

Den Klassiske

Min 20 personer

Forretter

Fiskefilet Florentine - dampet hvid fisk med stuede spinat og cremet ostesauce

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

Hovedretter

Braiseret klavespidsbryst hertil frikassé med årtidens grønt, friskhøvlet peberrod, grov mos med urter og syltede asier

Flæskesteg med hjemmelavet rødkål, æble-sveskesaute, hvide og brunede kartofler, brun sauce samt franske kartofler

Gammeldags oksesteg hertil hvide kartofler, sauterede bønner med bacon, ristede perleløg, brun skysauce samt solbærsyltetøj og syltede asier

Desserter

Hjemmelavet islagkage med crumble, årstidens kompot samt lun karamel sauce

Sæsonens grød ala Filskov Kro med brændt hvid chokolade, crumble og creme cancelli

3 retters menu kr. 348,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

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 gastronomiske

Min 25 personer

Forretter

Koldrøget laks fra egen rygeovn med hytteost og saltet citronmayo

Braiserede svinekæber i calvadosglace hertil saute af ærter, perleløg og bacon

Perlebyggs risotto med vesterhavsost og porre

Hovedretter

Hopballe kylling faseret med svampe duexell og gammel knas, cremet urtesauce og pommes Royal

Helstegt oksefilet med rødvinsglace, pommes Royal og sæsonens grønt

Letsprængt andebryst med varme krydderier, sauce bigarade og bagt mos med nødder

Braiserede kalvekæber med trøffelglace, grov kartoffelmos og årtidens rødder

Desserter

Amber chokolademousse, mørk chokolade iscreme & brændt hvid chokolade

Citrontærte med brændt marengs og vaniljeiscreme

Tiramisu med mascarpone og cacao hertil mokka iscreme

3 retters menu kr. 418,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

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 luksuriøse

Min 25 personer

Forretter

Ristede jomfruhummer på bund af skaldyrs bisque, sprøde urter og fennikel

Rilette af and og foigras med trøffelmayo og brioche

Cremet svampesaute på sprød toast med perleløg og frisk revet trøffel

Hovedretter

Helstegt oksemørbrad med sauce Bordalaise, pommes Royal og sæsonens grønt

Årtidens hvide fisk med sauce beurre blanc og grønne grøntsager hertil årtidens kartofler
(1 servering)

Desserter

Cremebrulé med råsyltede solbær og solbærsorbet

Nøddetærte med blød karamel og vaniljeiscreme

3 retters menu kr. 468,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

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

Koldrøget laks med hytteost og saltet citronmayo
Carpaccio af kalv med friseesalat og gammelknas
2 slags hjemmebagt brød

Hovedretter

Nakkekam briaseret i porter
Helstegt oksefilet med timian og hvidløg
Hopballe kylling faseret med svampe duexell
2 slags salater efter årstiden
Ovnbagte kartofler med masser af urter
2 slags sauce

Desserter

Tiramisu med mascarpone og cacao
Islagkage med kompot og lun karamel sauce
3 slags oste med sødt og sprødt

Buffet kr. 418,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

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 moderne buffet

Min 30 personer

Forretter

2 slags hjemmebagt brød med mayo og pesto
Skinkesalat med herregårdsskinke på sprødt durumbrød
Salat Nicoise med stegt tun og æg
Terrine af and og foigras med trøffelmayo

Hovedretter

Bagt hel laks med urter og hvidvin
Braiserede kalvespidsbryst i trøffelglace
Porchetta med masser af urter
Bagt kartoffel mos med nødder
Kartoffelsalat med dild og rygeost
Salat af rodfrugter vendt i vinaigrette med mozzarella kugler
Årstidens salat

Desserter

Nøddetærte med blød karamel og vanilieskum
Amber chokolade mousse med brændt hvid chokolade
3 slags ost med sødt og sprødt

