

Skævinge Kro

Selskabsbrochure

&

Diner Transportable





Kære gæst

Tak for din henvendelse. Her ser du vores forslag til dit selskabsarrangement og vi byder dig hermed velkommen på Skævinge Kro.

Vi sætter en stor ære i at danne ramme om livets fester for vores gæster; det være sig barnedåb, konfirmation, bryllup, en rund fødselsdag eller en anden anledning til at samle familie og venner. Ligesom vi lægger hus til mange firmaarrangementer og julefrokoster.

Hvis du vælger at holde dit selskabsarrangement hos os, kan du forvente at vores udgangspunkt er, at vi løbende fornyer og udvikler os, men altid med den største respekt for traditioner og værdier, som vi ved vores gæster sætter pris på.

Derfor kan vi arrangere din fest i moderne og indbydende festlokaler, på en over 100 år gammel kro med stolte traditioner. Vi kan tilbyde en moderne kulinarisk oplevelse, men også en traditionel dansk middag. I udgangspunktet er vores menuforslag sammensat med husets vin. Dog kan vi naturligvis også sammensætte menuen efter dine ønsker, ligesom vi gerne kommer med et forslag til en vinmenu, som vi sammen kan tilpasse i forhold til dit valg af middag.

I mere end 30 år har vi drevet restaurationsvirksomhed og har ejet Skævinge Kro siden 1998. Vores erfaring har med tiden givet os en bred indsigt i – og forståelse for – hvordan vi sikrer, at din fest bliver en succes. Sammen med vores dygtige personale, og vores professionelle indstilling, garanterer vi for, at din fest bliver en uforglemmelig oplevelse for dig og dine gæster.

Vi glæder os til at høre fra dig. Du er velkommen til at kontakte os yderligere, så vi sammen kan sammensætte dit personlige festarrangement.

Praktiske oplysninger i forbindelse med selskabsarrangementer på Skævinge Kro:

Menuerne er forslag, der kan kombineres efter dine ønsker. Har du andre ønsker kan vi naturligvis imødekomme disse.

Vi kan arrangere selskaber fra 20 til 325 couv. Du er velkommen til at bese vores selskabslokaler og tale med os om din fest, så vi sammen kan sikre, at selskabsarrangementet får lige nøjagtigt det personlige præg, du ønsker.

Vores priser indbefatter - ved min. 20 couv. - borddækning med levende lys samt blomsterdekorationer og betjening. Ønskes der små- eller runde borde, er det muligt, ekstra pris pr. couv. 15,- (ekstra blomsterdekorationer).

Alle vores priser er inkl. moms.

Børn under 12 år ½ pris pr. couv.

Ved bestilling af lokale betales et reservationsgebyr på 3.000,- (reg.nr. 5064 konto 1009530). Husk at påføre navn og reservationsdato. Reservationsgebyret tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

Selskabsarrangementets længde er 7 timer + 1 time til natmad.

Ekstratimer kan arrangeres, prisen herfor er 1500,- pr. time ekskl. drikkevarer.

Tilvalg efter middagen kan vi tilbyde fri bar, som indeholder whisky, gin, vodka, rom, vin samt øl og vand for 215,- pr. couv. (ekstratime m/fri bar 80,- pr. couv.).

Fri bar, som indeholder øl, vand og vin for 155,- pr. couv. (ekstratime m/fri øl, vand og vin 70,- pr. couv.).

Ellers afregning efter forbrug.

Du er velkommen til selv at medbringe chokolade, småkager og snacks. Kun ved bryllupskage, dåbskage og kransekage eller anden kage tager vi et tillæg på 15,- pr. couv. (**Prøv kroens chokolatiers håndlavede flødeboller m/marzipanbund eller håndlavet chokolade**).

Overnatning: Vi kan tilbyde vores gæster overnatning, da vi har 6 dobbeltværelser og 2 enkeltværelser. (Bad og toilet på gangen)

Dobbeltværelse inkl. morgenmad 600,-. Enkeltværelse inkl. morgenmad 500,-.

Antal couv. angives endeligt senest 8 dage før dit selskabsarrangement.

Musik: Ønsker du musik til din fest, kan vi træffe aftale med en eller flere rutinerede musikere, eller du kan selv sørge for musikken.

Leje af musikanlæg 600,- kr.

Betaling finder sted efter festarrangementet.

Vi tager Dankort, kontant eller mobilepay. (Betalingkort: KUN Dankort eller VISA/Dankort).

