

# Marts – April – Maj

D. 1/3 til d. 15/5 – min. 20 personer

---

## Forretter

Røget Mørksej med Peberrodscreme, Sennepskarse, Syltede Sennepskorn og Frisésalat  
eller

Hjemme Gravad Okseinderlår med Svampemayo, Syltede Enokisvampe og Marineret Kål  
Hertil hjemmebagt brød og let røget smør

## Hovedretter

Svinemørbrad Farseret med Urter  
eller

Rosastegt Kalvetyksteg

Hertil

Grov Pommes Macaire med Urter

Karamelliseret Selleripure

Sæsonens Bagte Grøntsager

Syltede Butternutsquash

Dijonsauce

## Desserter

Æblegrød, Syltede Æbler, Saltkaramel, Crumble, Tonkabønneis  
eller

Snickersislagkage med Saltet Karamelsauce

**3 retters menu kr. 368,-**

**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.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11*

*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*

# Maj – Juni – Juli – August

D. 16/5 til d. 31/8 – min. 20 personer

---

## Forretter

Kroens Røgede Laks med Syltede Hvide Asparges, Aspargescreme, Urtesalat  
eller

Hr Nielsen Skinke med Kold Urtesauce, Syltede Rødløg og Sprød Salat  
Hertil Hjemmebagt Brød, Kryddersmør og Pesto

## Hovedretter

Kyllingballotine  
eller

Svinebryst Marineret i Ramsløg

Hertil

Nye Kartofler vendt i Smør og Persille  
Pikantsauce

Smørglacerede Nye Gulerødder

Brændte Nye Løg Marineret i Urter  
Blomkålspure

## Desserter

Hvid Chokolademousse på Kiksebund med Ristede Pistacier, Lemoncurd og Tuilles  
eller

Mazarin med Chokolade, Hjemmelavet Vaniljeis og Syltede Pærer

**3 retters menu kr. 368,-**

**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.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11*

*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*

# September – Oktober – November

D. 31/8 til d. 1/3 – min. 20 personer

---

## Forretter

Koldrøget laks med hytteost, sprødt rugbrød, syltede rødløg og salat  
eller

Jordskokkesuppe m/ Jordskokkekompot, grøn olie og sprøde jordskokker

Hertil Hjemmebagt Brød og Smør

## Hovedretter

Rosastegt Kalvetyksteg  
eller

Kyllingebryst farseret med souffléfars

Hertil

Pommes Anna

Bagte rodfrugter

Pebersauce

Syltede rodfrugter

Gulerods pure

## Desserter

Gateau Marcel med med havtornscoulis, havtornssorbet og karamelliseret peanuts  
eller

Panna Cotta med calvados, æblekompot, sprøde æbler og vaniljeparfait.

**3 retters menu kr. 368,-**

**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.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11*

*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*

# Kroens Klassiske Menu

Min 15 personer

---

## Forretter

Koldrøget Laks fra egen rygeovn med Dildcreme, Syltede Rødløg og Salat  
eller  
Tarteletter med Høns i Asparges

## Hovedretter

Helstegt oksefilet med Rødvinsauce, Pommes Royal og Sæsonens Grønt (+45,-)  
eller  
Gammeldags oksesteg med hvide kartofler, dampede bønner med bacon, ristede perleløg,  
brun skysauce samt asier

## Desserter

Citronfromage med Hvid Chokoladeskum og Bær  
eller  
Hjemmelavet islagkage med hjemmelavet chokoladesauce og sprødt

**3 retters menu kr. 318,-**

**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.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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 20 personer

---

## Forretter

Varmrøget laks med mormorsalat og syltede løg  
Sprød bruschetta med tomat og mozarella  
Farseret kyllingebryst med purløgsmayo og sprødt rugbrød  
Hjemmebagt brød og smør

## Hovedretter

Kalvetyksteg stegt med timian og citron.  
Svinemørbrad farseret med Kyllingefars  
Kalkunculotte med ramsløg og tomat

Stegte små kartofler  
Flødekartofler med peberfrugt  
Timiansauce

Årstidens grønne salat  
Bagte rodfrugter

## Desserter

Hjemmelavet islagkage med chokoladesauce  
Brownies med bærkompot  
2 Slags ost med syltede nødder, marmelade og knækbrød

**Buffet kr. 378,-**

**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.

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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. 15 personer

