

# *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 blomster og betjening.

Alle vores priser er inkl. moms.

Børn under 10 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. Tilkøb af natmad + 1 time til natmad i alt 8 timer.**

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 265,- pr. couv. (ekstratime m/fri bar 95,- pr. couv.).

Fri bar, som indeholder øl, vand og vin for 175,- pr. couv. (ekstratime m/fri øl, vand og vin 80,- pr. couv.).

Ellers afregning efter forbrug.

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

**Overnatning:** Vi kan tilbyde vores gæster overnatning, da vi har 4 dobbeltværelser. (Bad og toilet på gangen).

Dobbeltværelse inkl. morgenmad 600,-.

**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. (Betalingskort: 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**

### **Kroens rejecocktail**

m/håndpillede rejer, sprød salat,  
pisket smør og kroens brød  
Hvidvin ad libitum

### **Gammeldags oksesteg**

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

### **Crème brûlée**

m/sorbet og friske bær  
1 glas Portvin

### **Kaffe - Te**

1 cognac/baileys

685,- kr. pr. couv.

## **Menu 2:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Bagt kulmule**

m/smørsauteret spinat, rejer, svampe,  
vesterhavssost, hollandaisesauce,  
pisket smør og kroens brød  
Hvidvin ad libitum

### **Glaserede danske svinekæber**

m/rodfrugter, rødløg, kunst kartoffel  
og glace  
Rødvin ad libitum

### **Chokolademousse**

m/hasselnødder, chokoladeis, tuile og bær  
1 glas Portvin

### **Kaffe - Te**

1 cognac/baileys

690,- pr. couv.

## **Menu 3:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Varmrøget laks**

m/æble, karsemayo, fennikel crudite, pisket smør  
og kroens brød  
Hvidvin ad libitum

### **Kalvesteg**

m/waldorffsalat, tyttebær, årstidens grøntsager,  
små stegte kartofler og flødesauce  
Rødvin ad libitum

### **Vanilje fromage**

m/solbærsorbet, mørk chokoladecreme, sprødt og bær  
1 glas Portvin

### **Kaffe - Te**

1 cognac/baileys

695,- pr. couv.





## **Menu 4:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Røget okseinderlår**

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

### **Dansk kalvefilet fra Himmerland**

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

### **Skovbund**

m/hvid chokoladecreme, chokoladejord,  
granité af citronmelisse, vaniljefromage og  
brud af brownie  
1 glas Portvin

### **Kaffe - Te**

1 cognac/baileys

710,- pr. couv.

## **Menu 5:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Krustade**

m/blåmusling, hummer, håndpillede rejer  
pisket smør og kroens brød  
Hvidvin ad libitum

### **Bagt helleflynder**

m/hollandaisesifon, kartoffel, karse og  
kroens brød  
Hvid ad libitum

### **Oksefilet**

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

### **Citronfromage**

m/håndlavede flødeboller, kammerjunker,  
chokoladegjord og sorbet  
1 glas Portvin

### **Kaffe - Te**

1 cognac/baileys

910,- pr. couv.

## **Menu 6:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Fiske mosaik**

m/fiskefume, dild, purløg, pisket smør og kroens brød  
Hvidvin ad libitum

### **Duroc svinebryst**

m/honning, sennep og krydderurter  
Rødvin ad libitum

### **Dansk kalvemørbrad fra Himmerland**

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

### **Solbærmousse på mandelbund**

m/hvidchokoladecreme, bær og tuile  
1 glas Muscat de Beaumes de Venise

### **Kaffe - Te**

1 cognac/likør

920,- pr. couv.



## **Bryllupsmenu:**

**Velkomstdrink:** Asti

### **Torske loin**

m/muslingecreme, vesterhavsost, sprødt kylling skind,  
pisket smør 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

925,- pr. couv.

## **Italiensk buffet:**

**Velkomstdrink:** Kroens bobler

### **Forret:**

Antipasta, anretning med små italienske delikatesser,  
pisket smør og kroens brød

### **Hovedret:**

Vitello tonnato  
Bruschetta m/røget ost og tomat  
Porchetta (italiensk flæskesteg)  
Kroens pizza  
Tagliata-di-manzo (oksekød m/rucola)  
Pasta m/oksekød, fløde og svampe  
Insalata-di pollo classica (kylling m/blegselleri)  
Årstidens salat  
Tomatsalat m/løvestikkepesto og mozzarella  
Stegte kartofler m/urter og grana ost  
Udvalg af kroens brød

### **Dessert:**

Karamel Panna Cotta m/bær  
Udvalg af italienske oste m/garniture

### **Kaffe - Te**

485,- pr. couv.





## **Buffet 1:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Forret:**

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

### **Hovedretter:**

Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme

Rosa stegt oksefilet

Barbecuemarineret nakkefilet

Gratineret kartofler m/hvidløg

Pommes frites

Bearnaisesauce

Grønsagstærte

Årstidens salater

Kroens udvalg af brød

### **Dessert:**

Chokolade brownies m/iscreme og frisk frugt

### **Kaffe - Te**

485,- pr. couv.

## **Buffet 2:**

**Velkomstdrink: Kroens bobler**

### **Forret:**

Varm røget laks m/æble, karsemayo, fennikel crudite, pisket smør 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

Kalvemedaljon m/bacon og svampe a la creme

Stegte kartofler m/urter

Årstidens salater

Kroens udvalg af brød

### **Dessert:**

Citrontærte m/brændt marengs

Jordbær/rabarbertrifli m/vaniljecreme, makroner og fløde

### **Kaffe - Te**

495,- pr. couv.