Afbestilling af hele arrangementet: Mindre end 1 måned før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 40 % af den samlede bekræftede pris. · Mindre end 14 dage før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 75 % af den samlede bekræftede pris. · Mindre end 1 uge før arrangementet er planlagt til at begynde beregnes afbestillingsgebyr på 100 % af den samlede bekræftede pris.

Vi tager forbehold for ændringer, prisstigninger samt trykfejl.

Menu 1:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Bagt kulmule

m/smørsauteret spinat, rejer, svampe, vesterhavsost, hollandaisesauce og kroens brød

Hvidvin ad libitum

Gammeldags oksesteg

m/årstidens grøntsager, surt og sødt, hvide kartofler og kraftig skysauce

Rødvin ad libitum

Blandet is

m/friske bær, flødeskum og chokolade

1 glas Portvin

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Flødelegeret aspargessuppe m/kroens brød

625,- kr. pr. couv.

Menu 2:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Hummerbisque

m/kammusling, krydderurter, persilleolie og kroens brød

Hvidvin ad libitum

Kalvesteg

m/waldorffsalat, tyttebær, årstidens grøntsager,

små stegte kartofler og flødesauce

Rødvin ad libitum

Chokolade fragilité

m/is og friske bær

1 glas Portvin

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Frikadeller m/kartoffelsalat og salat

635,- pr. couv.

Menu 3:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Røget laksetatar

m/æble, olie, ristet rugbrød og kroens brød

Hvidvin ad libitum

Glaserede danske svinekæber

m/rodfrugter, rødæg, knust kartoffel og glace

Rødvin ad libitum

Crème brûlée

m/æblesorbet og friske bær

1 glas Portvin

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Cremet tomatsuppe m/pasta, bacon og kroens brød

640,- pr. couv.



Menu 4:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Røget okseinderlår

m/Karl Johanmayo, grana, karse og kroens brød
Hvidvin ad libitum

Langtidsstegt dansk kalvetyksteg fra Himmerland

m/årstidens grøntsager, pommes frites og bearnaisesauce
Rødvin ad libitum

Kanelis

m/blå birkes, gulerodskage og sprødt
1 glas Portvin

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Biksemad m/rødbeder og rugbrød

650,- pr. couv.

Menu 5:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Ceviche

Af hvid fisk, agurk, syltede sennepskorn og blåmusling og kroens brød
Hvidvin ad libitum

Bagt helleflynder

m/muslingesifon, karse og kroens brød
Hvid ad libitum

Oksefilet

m/årstidens grøntsager, pommes Anna og pebersauce
Rødvid ad libitum

Citronfromage

m/håndlavede flødeboller, kammerjunker og sorbet
1 glas Portvin

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Hotdog m/diverse

735,- pr. couv.

Menu 6:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Kold ærtesuppe

m/rygeost, håndpillede rejer, krydderurter og kroens brød
Hvidvin ad libitum

Glaseret dansk svineskank

m/flæskesvær, persillestøv og glace
Rødvin ad libitum

Oksemørbrad

m/ årstidens grøntsager, pommes Anna og rødvinssauce
Rødvin ad libitum

Kroens variation over

Chokolade Chokolade Chokolade
m/Gateau Marcel, chokoladecreme, chokoladeis, bær og sprød.
1 glas Muscat de Beaumes de Venise

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Kartoffel/porresuppe m/brødcroustons

765,- pr. couv.



Bryllupsmenu:

Velkomstdrink: Asti

Torske loin

m/muslingecreme, vesterhavsost, kylling og kroens brød
Hvidvin ad libitum

Riette af gris

m/trøffelmayo, urtestøv og kroens brød
Hvidvin ad libitum

Dansk kalvemørbrad fra Himmerland

m/årstidens grøntsager, kartoffelsoufflé og demi glace
Rødvin ad libitum

Gateau Marcel

m/vaniljeis og bær
1 glas Muscat de Beaumes de Venise

Kaffe - Te

1 cognac/baileys

Natmad

Pølsebord m/kroens brød

765,- pr. couv.

Italiensk buffet:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Forret:

Antipasta, anretning med små italienske delikatesser samt kroens brød

Hovedret:

Vitello tonnato

Bruschetta m/røget ost og tomat

Porchetta (italiensk flæskesteg)

Kroens pizza

Marineret kyllingelår

Pasta m/oksekød, fløde og svampe

Kold pastasalat m/creme fraiche, røget laks og urter

Årstidens salat m/grillet grønt

Cæsarsalat m/grana og saltede mandler

Stegte kartofler m/urter og pecorino ost

Udvalg af kroens brød

Dessert:

Karamel Panna Cotta m/bær

Udvalg af italienske oste m/garniture

Kaffe - Te

435,- pr. couv.