---

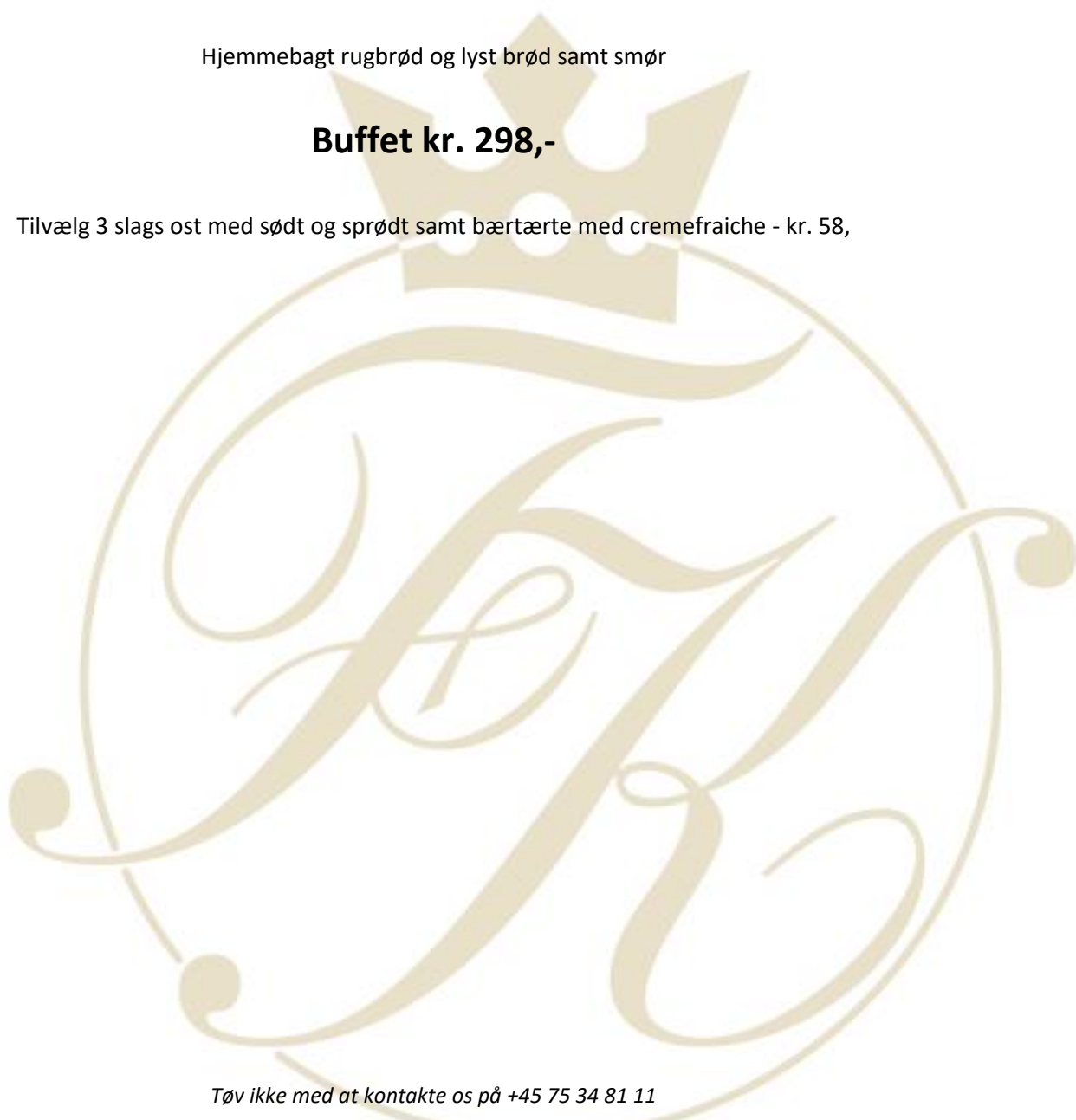
Hvide Sild med Karrysalat  
Paneret Fiskefilet med Remoulade og Citron  
Hjemmerøget Laks med Æggestand og Rævesauce

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,



*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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. 15 personer

---

4 Slags pølse  
2 slags ost med hybenmarmelade og hjemmelavet knækbrød  
Lynstegt tun med sesamcreme  
Farseret kyllingebryst med purløgsmayo og sprød rugbrød  
Laksetatar på hjemmerøget laks rørt med urter og creme fraiche på blinis  
Grøn salat med friske urter  
Hjemmelavet pesto og humus og saltede mandler  
Hjemmebagt brød og urtesmør.

