

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 .

Venlig hilsen

Hanne & Sten - tlf. 62571134

NB!

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

Vedr. betaling: Netto kontant eller dankort

Selskabsarrangementer og diner transportable kan ikke betales med andre 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 30,- kr. pr. person pr. ½ time.

Prisen er ekskl. drikkevarer til musikken.

Selskabsmenu

Helaftestilbud

Husets velkomstdrink

Forret, steg og dessert

Hvidvin, rødvin, dessertvin , øl, vand ad libitum

Kaffe med kranskekagestykker

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Inklusiv opdækning, blomster, lys og servering

Forret, steg, dessert og natmad max 275 kr.

Ønsker de en dyrere menu, tillægges restbeløbet

helaftestilbudet

Festtilbudet er 7½ time derefter 30,- pr. person pr. ½ time

Helaftestilbud pr. person 549,-

Selskabsbuffet

Tunmousse med rejer og dressing, anrettet på tallerken

På Buffet

Helstegt oksetyndstegsfilet

Flæskesteg

Farseret kalkunbryst

Stor salatbar m/ dressing

Årstidens varme grøntsager

2 slags kartofler og 2 saucer

Dessertbord m/ fromage, is, frugtterne og

ris á la mande m/ kirsebærsauce, 3 slags oste

Pris pr. couvert 298,- kr

Min. 20 couverte

Forretter

Varme forretter

- Klar suppe m/ boller og urter **50,-**
Kartoffelsuppe m/ sprøde bacontern **52,-**
Aspargessuppe m/ kødboller **52,-**
Hummersuppe m/ cognac **72,-**
Gullaschsuppe m/ oksekød og urter **54,**
Ferskrøget laks m/ flødestuvet spinat og slikasparges **68,-**
Laksepirokker, butterdejsindbagt laks, m/ spinat, og sauce hollandaise **64,-**
Tarteletter m/ høns i asparges **54,-**
Tarteletter m/ rejer, asparges og fiskeboller **54,-**
Butterdejsskal m/ stegt og dampet fiskefilet, rejer og aspargessauce **68,-**

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 **55,-**
Hummercocktail m/ tomatdressing **70,-**
Mandarinrand m/ kyllingesalat **54,-**
Gravad laks m/ sennepsdressing **56,-**
Dampet laks m/ rejer, krebs, asparges, kaviar og sauce verte **59,-**
3 Kanapéer m/ rejer, røget laks og hellefisk **60,-**
Hønsesalat på ananasring **54,-**
Melon pyntet m/ skinke og dressing **54,-**
Røget dyrekølle m/ røræg og asparges **65,-**
Tunmousse med dressing **54,-**
Kold fiskeret pyntet m/ rejer, asparges, æg og kaviar **58,-**
Scampi kæmperejer m/ tomatsalat og hvidløgscreme **75,-**
Røget hellefisk m/ asparges på tomatsalat **54,-**
Røget tun m/ kold peberrodscreme **58,-**

Til alle forretter serveres flutes, couvertbrød eller butterdejssnitter

Min. 20 couverter

Hovedretter

Oksekød

Helstegt oksefilet m/ grill tomat, frisk grøntsager og rødvinssauce. **175,-**

Helstegt tyndstegsfilet m/ friske grøntsager og sauce estragon **185,-**

Gammeldags oksesteg m/ glaserede løg, grøntsager, tomat m/ flødepeberrod, surt og sødt, skysauce og hvide kartofler **158,-**

Oksesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, surt og sødt, ½ pære med gele **158,-**

Oksekød m/ peberrodssauce, franskbrød og hvide kartofler **124,-**

Oksemørbrad m/ tomat duxel, friske grøntsager, råstegte kartofler, sauce cognac **198,-**

Svinekød

Helstegt svinekam m/ rødkål, æbler m/ gele, surt, brunede og hvide kartofler og sauce **148,-**

Svinekam m/ grøntsager og flødesauce **138,-**

Svinekam m/ surt ,sødt og waldorfsalat **138,-**

Rødvinsmarineret nakkefilet m/ grøntsager, persillekartofler og sauce bourgogne **138,-**

