

Den Klassiske

Min 20 personer

Forretter

Crossaint fyldt med klassisk rejesalat pyntet med citron og agurk

Tarteletter fyldt med høns og asparges i veloute, pyntet med tomat og persille

Laksemousse med kapers, rødøg og urtedressing samt hjemmebagt brød

Hovedretter

Kalvesteg serveret med waldorfsalat og tyttebær
dertil hvide og brunede kartofler samt brun sauce

Flæskesteg med rødkål, chips, æble med sveskekompot dertil hvide og brunede kartofler og
brun sauce

Gammeldags oksesteg med sauterede bønner med bacon og ristede perleløg, samt hvide
kartofler og peberrodssauce

Desserter

Hjemmelavet islagkage med sprøde nødder og lun chokoladesauce

Æblekage med hjemmebagte makroner og flødeskum

Citronfromage med tørret citronmåne og flødeskum

3 retters menu kr. 298,-

Vinmenu til middagen kun 248,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Sæsonmenuer

Min 25 personer

Vinter (december, januar, februar)

Braiseret grisekæber med røget selleri og tranebær
Oksefilet med jordskokkepure, jordskokker i brunet smør og glaserede rødbeder, samt
pommes Anna og kalvereduktion
Rombagt ananas tilsmagt med anis, serveret i egen lage med vanilje iscreme

Forår (marts, april, maj)

Koldrøget laks med sprøde salater, citronperler og dildcreme
Farseret perlehønebryst med spidskål, syltede løg, gulerødder med estragon
Samt knuste kartofler med urter og rosmarinsauce
Letfrossen chokoladekage med sprøde nødder, bærcoulis og sorbet

Sommer (juni, juli, august)

Dampet rødtunge på lune ærter tilsmagt med trøffelolie
Oksefilet med sommerfrikasse og dampede grønne asparges dertil nye kartofler
og rødvinssauce
Rødgrød med creme Anglaise og lakridsiscreme

Efterår (september, oktober, november)

Anderilette tilsmagt med hvidløg og timian serveret med syltede grønne tomater
Poussinbryst samt confiteret lår med svampe og anisglaserede blommer dertil kartoffelmos
tilsmagt med trøffel og skalotteløgssauce
Blødende chokoladekage med blodappelsinsobot og nøddecrunch

3 retters menu kr. 388,-

Vinmenu til middagen kun 248,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Den gode buffet

Min 30 personer

Forretter

Bagt røget laks med salat vendt i syrnede fløde
Pastasalat med rejer
Carpaccio af kalv med sprøde salater og høvlet parmesan

2 slags hjemmebagt brød

Hovedretter

Nakkekam braiseret i porter
Rosastegt tyksteg med timian
Årstidens grønt
2 slags salater efter årstiden
Pommes rissolles
2 slags sauce

Desserter

3 slags oste med tilbehør
Fransk mandelkage med appelsincoulis
Bailey panna cotta med syltede bær

Buffet kr. 338,-

Vinmenu til middagen kun 248,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Den bedre buffet

Min 30 personer

Forretter

Jordkokkesuppe med bacon og purløg
Koldrøget laks med syltede rødløg, salat og dildcreme
Carpaccio af kalv med sprøde salater og høvlet parmesan

2 slags hjemmebagt brød

Hovedretter

Lammeculotte med ratatouille
Serranoindbagt svinemørbrad
Rosastegt tyksteg
Årstidens grønt
2 slags salater efter årstiden
Pommes Anna
2 slags sauce

Desserter

3 slags oste med tilbehør
Chokolade brownie med syltede bær
Islagkage med sprøde nødder og chokoladesauce

Buffet kr. 388,-

Vinmenu til middagen kun 248,-

Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og sodavand ad libitum. Pakken gælder kun under middagen eller maks. 4 timer – efter desserten afregnes pr. genstand.