Buffet kr. 418,-

Vinmenu til middagen kun 278,-

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

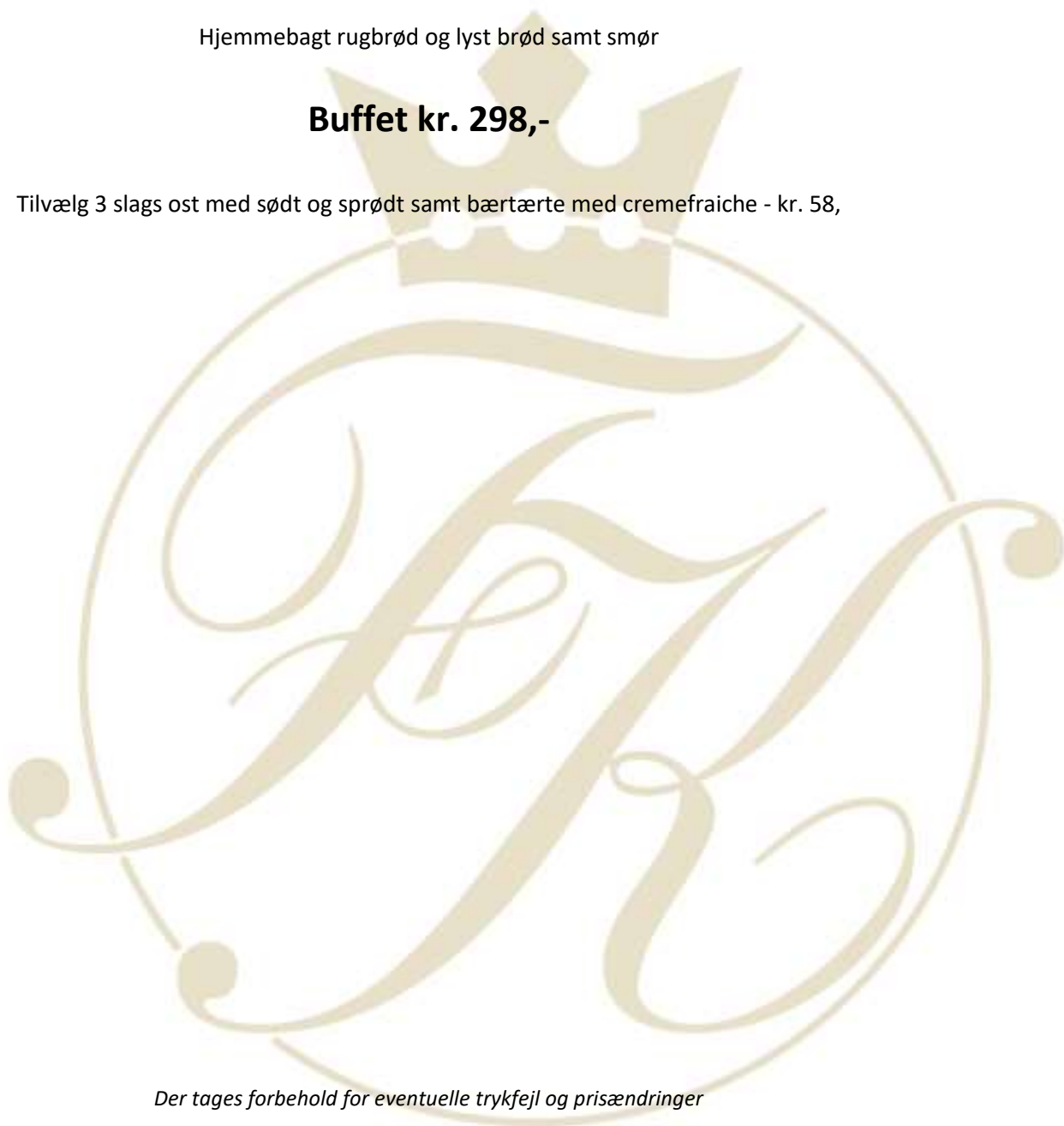
Hvide sild med karrysalat
Paneret fiskefilet med remoulade og citron
Koldrøget laks med æggestand og rævesauce

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

Hjemmebagt rugbrød og lyst brød samt smør

Buffet kr. 298,-

Tilvæg 3 slags ost med sødt og sprødt samt bærtærte med cremefraiche - 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

Tapasbuffet

Min. 20 personer

Saltede mandler og sprøde rugflager
Hjemmelavet humus og pesto samt hjemmebagt brød
3 slags pølse samt 2 slags ost med oliven og cornichoner
Skinkesalat af herregårdsskinke med sprødt durumbrød
Koldrøget laks fra egne rygeovn med hytteost og saltet citronmayo
Stegt marineret tun med relish
Hopballekylling fyldt med svampe og trøffelmayo
Lune krydderdeller med feta
Let grøn salat med friske urter

Buffet kr. 318,-

Tapasbuffeten er en let frokostbuffet, som sættes ind på buffeten i én servering

Tilvæg nøddetærte og kranskegetoppe til 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

