Skævinge Kro

Selskabsbrochure

&

Diner Transportable





Kære gæst

Her finder du vores forslag til dit selskabsarrangement på Skævinge Kro.

Skævinge Kro danner ramme om både små og store selskaber. Vi har flere hyggelige festlokaler at vælge imellem. Skal festen holdes hjemme, tilbyder vi også mad ud af huset.

Hos os kan du fejre livets store begivenheder – fra barnedåb og konfirmation til bryllup og rund fødselsdag. Vi byder også velkommen til firmaarrangementer, koncerter og julefrokoster.

Skævinge Kro er mere end 100 år gammel. Her mødes kroens traditioner med klassiske danske retter og moderne gastronomi. Vi tilpasser gerne menuen efter dine ønsker.

Vi har mere end 35 års erfaring i restaurationsbranchen og har drevet Skævinge Kro siden 1998. Sammen med vores personale hjælper vi med at skabe en fest, der passer til dig og dine gæster.

Vi glæder os til at høre fra dig og sammen skabe dit personlige festarrangementet.

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.

Selskabsarrangementet varer 7 timer. Tilkøb af natmad inkluderer 1 ekstra time – i alt 8 timer.

Ekstratimer kan arrangeres, prisen herfor er 1500,- pr. time eksl. 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,
vesterhavsost, 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 smørog 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
Hvidvin ad libitum

Bagt helleflynder
m/hollandaisesifon, kartoffel, karse,
pisket smør og kroens brød
Hvid ad libitum

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

Citronfromage
m/håndlavede flødeboller, kammerjunker,
chokoladejord og sorbet
1 glas Portvin

Kaffe - Te
1 cognac/baileys

910,- pr. couv.

Menu 6:

Velkomstdrink: Kroens bobler

Fiske mosaik
m/fiskefûme, 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)
Lasagne
Tagliata-di-manzo (oksekød m/rucola)
Pasta m/oksekød, fløde og svampe
Insalata-di pollo classica (kylling m/blegselleri)
Årstidens salat
Tomatsalat m/løvstikkepesto 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,
vesterhavsost, 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

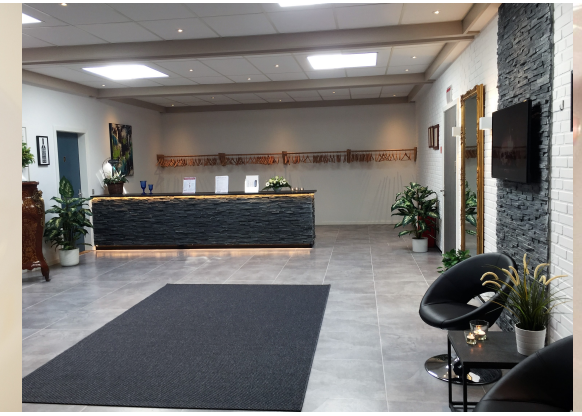
Hovedretter:
Dampede blåmuslinger m/aioli og pommes frites
Torsk i sauce piperade m/grøntsager
Braiserede danske svinekæber m/kål, svampe og glace
Kalvemedaljon m/bacon og svampe a la creme
Stegte kartofler m/urter
Årstidens salater
Kroens udvalg af brød

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/asparges
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.

Tilkøb - 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, lun leverpostej m/bacon, champignoner, smør og kroens brød 100,- couv.

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

Hotdog m/diverse 80,- pr. couv.

Tarteletter med høns i asparges 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 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.

Tilkøb - 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.

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 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.

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 barbecuemarineret nakkefilet
Amerikansk oksecuvette m/bearnaisecreme
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
Bacalao a la Skævinge Kro
Vitello tonato m/creme af tun og friterede kapers
Iberco skinke m/chilimayo
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

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/asparges
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 - skaevingekro@hotmail.com

www.facebook.com/SkaevingeKro