

**GERLEV KRO**  
**MAD UD AF HUSET**  
- FOR SELSKABER



Lad Gerlev kro tilberede middagen til jeres arrangement  
hjemme eller i andre lokaler.

**BESTILLING**

47 52 21 74 el. [info@gerlev-kro.dk](mailto:info@gerlev-kro.dk)

Vi leverer Gratis inden for en radius af 20 km.

Ved bestilling til min. 20 couverter.

Denne brochure er gældende for minimum 12 personer  
ved forudbestilling min. 5 dage i forvejen

Gerlev Kro & Hotel, Bygaden 4, Gerlev, 3630 Jægerspris, tlf.: +45 47 52 21 74  
[www.gerlev-kro.dk](http://www.gerlev-kro.dk)

## SAMMENSÆT EFTER EGET VALG

### FORETTER

Soyamarineret Tun  
Sesamdressing, wasabiskum og marinerede urter

Koldrøget Laks  
Syltede skalotteløg, dildmayo, maltcrumble & citrusperler

Røget kronstyr  
Peberrodscreme Syltede bær, marinerede urter

Tarteletter med høns i asparges  
2 stk. pr. person

Forretterne serveres med brød og smør. Tarteletter undtaget

### HOVEDRETTER

Kalvesteg stegt som vildt  
waldorfsalat i fuglerede, surt & sødt. Brune samt hvide kartofler  
& vildtflødesauce

Gammeldags Oksesteg  
Glaserede perleløg, bønner i svøb, surt & sødt.  
Hvide kartofler & skysauce

Helstegt Kalvefilet  
Sauté af årstidens grønt. Hasselnøddestegt kartofler  
& portvinssky

Tournedos af oksemørbrad  
Ristede svampe, sauté af årstidens grønt, glaserede kartofler  
kraftig skysauce (Tillæg 35,-)

Påregn ca. 10-20 min. Til tilberedning

## SAMMENSÆT EFTER EGET VALG

### DESSERTER

Citronfromage  
crumble & sprød marengs

Chokoladekage  
med skovbær-creme

Hvid chokoladebrownie tilsmagt med appelsin  
& syrnet vaniljecreme

Citron Mazarinkage  
med chokoladestykker og syltede bær af sæsonen

Hovedret 229,- / 2 retter 299,- / 3 retter 329,-

### DET STORE KOLDE BORD

Marineret sild & karrysild med æg  
Lun friteret fiskefilet med hjemmerørt remoulade & citron  
Rejer med citron & mayonnaise  
Røget Laks med røæg

Tarteletter med høns i asparges  
Mørbradbøf med bløde løg & agurkesalat  
Lun Leverpostej med bacon

Osteanretning med kiks og kompot  
Brød, fedt og smør

**329,- pr. person**

Kan anrettes direkte til bordet eller som buffet efter ønske

## BUFFET ARRANGEMENT

### VALGFRI FORRET

Vælg frit blandt forretterne  
-Anrettes på tallerken

### UDVALG FRA BUFFET

Rosa-stegt Uruguay Oksecuvette  
Honningglaseret Svinefilet med surt & sødt  
Farseret Unghanebryst med rosmarin & soltørrede tomater.  
3 salater tilpasset årstiden,  
Pommes rissolés samt flødegratineret kartofler.  
kraftig kalvesky

### VALGFRI DESSERT

Vælg frit blandt desserterne.

**Kr. 369,- pr person**

Min. 20 couverter



## GERLEV KRO

Hyggekroen I Hornsherred