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Dansk frokostbuffet

Min. 20 personer

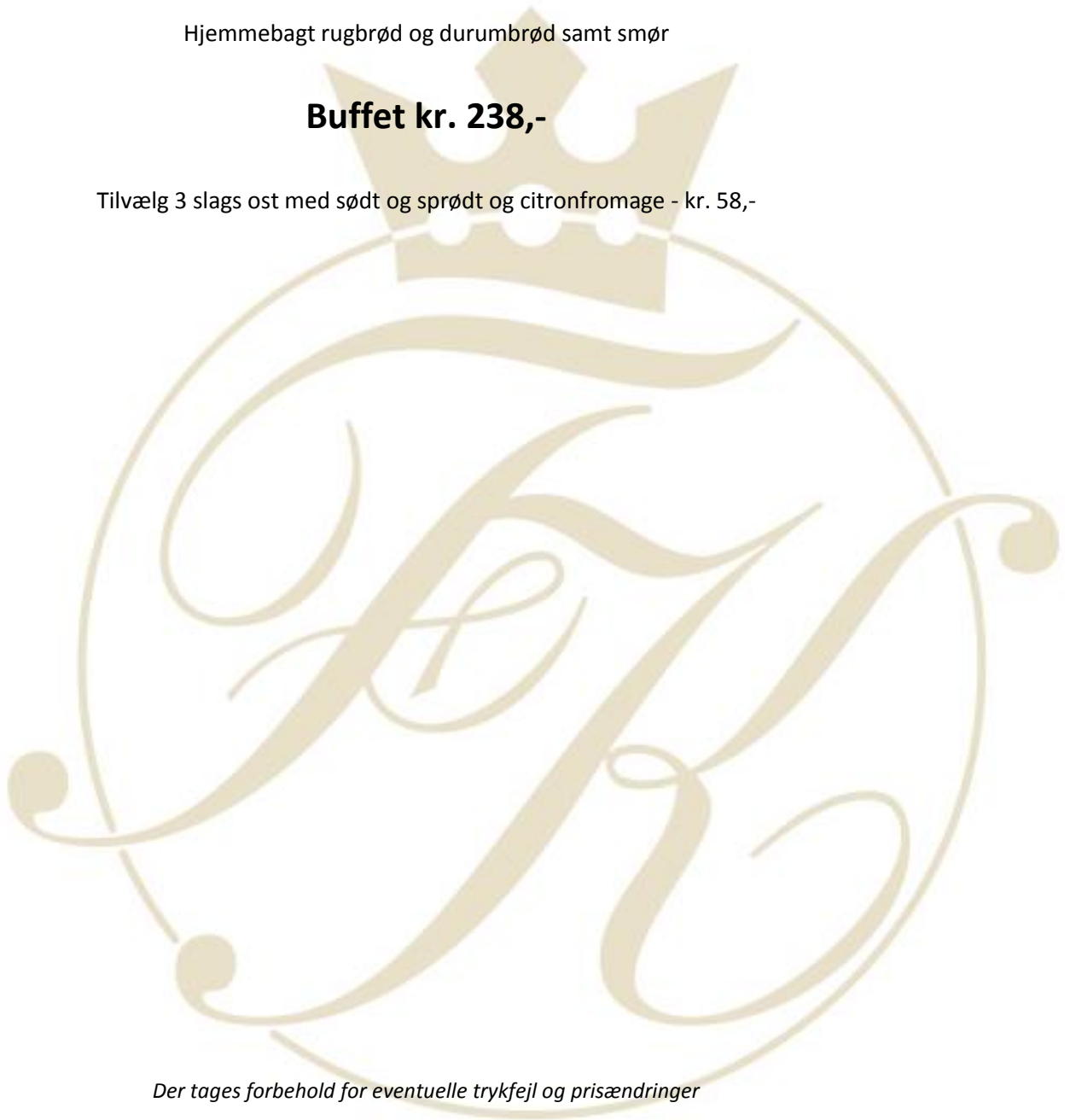
Hvide sild med karrysalat
Paneret fiskefilet med remoulade og citron
Koldrøget laks med æggestand og rævesauce

Roastbeef med pikles, peberod og ristede løg
Tartelletter fyldt med høns i asparges
Hjemmelavet lun leverpostej med svampe, bacon og syltede rødbeder
Små danske bøffer med bløde løg, brun sauce og syltede agurker

Hjemmebagt rugbrød og durumbrød samt smør

Buffet kr. 238,-

Tilvælg 3 slags ost med sødt og sprødt og citronfromage - kr. 58,-



Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Et Filskovbryllup

Min. 20 personer

Bryllupsreception 15.00 – 17.30

Små hapser: Koldrøget laks med rygeostcreme og syltede rødløg samt bresaularuller med friskost

Salte snacks med f. eks. soya-ristede græskærkerne og sprøde rugflager med dip

Øl og vand, friske lemonader samt husets hvidvin og rødvin ad libitum i 2,5 time

Kaffe og the ad libitum

Tilkøb hjemmebagte kranskekagetoppe for 40,- eller medbring jeres egen bryllupskage

1 glas søde bobler til kagen

Bryllupsreception pris pr. person kr. 198,-

Bryllupsmiddag 17.30 – 01.30

Start bryllupsmiddagen med en appetizer - tilkøb for 58,-:

Jomfruummerbisque med jomfruummer rørt med urter

3 retters menu (*eksempel fra sæsonmenuen - sommer*):

Dampet rødtunge på lune ærter tilsmagt med trøffelolie

Oksefilet med sommerfrikasse og dampede grønne asparges dertil nye kartofler og rødvinssauce

Rødgrød med creme Anglaise og lakridscreme

Huset vinmenu med hvidvin, rødvin og dessertvin samt øl og sodavand ad libitum i 8 timer

Efter middagen:

Aftenkaffe med 3 slags hjemmebagte småkager

Avec bydes rundt til kaffen – 1 bailey eller cognac pr. person

Ta' selv buffet med øl, sodavand, hvidvin og rødvin

Tilvælg betjent bar (2 timer) med 3 forskellige drinks efter aftale for 78,-

Natmad:

Dansk pølsebord med 4 forskellige slags pålæg samt lun leverpostej og masser af tilbehør

Bryllupsmiddag pris pr. person 768,-

Et Filskovbryllup pris pr. person kr. 948,-

(inkl. reception og middag)

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Selskabsmenuer

Min 20 personer

Forretter

Rejecocktaill serveret med hjemmebagt brød	88,-
Klassisk hønsesalat med asparges og svampe samt hjemmebagt brød	68,-
Laksemousse med kapers, rødløg og urtedressing samt hjemmebagt brød	72,-
Croissant fyldt med klassisk rejesalat	78,-
Bagt røget laks med salat vendt i syrnet fløde dertil syltede rødløg samt hjemmebagt brød	78,-
Tarteletter fyldt med høns og asparges i velouté, pyntet med tomat og persille . . .	68,-
Carpaccio af kalveinderlår serveret med vinaigrette og sprøde salater samt parmesanost og hjemmebagt brød	88,-

Supper

Consommé Danoise klar oksesuppe med kød- og melboller samt sprøde urter og friskbagt brød	78,-
Jordkokkesuppe med kompot og chips, ristet kammusling, samt friskbagt brød . . .	88,-

Hovedretter

Kalvesteg serveret med waldorfsalat samt tyttebær dertil hvide og brunede kartofler samt brun sauce	188,-
Flæskesteg med rødkål, chips, med æble/sveskekompot dertil hvide og brunede kartofler samt brun sauce	188,-

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Selskabsmenuer

Min 20 personer

Gammeldags oksesteg med sauterede bønner med bacon og ristede perleløg, samt hvide kartofler og peberrodssauce	188,-
Farseret bryst af unglylling med smørstegte grøntsager efter årstiden dertil pommes Anna samt rosmarinsauce	198,-
Rosastegt krondyrfilet med bagte valnødder og vindruer, svampesaute, og syltede bær dertil pommes rissoles samt svampesauce	Dagspris
Oksefilet med svampe, rodfrugtskompot, spidskålsflan dertil pommes Anna samt kalvereduktion	258,-

Desserter

Hjemmelavet islagkage med chokolade og nødder dertil lun karamelsauce	68,-
Æblekage ala Filskov Kro med hjemmebagte makroner, creme Anglaise og vanilleis	68,-
Citronfromage med tørret citronmåne og flødeskum.	68,-
Let frossen chokoladekage serveret med vanilleis samt sprøde tuille	78,-
Vaniljecrème Brûlée med sorbet og sprødt	82,-

Natmad

Æggekage med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	68,-
Kartoffel/porre suppe serveret med sprødt bacon, purløg og friskbagt brød	72,-
Skipperlappskovs med rødbeder, sennep, smør, purløg og rugbrød	72,-
Dansk pølsebræt med 4 slags pålæg og lun leverpostej samt masser af tilbehør	88,-
Biksemad med rødbeder, sennep og sauce Bearnaise	68,-

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Drikkevare

Øl / vand

Sodavand	28,-
Flaske øl Tuborg	30,-
Flaske øl Luxus (julebryg, påskebryg mm)	38,-

Vin

Husets velkomstdrink	48,-
Flaske hvidvin	248,-
Flaske rødvin	248,-
Flaske dessertvin	318,-

Kaffe / likør

Kaffe/the	25,-
Kaffe/the med småkager	38,-
Avec (Cognac & Bailey)	45,-

Spiritus

Akvavit fl.	700,-
Spiritus fl.	700,-

Vinmenu under middagen

Gælder under middagen og dog maks i 4 timer - efter desserten afregnes pr. genstand

Vinmenu under middagen	248,-
<i>Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og vand ad libitum</i>	

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet

Helaftensarrangement

Kan anvendes hele dagen – gælder i 7 timer fra ankomst.

Den klassiske

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 658,-
Indeholder: Velkomst drink, den klassiske menu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

Sæsonmenuer

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 748,-
Indeholder: Velkomst drink, sæsonmenu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

Den gode buffet

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 698,-
Indeholder: Velkomst drink, den gode buffet, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

Den bedre buffet

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 748,-
Indeholder: Velkomst drink, den bedre buffet, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

* Natmad: vælg mellem æggekage, biksemad eller kartoffelsuppe

Hvis festen vare længere end de 7 timer, afregnes der efterfølgende pr. genstand

Praktiske oplysninger

Børn under 12 år får 50% rabat på maden og børn under 2 år er gratis

I forbindelse med selskaber tilbyder vi 20% rabat på overnatning.

Efter 8 timer pålægges der en lokaleafgift på kr. 750,- pr. påbegyndt time

Der tages forbehold for eventuelle trykfejl og prisændringer

Allergener: Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dig venligst til kroen – så hjælper vi gerne. Venlig hilsen køkkenet