Brunchbuffet

Min. 20 personer

Kaffe og the

Appelsinjuice (friskpresset af gæsten),

Æblemost fra Nybrogård

Smoothie

Varm chokolade med flødeskum

Vitamin shots

Øllebrød med "skum"

Chiagrød

Skyr med muslidrys

Frisk frugt

Hjemmebagt rugbrød, groft franskbrød og forskellige rundstykker

Koldrøget laks med rævesauce

Rørt laksemousse med urter

Skinkesalat af herregårdsskinke

2 forskellige slags pølser med tilbehør

3 forskellige ost med sødt

Hjemmelavet marmelader, Nutella og honning

Hjemmelavet lun leverpostej med svampe og bacon

Små krydrede brunchpølser og scrambled eggs

'En Cocotte' med æg, skinke og gammelknas

Pandekager med sirup

Bærtærter med cremefraiche

Brunchbuffet kr. 348,-

Brunchbuffeten serveres senest kl. 11.00 og med indeholdenden drikkevarer adlibitum i 3 timer fra ankomst!

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 saltet citronmayo og hytteost samt skinkesalat af herregårdsskinke på sprødt durumbrød

Salte snacks med f. eks. soya-ristede græskarkerner 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 32,- eller medbring jeres egen bryllupskage

1 glas søde bobler til kagen

Bryllupsreception pris pr. person kr. 238,-

Bryllupsmiddag 17.30 – 01.30

Start bryllupsmiddagen med en appetizer - tilkøb for 78,-:

Jomfruummerbisque med jomfruummer rørt med urter

3 retters menu (*eksempel er fra den gastronomiske menu*):

Braiserede svinekæber i calvadosglace hertil saute af ærter, perleløg og bacon

Helstegt oksefilet med rødvinglance, pommes Royal og sæsonens grønt

Amber chokolademousse, mørk chokolade iscreme & brændt hvid chokolade

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

Tilvæg 3 bowlere 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 828,-

Et Filskovbryllup pris pr. person kr. 998,-

(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

Klassiske retter

Min 20 personer

Supper *(som forret eller natmad)*

Consommé Danoise klar oksesuppe med kød- og melboller samt sprøde urter og friskbagt brød	88,-
Aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød	88,-
Kartoffelsuppe med ristet bacon, purløg og græskarkerner samt friskbagt brød	88,-

Hovedretter

Flæskesteg med hjemmelavet rødkål, æble-sveskesaute, hvide og brunede kartofler, brun sauce samt franske kartofler	218,-
Gammeldags oksesteg med sauterede bønner med bacon og ristede perleløg, samt hvide kartofler og brun skysauce.	218,-
Stegt flæsk med persillesauce og hvide kartofler, rødbeder og sennep	238,-
Dansk bøf med bløde løg, brun sauce, hvide kartofler og syltede agurker	218,-
Karbonader med stuede grøntsager, hvide kartofler og syltede rødbeder	218,-
Wienerschnitzel af kalv med pommes saute, ærter, smørsauce og wienerdreng	238,-

Natmad

Æggekage med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	88,-
Hotdog med røde pølser og tilbehør	88,-
Dansk pølsebræt med 4 slags pålæg og lun leverpostej samt masser af tilbehør	98,-
Biksemad med rødbeder, sennep og sauce Bearnaise	88,-

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	32,-
Flaske øl Tuborg	35,-
Flaske øl Luxus (julebryg, påskebryg mm)	42,-

Vin

Husets velkomstdrink	52,-
Flaske hvidvin	268,-
Flaske rødvin	268,-
Flaske dessertvin	318,-

Kaffe / likør

Kaffe/the	28,-
Kaffe/the med småkager	48,-
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	278,-
Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og vand ad libitum	

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 738,-
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*

Den gastronomiske

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 808,-
Indeholder: Velkomst drink, den gastronomiske menu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

Den luksuriøse

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 858,-
Indeholder: Velkomst drink, den luksuriøse menu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad*

Den gode og den moderne buffet

Helaftensarrangement gældende i 7 timer 808,-
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*

Opgraderer din fest:

Velkomst: Salte snacks med f. eks. soya-ristede græskarkerner og sprøde rugflager med dip 38,-
3 bowlere med 3 forskellige drinks efter aftale for 78,-
Avec til kaffen 45,-

* Natmad: vælg mellem æggekage, hotdogs, 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