



# Selskab

Selskabsmenuer for perioden

september, oktober og november

Det er en fornøjelse at præsentere  
vores menuforslag til Deres  
selskabsarrangement.

Der er mulighed for overnatning  
i forbindelse med  
Deres selskabsarrangement.

Ring og reserver datoen til Deres  
selskabsarrangement  
i god tid,  
på telefon 47 52 21 74

**Velkommen til**

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

# Efterårs Buffet

## Velkomst

Kirr

## Forret

- anrettes på tallerken

Fisk- og Skaldyrsterrin  
med æble og selleri samt krydderurtesalat og  
citron/peberrodscreme.

Hertil brød og smør.

## Hovedret

Rosa stegt Uruguay Oksecuvette  
Honningglaseret Svinefilet  
Farseret Unghanebryst med soufflé  
tilsmagt med rosmarin og soltørrede tomater.

## Salater

Rødkålssalat med bær og knas  
Quinoasalat med bagte rødder  
Ristet Auberginesalat med peberfrugt.  
Ribsgele og syltede Asier.

## Kartofler fra Gadehøjgård

Pommes Rissollées  
Gratineret Kartofler med porrer.

## Sauce

Kalveskysauce

## Dessert

- anrettes på tallerken

Hvid chokolade Brownie  
tilsmagt med appelsin.  
Hertil Hansens jordbærsorbet og  
syret vaniljecreme.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te

Pr. couvert

Kr. 589,-

## Vine - Tilkøb

Spørg ved selskabsaftalen hvad der er af muligheder og  
priser, du kan altid se vores vinkort på vores hjemmeside  
[gerlev-kro.dk](http://gerlev-kro.dk)

# Årets Menu 1

## Velkomst

Hvid Portvin, Tonic med is og citron.

## Forret

Sojamarineret Tun  
med sesamdressing, samt wasabiskum og  
marinerede urter.  
Hertil brød og smør.

## Hovedret

Helstegt Uruguay Oksecuvette  
med torvets udvalg af grøntsager og syltede løg.  
Samt sauteret kartofler med krydderurter og  
sauce bordelaise.

## Dessert

Chokoladefondant  
med Hansens karamel flødeis  
pyntet med havregrynsgrumble og syltede bær.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te

Pr. couvert  
Kr. 609,-

## Bararrangementer

### Bararrangement 1

Øl og sodavand ad libitum fra arrangementets start til  
slut samt vin efter middagen og under natmaden.

Pr. couvert  
Kr. 129,-

### Bararrangement 2

Øl og sodavand ad libitum fra arrangementets start til  
slut samt vin og spiritus efter middagen og  
under natmaden.

Pr. couvert  
Kr. 199,-



# Årets Menu 2

## Velkomst

Mousserende Vin med ferskensirup.

## Forret

Kold dampet Laks pyntet med rejer,  
serveres med brød og smør.

Eller

Tarteletter med Høns i asparges.  
- fadsserveres og bydes to gange

## Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt  
hertil waldorfsalat i fuglerede, halv fersken med  
ribsgelé, surt, sødt, brune- og hvide kartofler  
samt vildtflødesauce.

Eller

Gammeldags Oksesteg  
med glaserede perleløg, bønner i svøb og  
flødepeberrod på tomat.  
Serveres med surt, sødt, hvide kartofler og skysauce.

## Dessert

Karamelkurv med Hansens vaniljeis og sorbet  
pyntet med frisk frugt og flødeskum.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te

Pr. couvert

Kr. 599,-

# Natmaden

## Natmad efter eget valg

### Supper

Aspargessuppe med kødboller / Gullasch-suppe /  
Oksekødssuppe med boller & urter  
Alle supper serveres med lunt brød

Pr. couvert

Kr. 50,-

### Hotdogs

Kogte- og ristede pølser samt brød.  
Med klasisk tilbehør

### Pålægsbuffet

3 slags saltpålæg og lun leveropstøj med bacon

Pr. couvert

Kr. 59,-

# Efterårs Menu 3

## Velkomst

Kirr Royal

## Forret

Roulade af røget laks  
med bagte blommetomater,  
krydderurter og peberrodscreme.  
Hertil brød og smør.

## Hovedret

Rosastegt Oksetyksteg  
med sauté af torvets udvalg af grøntsager,  
bagte blommer, syltede tyttebær og agurker.  
Serveres med ristede kartofler  
med persilledrys og  
rødvinsauce.

## Dessert

Lun Æbletærte  
serveres med Hansens vaniljeis og crumble.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te

Pr. couvert

Kr. 649,-

## Hotel information

### Priser

Priserne er gældende til og med d. 31.12.2023

Dobbeltværelse, 2 personer, pr. døgn  
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 999,-

Dobbeltværelse, 1 person, pr. døgn  
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 749,-

Opredning, pr. person, pr. døgn  
- inklusiv morgenbuffet. Kr. 210,-

**Check ind** kan ske fra kl. 14.00 - 21.00

Kontakt receptionen på telefonnummer 47 52 21 74  
ved senere ankomst.