## **Klassisk brunch**

Charcuteri m/diverse pølser  
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

365,- 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  
Flæskesteg m/rødkål  
Mørbrad m/bløde løg  
Tarteletter m/høns i asparges  
Udvalgte oste m/garniture  
Kroens brød og smør  
Kaffe – te

465,- pr. couv. (Varighed 6 timer)

## **Tilvalg til buffet-brunch-koldt bord:**

Frikadeller 20,- pr. couv.  
Grøntsagstærter 20,- 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 45,- pr. couv.  
Røget makrel m/mayo og radiser 35,- pr. couv.  
Rejesalat m/grovbrød 40,- pr. couv.  
Hønsesalat m/bacon og karse 35,- pr. couv.  
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund 30,- pr. stk.  
Håndlavet chokolade 4 stk. 50,-  
Lagkage 45,- pr. couv.  
Jordbærtærte m/marcipanbund, chokolade og vaniljecreme 35,- pr. couv.

## **Natmad:**

Sandwich 70,- pr. stk.  
Flødelegeret aspargessuppe m/kroens brød 70,- pr. couv.  
Kartoffel/porresuppe m/kroens brød 70,- pr. couv.  
Cremet tomatssuppe m/pasta, bacon og kroens brød 75,- pr. couv.  
Mulligatawnysuppe m/kylling, ris og kroens brød 75,- pr. couv.  
Frikadeller m/kartoffelsalat og grøn salat 80,- pr. couv.  
3 slags udvalgte pølser, smør og kroens brød 80,- couv.  
Biksemad, rødbeder og rugbrød 80,- pr. couv.  
Hotdog m/diverse 80,- 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 350,-.*

*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.*

*(Betalingskort: 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

275,- 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

335,- pr. couv.

## **Menu 2:**

### **Røget okseinderlår**

m/Karl Johan mayo, grana og kroens brød

### **Glaserede danske svinekæber**

m/bagte rodfrugter, rødløg, knust kartoffel  
og glace

### **Chokolademousse**

m/flødeskum og bær

285,- pr. couv.

## **Menu 4:**

### **Varmrøget lakserillette**

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

### **Oksefilet**

m/årstidens salater, kartoffelsoufflé  
og estragonsauce

### **Gateau Marcel**

m/chokoladetrøffel, iscreme og sprødt

375,- pr. couv.

## **Natmad:**

Sandwich 70,- pr. stk.

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 grøn salat 80,- pr. couv.

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

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

## **Buffet 1:**

Birkesbagt laks m/sennep, salat og urtecreme  
Braiserede danske svinekæber m/kål, svampe og glace  
Rosa stegt kalveculotte m/svampesauce  
Pesto marineret unghanebryst m/mozzarella  
Små stegte kartofler m/krydderurter, bacon og olivenolie  
Kartofler, krydderurter, rødløg og vesterhavsost  
Toscana salat m/tomater  
Årstidens salat  
Chokolade brownies m/bær  
Citronfromage m/chokoladecrumble og fløde  
Kroens brød

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

## **Tapas 1:**

**Uhøjtidelige og delikate smagsoplevelser, lækre hapser, 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  
Græske frikadeller m/tzatziki  
Røget okseinderlår m/trøffelmayo og chips  
Karamel Panna Cotta m/syltede bær  
Hertil kroens surdejsbrød og kryddersmør

288,- 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 torsk m/rygeost, peberrod og krydderurter  
Langtidsstegt barbecuemarkineret nakkefilet  
Amerikansk oksecuvette m/bearnaiscreme  
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/æble, grønkål og granatæble  
Udvalgte oste fra ind- og udland m/garniture  
Skovbær mousse på mazarinbund m/chokolade  
Chokolademousse m/flødeskum  
Kroens brød

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

## **Tapas 2:**

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

Birkesbagt laks m/sennep og urtecreme  
Grillet tun m/pure af ærter og syltet agurk  
Bacalau a la Skævinge Kro  
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 tomat sauce  
Rabarber/jordbærtrifli m/vaniljecreme, makroner og fløde  
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund  
Hertil kroens surdejsbrød og kryddersmør

388,- 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  
  
265,- 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  
Flæskesteg m/rødkål  
Mørbrad m/bløde løg  
Tarteletter m/høns i asparges  
Udvalgte oste m/garniture  
Kroens brød og smør  
  
278,- pr. couv.

### **Tilvalg til buffet-brunch-koldt bord:**

Frikadeller 20,- pr. couv.  
Grøntsagstærter 20,- 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 35,- pr. couv.  
Christiansø sild m/løg og kapers 45,- pr. couv.  
Lille hakkebøf m/bløde løg 35,- pr. couv.  
Røget makrel m/mayo og radiser 35,- pr. couv.  
Rejesalat m/grovbrød 40,- pr. couv.  
Hønsesalat m/bacon og karse 35,- pr. couv.  
Håndlavede flødeboller m/marcipanbund 30,- pr. stk.  
Håndlavet chokolade 4 stk. 50,-  
Lagkage 45,- pr. couv.  
Jordbærtærte m/marcipanbund, chokolade og vaniljecreme 35,- 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 | 200,- 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                     | 130,- pr. fl.   |
| Dessertvin Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallebelbo Piemonte, Italien, rød druesort, boblende dessertvin med smag af jordbær                      | 140,- pr. fl.   |
| Dessertvin Brauneberger Juffer Riesling Auslese Goldkapsel Fritz Haag Mosel, Tyskland, fantastisk symfoni af citrus, klementiner og honning           | 240,- pr. ½ fl. |

**Skævinge Kro - Jernbanevej 1 - 3320 Skævinge**

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

**[www.skævingekro.dk](http://www.skævingekro.dk) - [skævingekro@hotmail.com](mailto:skævingekro@hotmail.com)**



**[www.facebook.com/SkævingeKro](https://www.facebook.com/SkævingeKro)**