Farseret nakkefilet m/ grøntsager, persillekartofler og sauce paprika **138,-**

Kogt hamburgerryg m/ friske grøntsager og sauce bordelaise **138,-**

Glaseret skinke m/ friske grøntsager og bordelaise sauce **138,-**

Honningmarineret kamfilet m/ rabarberkompot, agurkesalat, skysauce, **138,-**

Kalvekød

Helstegt kalvefilet m/ grøntsager og flødesauce **185,-**

Kalvesteg m/ grøntsager og skysauce **158,-**

Kalvesteg stegt som vildt m/ surt og sødt, waldorfsalat, og vildtsauce **158,-**

Kalvemørbrad m/grøntsager og sauce estragon **220,-**

Fjerkræ

Farseret kalkunbryst m/ franske ærter, grøntsager og madeira sauce **128,-**

Andesteg m/ rødkål, svesker, æbler m/ gelé, surt og sauce **160,-**

Vildt

Vildand m/ pærer m/ tyttebær, surt, waldorfsalat og vildt sauce **168,-**

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. 20 couverter

Desserter

Rom/Sherryfromage m/ kirsebærsaucе 54,-	½ ananas m/ frugter og rørt is 64,-
Citron/Ananasfromage 52,-	Pandekager m/ is og brombær 58,-
Rubinsteinerkage 68,-	Kæmpe dessertbord 98,-
Fløderand m/ frugter 50,-	Bryllupskageislagkage 88,-
Frugt gelerand m/ råcreme 52,-	Nøddekurv m/ is og årstidens frugter 64,-
Is rand m/ frugter 50,-	Pære Belle Helene 54,-
Islagkage m/ marcipan 58,-	Desserttallerken bestående af is, kage og årstidens frugter 68,-
Frugttærte m/ creme fraiche 54,-	
Bagt pæretærte m/ marcipan 54,-	
Kejserinderis m/ abrikossaucе 58,-	
½ melon m/ frugter og rørt is 64,-	

Natmad

Klar suppe 50,-	Indisk karrysuppe 58,-
Aspargessuppe 52,-	Røget dyrekølle m/ røræg 65,-
Landgangsbrød 50,-	Biksemad m/ spejlæg 65,-
Røget skinke m/ røræg og grovbrød 68,-	Gullaschsuppe 52,-
Pøsefad m/ 4 slags pølser, paté og brød 68,-	Røde pølser m/ brød sennep, ketchup, rå og ristede løg 58,-
Pizza m/ mixed salat 58,-	
Frikadeller m/ kartoffelsalat 58,-	

Min. 20 couverter

Buffet

Krøbuffet

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

148,- 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

Brunch

friskbagt brød
Hjemmebagte boller
Croissanter med rejesalat
2 slags sild
Røræg og bacon
Ristede brunchpølser
2-3 slags pålæg
Lun leverpostej
Møllehjul med røget laks/tun
Forskellige oste m/ frisk frugt
Marmelader, honning og nutella
Kringle
Amerikanske pandekager "bag selv"
2 slags juice
Kaffe og te

185,- Serveres kun i huset

Min. 20 couverter

Sammensæt deres eget "kolde bord"

Marinerede sild 15,-	Leverpostej m/ champignon 18,-
Krydder sild 15,-	Æbleflæsk 24,-
Tomat sild 15,-	Kold eller varm kartoffelsalat 20,-
Karry sild 15,-	Flødestuede kartofler 20,-
Stegt sild 15,-	Mix salat m/ dressing 20,-
Karrysalat eller løgsalat 8,-	Salatbar m/ flutes 45,-
Gravad laks m/ dressing og surbrød 32,-	Rullepølse m/ løg og sky 15,-
Rejer m/ mayonnaise og citron 28,-	Vildt eller krydderpaté 18,-
½ æg m/ tomat og rejer 20,-	Skinkeruller m/ asparges 18,-
Tunmousse m/ flutes og sauce verte 30,-	Roastbeef m/ remoulade og løg 18,-
Stegt fiskefilet m/ remoulade 20,-	Brie ost m/ druer 25,-
Ørredfilet m/ æggeblomme 33,-	Osteanretning m/ frisk frugt 40,-
Røget ål m/ røræg 48,-	Frugttærte m/ creme fraiche 30,-
Ferskrøget laks m/ asparges 36,-	Frugtsalat 25,-
Maskeret blomkål m/ rejer, asparges og purløgscreme 28,-	Ris á la mande m/ kirsebærsauce 28,-
Ribbensteg 22,-	Ostelagkage (en hel lagkage) 150,-
Medister m/rødkål 18,-	Brød og smør 15,-
Tre frikadeller m/ surt 21,-	
Glaseret skinke 30,-	
Mørbradbøf m/ champignon 38,-	
Mørbradbøf m/ løg 38,-	
Grønsagstærte 17,-	
Hamburgerryg m/ grønlangkål 35,-	
Lun and m/ svesker og æbler 38,-	
En god skive oksefilet 55,-	
Tartelet m/ høns i asparges 20,-	
Revelsben m/ surt 28,-	
Gratineret pandekage m/ kødfyld 25,-	
Kyllingefilet på pasta 28,-	
¼ kylling m/ agurkesalat 28,-	

Min. 10 couverter