serveres kartofler efter eget ønske, der kan vælges mellem bagt kartoffel, fyldt bagekartoffel, hasselback, pom. croquettes, pom. risollées, pom. frites, brune kartofler, hvide kartofler eller pom. duchesse.

Min. 10 couverter

Desserter

Rom/Sherryfromage m/ kirsebærsauce 49,-

Citron/Ananasfromage 46,-

Rubinsteinerkage 56,-

Fløderand m/ frugter 42,-

Karamelrand m/ karamelsauce 44,-

Mandelrand m/ moccasais 68,-

Is rand m/ frugter 46,-

Islagkage m/ marcipan 55,-

Frugttærter m/ creme fraiche 50,-

Bagt pæretærte m/ marcipan 52,-

Kejserinderis m/ abrikossauce 52,-

½ melon m/ frugter og rørt is 54,-

½ ananas m/ frugter og rørt is 54,-

Pandekager m/ is og brombær 48,-

Kæmpe dessertbord 88,-

Bryllupskageislagkage 75,-

Nøddekurv m/ is og eksotiske frugter 59,-

Pære Belle Helene 48,-

Desserttallerken bestående af is, kage og eksotiske frugter 59,-

Natmad

Klar suppe 42,-

Aspargessuppe 42,-

Landgangsbrød 42,-

Røget skinke m/ røræg og grovbrød 48,-

Pøsefad m/ 4 slags pølser, paté og brød 58,-

Pizza m/ mixed salat 48,-

Frikadeller m/ kartoffelsalat 45,-

Røget dyrekølle m/ røræg 58,-

Biksemad m/ spejlæg 65,-

Gullaschsuppe 48,-

Røde pølser m/ brød sennep, ketchup, rå og ristede løg 42,-

Kaffe, te og snitter 58,-

Min. 10 couverter

Buffet

Krobuffet

Marinerede sild m/ karrysalat
Krydder sild
Fiskefilet m/ remoulade
Frikadeller
Grønsagstærte
Glaseret skinke m/ kartoffelsalat
Mixed salat
Alm. ost - brie - kiks og druer
Brød og smør

140,- Serveres kun i huset

Min. 10 couverter

Humblebuffet

Tunmousse
Gravad laks m/ dressing
Rejer, æg og tomat
Flødestuede kartofler
Mix salat
Ribbensteg
Tyndsteg
Tartelet m/ høns i asparges
Æbleflæsk
3 slags oste
Brød og smør

198,- Serveres kun i huset

Min. 10 couverter

Luxusbuffet

Gratineret fiskefilet m/ urter og rejer
Røget ål m/ røræg
Tunsalat m/ flute og sauce verte
Oksefilet m/ råstegte kartofler
Glaseret skinke
Salatbar m/ dressing
Grønsagstærter
Æbleflæsk
Leverpostej m/ champignon og bacon
Ostebord m/ frisk frugt
Ostelagkage
Brød og smør

298,- Serveres kun i huset

Min. 20 couverter

Humble platte

Marinerede sild m/ karrysalat, fiskefilet
m/ remoulade, ½ æg m/ rejer, mørbradbøf
m/ bløde løg, roastbeef og ost

110,-

Luksus smørrebrød 30,-

Håndmadder 20,-

Sammensæt deres eget "kolde bord"

Marinerede sild 15,-

Krydder sild 15,-

Tomat sild 15,-

Karry sild 15,-

Stegt sild 15,-

Karrysalat eller løgsalat 5,-

Gravad laks m/ dressing og surbrød 28,-

Rejer m/ mayonnaise og citron 28,-

½ æg m/ tomat og rejer 20,-

Tunmousse m/ flutes og sauce verte 28,-

Stegt fiskefilet m/ remoulade 20,-

Ørredfilet m/ æggeblomme 33,-

Røget ål m/ røræg 48,-

Ferskrøget laks m/ asparges 36,-

Maskeret blomkål m/ rejer, asparges og purløgscreme 24,-

Ribbensteg 18,-

Medister m/rødkål 14,-

Tre frikadeller m/ surt 18,-

Glaseret skinke 25,-

Mørbradbøf m/ champignon 38,-

Mørbradbøf m/ løg 38,-

Grønsagstærte 14,-

Hamburgerryg m/ grønlangkål 35,-

Lun and m/ svesker og æbler 38,-

En god skive oksefilet 55,-

Tartelet m/ høns i asparges 18,-

Revelsben m/ surt 18,-

¼ kylling m/ agurkesalat 24,-

Leverpostej m/ champignons 14,-

Æbleflæsk 18,-

Hjemmelavet sylte m/ rødbeder 14,-

Blodpølse m/ sirup 13,-

Kold eller varm kartoffelsalat 17,-

Flødestuede kartofler 17,-

Mix salat m/ dressing 14,-

Salatbar m/ flutes 30,-

Rullepølse m/ løg og sky 13,-

Vildt eller krydderpaté 14,-

Skinkeruller m/ asparges 15,-

Roastbeef m/ remoulade og løg 15,-

Brie ost m/ druer 20,-

Osteanretning m/ frisk frugt 35,-

Frugttærte m/ creme fraiche 30,-

Frugtsalat 23,-

Ris á la mande m/ kirsebærsauce 28,-

Ostelagkage (en hel lagkage) 125,-

Brød og smør 15,-

Min. 10 couverter