**Buffet kr. 288,-**

OBS! Tapasbuffeten er en let frokostbuffet, alt serveres koldt og sættes ind på buffeten i én servering

Tilvælg hjemmelavet islagkage til kr. 58,-

**Rosé og hvidvinsbuffet til tapas kun 248,-**

2 Slags Rosévin og 2 Slags hvidvin på buffet under hele arrangementet (dog max 3 timer).  
Pakken indeholder også sodavand og øl ad libitum

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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  
Friskpresset Appelsinjuice  
Æblemost fra Nybrogård  
Smoothie  
Varm Kakao med flødeskum  
Ingefærshots

Skyr med muslidrys  
Overnight Oats med hindbær  
Frisk Frugt

Rugbrød, Franskrød og forskellige rundstykker

Hjemmerøget laks med rævesauce  
Æggesalat med karry og purløg  
2 Slags pølser med tilbehør  
3 Slags ost med sødt  
Marmelade, Nutella og Honning

Hjemmelavet lun leverpostej med bacon og svampe  
Krydrede brunchpølser og scrambled eggs  
Æg "en cocotte" med skinke og revet gammelknas

Amerikanske Pandekager med sirup  
Gammeldags Æblekage

**Brunchbuffet kr. 348,-**

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

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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 Filskov Bryllup

Min. 20 personer

---

## **Bryllupsreception 15.00 – 17.30**

Små hapser: Sprøde tapiokachips med cremer og urter  
Varmrøget laksemousse på blinis.

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 kranskegabetoppe 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,-:  
Porcheret jomfruummer med jomfruummerbisque og urter

### **3 retters menu (eksempel er fra sæsonmenuen):**

Kroens Røgede Laks med Syltede Hvide Asparges, Aspargescreme, Urtesalat  
Svinebryst Marineret i Ramsløg med sæsonens grønt og pikant sauce  
Hvid Chokolademousse på Kiksebund med Ristede Pistacier, Lemoncurd og Tuilles

**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 3 bowlere med 3 forskellige drinks efter aftale for 78,- (genopfyldes)

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. 1069,-**

(inkl. reception og middag)

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11*

*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*

# Drikkevarer

---

## Øl / vand

Sodavand .....	32,-
Flaske øl Tuborg .....	35,-
Flaskeøl Luksus (Grimbergen, Mikkeler mm.) .....	45,-
Flaskeøl "Trolden Bryghus" 50cl. ....	78,-

## Vin

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

## Kaffe / likør

Kaffe/the .....	32,-
Kaffe/the med småkager .....	52,-
Avec (Bailey, Triple Sec og husets cognac) .....	45,-

## Spiritus

Akvavit fl. ....	700,-
Spiritus fl. ....	700,-
Luksus spiritus fl. ....	1.200,-

## Vinmenu under middagen

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

Vinmenu under middagen .....	278,-
<i>Velkomstdrink, hvidvin og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin samt øl og vand ad libitum</i>	

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11*

*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*

# Helafstensarrangement

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

## Sæsonmenu

Helafstensarrangement gældende i 7 timer ..... 780,-  
Indeholder: Velkomst drink, 3-retters sæsonmenu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad

## Kroens klassiske 3 retters menu

Helafstensarrangement gældende i 7 timer ..... 730,-  
Indeholder: Velkomst drink, kroens 3-retters menu, hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand ad libitum, kaffe/the med småkager samt natmad

## Den gode buffet

Helafstensarrangement gældende i 7 timer ..... 790,-  
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

*\*Ønskes der ad libitum drikkevarer efter de 7 timer kan der tilkøbes ekstra time(r) for 80,- per person. Der regnes med startantallet ved arrangementet, og pr påbegyndte time. Ellers afregnes der efter forbrug efter de 7 timer*

## Tilvalg til helafstensarrangement

Velkomstsneck (Tapiokachips med urtemayo og saltede mandler) 38,-  
3 Bowler med drinks efter aftale (Genopfyldes) 78,-  
Avec (Bailey's, Triple sec, og husets cognac) 45,-  
Snacks (Chips, Nødder mm.) 38,-

## Natmad

Saml selv burger med pommes frites 98,-  
Dansk pølsebord med 4 slags pølse og lun leverpostej med masser af tilbehør 108,-  
Hotdog med røde pølser og tilbehør 88,-  
Biksemad med rødbeder, sennep og bearnaisesauce 88,-

*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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*

# 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



*Tøv ikke med at kontakte os på +45 75 34 81 11  
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*