Buffet 1:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Forret:

Bagt kulmule m/smørsauteret spinat, rejer, svampe, vesterhavssost, hollandaisesauce og kroens brød

Hovedretter:

Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme

Oksefilet m/bearnaisesauce

Barbecuemarineret nakkefilet

Flødebagte kartofler m/hvidløg

Pommes frites

Ratatouille

Årstidens salater

Kroens udvalg af brød

Dessert:

2 slags is m/friskskåret frugt og chokoladecreme

Kaffe - Te

Natmad:

Tarteletter m/høns i asparges

440,- pr. couv.

Buffet 2:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Forret:

Rimmet laks m/karsemayo, radiser, sprødt og kroens brød

Hovedretter:

Dampede blåmuslinger m/aioli og pommes frites

Torsk i sauce piperade m/grøntsager

Braiserede danske svinekæber m/kål, svampe og glace

Kalve Gordon Bleu

Rokkedahl kylling m/karrycreme og ananas

Stegte kartofler

Årstidens salater

Kroens udvalg af brød

Dessert:

Citrontærte m/brændt marengs

Jordbær/rabarbertrifli m/vaniljecreme, makroner og fløde

Kaffe - Te

Natmad:

Mulligatawnysuppe (engelsk/indisk carrysuppe), m/kylling, ris og kroens brød

455,- pr. couv.



Klassisk brunch

Charcuteri m/diverse pølser og skinke
Udvalgte oste m/garniture
Røræg m/bacon
Krydrede brunchpølser
2 slags marmelader
Nutella
Lun leverpostej m/svampe og bacon
Varmrøget laks m/urtecreme
Små frikadeller
Grøntsagstærter
Pandekager m/sirup
Variation af grovbrød, boller og rugbrød
Blandede wienerbrød
Friskskåret frugt
Smør
Appelsinjuice og æblejuice
Kaffe og te

338,- pr. couv.
(min 20 couv.)

(Varighed 4 timer)

Traditionelt koldt bord

Velkomstdrink: Kroens bobler

Marinerede sild m/løg
Æble/porresild
Æg og rejer m/mayonnaise
Røget laks m/peberrodscreme
Lun fiskefilet m/remoulade og citron
Lun leverpostej m/svampe og bacon
Roastbeef m/pickles, stegte løg og agurkesalat
Ribbensteg m/rødkål
Mørbrad m/bløde løg
Tarteletter m/høns i asparges
Frugtsalat m/flødeskum
Udvalgte oste m/garniture
Kroens brød, smør og fedt
Kaffe – te

430,- pr. couv.

Tilvalg til buffet-brunch-koldt bord:

Frikadeller 15,- pr. couv.
Grøntsagstærter 15,- pr. couv.
Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme 50,- pr. couv.
Røget ål m/røræg og purløg 50,- pr. couv.
Sprængt oksebryst m/peberrodscreme 30,- pr. couv.
Christiansø sild m/løg og kapers 45,- pr. couv.
Lille hakkebøf m/bløde løg 30,- pr. couv.
Røget makrel m/mayo og radiser 30,- pr. couv.
Rejesalat m/grovbrød 30,- pr. couv.
Hønsesalat m/bacon og karse 30,- pr. couv.
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund 30,- pr. stk.
Håndlavet chokolade 4 stk. 30,-
Lagkage 40,- pr. couv
Jordbærtærte m/marcipanbund, chokolade og vaniljecreme
30,- pr. couv.



Praktiske oplysninger i forbindelse med mad ud af huset fra Skævinge Kro:

Ønsker du at holde festen i hjemlige omgivelser, tilbyder vi vores Diner Transportable.

Menuerne er forslag, der kan kombineres efter dine ønsker. Har du andre ønsker kan vi naturligvis imødekomme disse.

Menuforslag og priser finder du i brochuren.

Ønsker du at anvende en kok til at anrette din festmiddag, kan dette arrangeres mod en merpris på 1800,- som afregnes direkte med kokken.

Alle vores menuer er på minimum 12 couv. ud af huset.

Al maden leveres på hvide porcelænsfade/skåle. Det lune leveres i varmekasser.

Fade, skåle, termokasser, engangsservice m.m. afleveres rengjort tilbage til Skævinge Kro i den følgende uge.

Kørsel:

Levering af mad under 20 km 300,-.

Over 20 km 500,-.

Antal couv. angives endeligt senest 8 dage før dit festarrangement.

Betaling:

Afregning ved levering af maden.

(kontant, Dankort eller mobilepay 687194.