**Check ud** skal ske senest kl. 10.30

### Morgenbuffet i Restauranten

-serveres i tidsrummet:

Hverdage fra kl. 06.00 - 10.00

Lørdage og Søndage fra kl. 08.00 - 10.00

Helligdage fra kl. 08.00 - 10.00

# Efterårs Menu 4

## Velkomst

Mousserende Vin med brombærlikør.

## Forret

Røget andebryst med rødbede- og æblecrudité  
og valnøddevinaigrette.  
Hertil brød og smør.

## Hovedret

Helstegt Kalvemørbrad  
med torvets udvalg af grøntsager.  
Serveres med syltede tyttebær, asier samt  
smørristede kartofler og portvinssauce.

## Dessert

Ananas Carpaccio med passionsfrugtcoulis,  
sprøde tuiles og Hansens vaniljeis.

## Vine

Husets Vine og isvand, ad libitum.

## Kaffe og Te

Pr. couvert  
Kr. 649,-

Udskift Kalvemørbrad med Dyrefilet á Kr. 29,-

## Det store kolde bord

- serveres ved bordet

Marinerede Sild og karrysalat  
Kryddersild

Fiskefilet med remoulade og citron  
Røget Laks med røræg  
Rejer med citron og mayonnaise

Tarteletter med høns i asparges  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat  
Flæskesteg med rødkål

Osteanretning med kiks og kompot.

Pr. couvert  
Kr. 389,-

## Diverse drikkevarer

<b>Alm. Øl</b> , 33cl.	Kr. 42,-
<b>Hornbeer</b> , 33cl.	Kr. 56,-
<b>Fadøl</b> , 50 cl.	Kr. 59,-
<b>Fadøl</b> , 33 cl.	Kr. 42,-
<b>Sodavand</b> , 25 cl.	Kr. 35,-
<b>Most</b> - Østergaard Frugtplantage og Mosteri Rabarber, Æble - Hyldeblomst, Æble - Solbær	Kr. 42,-
<b>Kande isvand</b>	Kr. 25,-
<b>Husets Vin</b> Rød- eller hvidvin, 1/1 fl.	Kr. 299,-
<b>Diverse spiritus</b> , 3 cl.	Kr. 40,-
<b>Alm. Snaps</b> , 3 cl.	Kr. 35,-
<b>Luksus Snaps</b> , 3 cl.	Kr. 40,-
<b>Kaffe eller Te</b>	Kr. 42,-
<b>Lagkage</b>	Kr. 59,-
<b>Æblekage</b> , gammeldags med flødeskum	Kr. 59,-
<b>Kringle</b> , hjemmebagt	Kr. 49,-
<b>Petitfours</b> , 2 stk.	Kr. 42,-
<b>Chokolade</b> , fyldte 2 stk.	Kr. 32,-

## Selskab med overnatning

### Pris idé

Ankomst og check ind kl. 15.00

Kaffe og kage kl. 15.30

Velkomst drink kl. 18.00

### Årets Menu 1

Bararrangement 1, med øl, vand og vin

kl. 01.30 Godnat

Morgenmad kl. 08.00 - 10.00

Afrejse og check ud, ikke senere end kl. 10.30

Samlet pr. person  
(med overnatning i delt dobbeltværelse)

Kr. 1.342,-

## Praktisk information

Det er muligt at bestille lokale og selskabsarrangementer fra 20-200 personer. Vores lokaler er handicapvenlige og med adgang til handicaptoilet.

Hvis ikke andet er angivet under menuerne, vil forretten og desserten være tallerkenanrettet. Hovedretten fadserves og bydes to gange.

Et selskabsarrangement er beregnet til at vare i alt ca. 7½ time. Hvis man tilkøber bar-arrangement, ellers 5 timer. Natmaden er tilvalg og serveres efter 7 timer

Har de ønsker om ekstra tid er timeprisen inkl. Bararrangement 1 el. 2 pr. couvert Kr. **69,-**

Overtimen beregnes efter antallet af couverter fra selskabets start. I den forbindelse kan der også være tale om ekstra betaling til evt. musiker.

Har De brug for hjælp til at arrangere musiker, bustransport eller overnatning, hjælper vi gerne.

Alle menu priserne er inkl.. Bordopdækning med Hvide stofduge, servietter, levende lys og blomster.

## Betaling

Ved bestilling af et selskabsarrangement betales der et depositum på kr. 3000,- som fratrækkes regningen ved afregning af arrangementet.

Det er muligt, at regulere antallet af couverter og forudbestilte indtil dagen før afholdelse, hotelværelser kan reguleres op til 3 dage før afholdelse af arrangementet.

Herefter afregnes fuldt ud for det oplyste antal couverter og forudbestilte hotelværelser.

Børn, under 12 år, der deltager i selskabsarrangementer afregnes til ½ couvert pris.

### Bemærk

Vi modtager gerne Visa/Dankort til betaling af selskabsarrangementet  
- kreditkort modtages ikke.

Venlig hilsen og på gensyn på  
**Gerlev Kro & Hotel**