(Betalingkort: KUN Dankort eller VISA/Dankort).

Afbestilling af hele arrangementet:

Mindre end 1 måned før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 40 % af den samlede bekræftede pris.

Mindre end 14 dage før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 75 % af den samlede bekræftede pris.

Mindre end 1 uge før arrangementet er planlagt til at begynde beregnes afbestillingsgebyr på 100 % af den samlede bekræftede pris.

Vi tager forbehold for ændringer, prisstigninger samt trykfejl.

Menu 1:

Rimmet laks

m/karsemayo, radiser, sprødt
og kroens brød

Kalvesteg

m/waldorffsalat, tyttebær, årstidens salater,
små stegte kartofler og flødesauce

Gammeldags æblekage

m/flødeskum og chokoladecrumble

255,- pr. couv.

Menu 3:

Glastorsk

m/røget flæsk, ærter, rygeost, agurk,
fløde og kroens brød

Dansk kalvefilet fra Himmerland

m/årstidens salater, små ovnstegte
kartofler og pebersauce

Rabarber/jordbærtrifli

m/vaniljecreme, makroner og fløde

300,- pr. couv.

Menu 2:

Røget okseinderlår

m/Karl Johanmayo, grana og kroens brød

Glaserede danske svinekæber

m/bagte rodfrugter, rødløg, knust kartoffel
og glace

Chokolademousse

m/flødeskum og bær

265,- pr. couv.

Menu 4:

Røget laksetatar

m/æble, honning/citrusolie, ristet rugbrød
og kroens brød

Oksefilet

m/årstidens salater, kartoffelsoufflé
og estragonsauce

Gateau Marcel

m/chokoladetrøffel, iscreme og sprødt

325,- pr. couv.

Natmad:

Flødelegeret aspargessuppe m/kroens brød 70,- pr. couv.

Kartoffel/porresuppe m/kroens brød 70,- pr. couv.

Cremet tomatsuppe m/pasta, bacon og kroens brød 75,- pr. couv.

Mulligatawnysuppe m/kylling, ris og kroens brød 75,- pr. couv.

Frikadeller m/kartoffelsalat og grønt salat 80,- pr. couv.

3 slags udvalgte pølser, smør og kroens brød 80,- couv.

Biksemad, rødbeder og rugbrød 80,- pr. couv.

Sandwich 70,- pr. stk.

Buffet 1:

Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme
Braiserede danske svinekæber m/kål, svampe og glace
Rosastegt kalveculotte m/svampesauce
Marineret unghanebryst m/citron, hvidløg og estragon
Små stegte kartofler m/krydderurter, bacon og olivenolie
Kartofler, krydderurter, rødløg og vesterhavsost
Krydret gulerodssalat m/ristet kikærter og mynte
Årstidens salat
Karamel Panna Cotta m/bær
Citronfromage m/chokoladecrumble og fløde
Kroens brød

248,- pr. couv.
(min. 12 couv.)

Tapas 1:

Uhøjtidelige og delikate smagsoplevelser, lækre hapses, alt anrettet lige til at sætte på bordet.

Rimmet røget kammusling m/karseemulsion og jordskokker
Skaldyrssalat på salat m/karse
Koldrøget laks m/rygeost og radiser
Kæmpe rejer m/hvidløgscreme
Mini croissant m/kyllingesalat, karse og bacon
Græske frikadeller m/tzatziki
Stegt unghanebryst m/chilimayo og chips
Vanilje panna cotta m/syltede bær
Hertil kroens surdejsbrød og kryddersmør

259,- pr. couv. (min. 20 couv.)

Tilvalg til Tapas:

4 slags oste fra ind- og udland m/garniture 68,- pr. couv.

Charcuterie bræt m/4 slags pølser, romesco, chilimayo, sennepsmayo og kroens brød 78,- pr. couv.

Buffet 2:

Bagt røget torsk m/hyldebærgele, radiser og karseemulsion
Langtidsstegt barbecuemarineret nakkefilet
Amerikansk oksecuvette m/estragonsauce
Coq au vin m/rodfrugter, bacon, syltet rødløg og krydderurter
Små bagte kartofler m/olivenolie, dijon og krydderurter
Kroens flødekartofler m/hvidløg
Traditionel broccolisalat m/bacon, rødløg og rosiner
Årstidens salat
Spidskålsalat m/gulerødder, rødbeder og rucola
Udvalgte oste fra ind- og udland m/garniture
Jordbærtærte m/marcipanbund, chokolade og vaniljecreme
Chokolademousse m/flødeskum
Kroens brød

315,- pr. couv.
(min. 15 couv.)

Tapas 2:

Uhøjtidelige og delikate smagsoplevelser, lækre hapses, alt anrettet lige til at sætte på bordet.

Birkesbagt laks m/sennep og urtecreme
Grillet tun m/pure af ærter og syltet agurk
Torsk m/flæsk, rygeost og agurk
Vitello tonato m/creme af tun og friterede kapers
Iberco skinke m/chilimayo og ristet rugbrød
Riette af gris m/trøffelmayo
Oksefilet m/estragoncreme og grillede padron
Spansk æggekage m/grøntsager
Albondigas m/krydret tomatsauce
Rabarber/jordbærtrifli m/vaniljecreme, makroner og fløde
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund
Hertil kroens surdejsbrød og kryddersmør

348,- pr. couv.
(min. 20 couv.)

Klassisk brunch

3 slags pølser fra ind- og udland
Udvalgte oste m/garniture
Røræg m/bacon
Krydrede brunchpølser
2 slags marmelader
Nutella
Lun leverpostej m/svampe og bacon
Røget laks
Små frikadeller
Pandekager m/sirup
Variation af grovbrød, boller og rugbrød
Blandede wienerbrød
Friskskåret frugt
Smør

225,- pr. couv.
(min. 20 couv.)

Traditionelt koldt bord

Marinerede sild m/løg
Æble/porresild
Æg og rejer m/mayonnaise
Røget laks m/peberrodscreme
Lun fiskefilet m/remoulade og citron
Lun leverpostej m/svampe og bacon
Roastbeef m/pickles, stegte løg og agurkesalat
Ribbensteg m/rødkål
Mørbrad m/bløde løg
Tarteletter m/høns i asparges
Frugtsalat m/flødeskum
Udvalgte oste m/garniture
Kroens brød, smør, fedt

248,- pr. couv.

Tilvalg til buffet-brunch-koldt bord:

Frikadeller 15,- pr. couv.
Grøntsagstærter 15,- pr. couv.
Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme 50,- pr. couv.
Røget ål m/røræg og purløg 50,- pr. couv.
Sprængt oksebryst m/peberrodscreme 30,- pr. couv.
Christiansø sild m/løg og kapers 45,- pr. couv.
Lille hakkebøf m/bløde løg 30,- pr. couv.
Røget makrel m/mayo og radiser 30,- pr. couv.
Rejesalat m/grovbrød 30,- pr. couv.
Hønsesalat m/bacon og karse 30,- pr. couv.
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund 30,- pr. stk.
Håndlavet chokolade 4 stk. 30,-
Lagkage 40,- pr. couv.
Jordbærtærte m/marcipanbund, chokolade og vaniljecreme 30,- pr. couv.

Vin kan tilkøbes til menuerne ud af huset:

Hvidvin Pinot Gris Réserve F.E. Trimbach, Alsace, fyldig og kraftig med en intens bouquet, den er nærmest rund i stilen med fint afstemt og blød syre	180,- pr. fl.
Hvidvin Chardonnay Sebastiani, Sonoma Vally, USA, cremet tekstur og fylde, eksotiske duftaromaer så som kokos, banan anis og citron anes i bouqueten	140,- pr. fl.
Hvidvin Sauvignon Blanc Astrolabe, Marlborough, New Zealand, frisk og sprød med fokus på saftig ren frugt, stikkelsbær, passionsfrugt og lime	135,- pr. fl.
Rødvin Primitivo di Manduria, Italien, dyb mørk farve, i bouqueten finder man modne bær, fløjlsblød tekstur med lang krydret eftersmag	120,- pr. fl.
Rødvin Shiraz Barossa Valley, Australien, velafbalanceret og med en vanlig intensitet samt et diskret fadpræg	125,- pr. fl.
Rødvin Chunky Zinfandel Apulien, Italien, saftig frugtbombe, sødme og charme, en sand crowd-pleaser, der falder i de flestes smag	120,- pr. fl.
Dessertvin Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallebelbo Piemonte, Italien, rød druesort, boblende dessertvin med smag af jordbær	130,- pr. fl.
Dessertvin Brauneberger Juffer Riesling Auslese Goldkapsel Fritz Haag Mosel, Tyskland, fantastisk symfoni af citrus, klementiner og honning	225,- pr. ½ fl.

Skævinge Kro - Jernbanevej 1 - 3320 Skævinge

Selskabslokaler - Diner Transportable/Catering - Tlf.: 2173 2097

www.skævingekro.dk - skævingekro@hotmail.com

 www.facebook.com/SkævingeKro