



Udflugter

Menuforslag til udflugter for
foreninger og klubber

Her finder I vores udvalg af lækre menuforslag, perfekte til jeres forenings- eller klubudflugt. Udflugtsmenuerne gælder ved min. 20 personer.

Gerlev Kro er smukt pyntet med inspirerende og praktisk brugskunst, der følger årstidens tema – og der er mulighed for at gøre en god handel.

Vi tilbyder også levende musik under middagen og til efterfølgende dans, hvis I ønsker det. Ved min. 30 personer er musikken uden beregning. Musikken skal aftales ved bestilling.

Menuforslagene i denne brochure gælder frem til 31. december 2026 og kan bestilles mandag til fredag (dog ikke fredag aften).

Bestil på telefon 47 52 21 74

Gerlev kro Bygaden 4, Gerlev,
3630 Jægerspris www.gerlev-kro.dk

Ta'selv bord

2 slags Sild

Fiskefilet

3-4 kolde anretninger

3-4 varme anretninger

Osteanretning med kiks & sylt

Kr. 269,-

Platte

- anrettes på fade

2 slags Sild

Fiskefilet med remoulade & citron

Rejer med citron & mayonnaise

Tartelet med høns i asparges

Flækesteg med rødkål

Osteanretning med kiks & sylt

Kr. 289,-

Det store kolde bord

- anrettes på fade

2 slags Sild & karrysalat

Fiskefilet med remoulade & citron

Fersk røget Laks med røræg

Rejer med citron & mayonnaise

Tartelet med høns i asparges

Flækesteg med rødkål

Osteanretning med kiks & sylt

Kr. 319,-

Drinkskuponer

Ønsker de vi har drinkskuponerne klar til jer
når I ankommer ?

1 genstand 42,- 2 genstande 82,-

3 genstande 109,- 4 genstande 149,-

Kuponerne skal forudbestilles og
afregnes samlet

1 genstand er gældende for 1 øl, 1 vand,
1 gl. vin eller 1 snaps.

Forretter

Tarteletter
med Høns i Aspergers

Kold dampet Laks
med rejer, dressing.

Lakseroulade
på plukkede salater & krydderurtdressing.

Hovedretter

Gammeldags Kalvesteg
2 slags grøntsager, hvide kartofler,
surt, sødt & skysauce.

Kalvesteg Stegt som vildt
½ fersken med gelé,
sukkerbrunede- og hvide kartofler & vildtsauce.
Surt, sødt & waldorfsalat.

Flæskesteg med sprød svær
svesker, rødkål, ½ æble med gelé,
sukkerbrunede- og hvide kartofler & skysauce.

Sprængt Svinekam
med hvide kartofler, sæsonens grøntsager
& hvidvinssauce.

Gammeldags Oksesteg
med glaserede perleløg, bønner, ½ tomat med
flødepeberrod, surt & sødt, hvide kartofler & skysauce.

Stegt flæsk
med hvide kartofler, persille sovs,
rødbeder & sennep

Desserter

Citronfromage
Pyntet med flødeskum & knas

Dessert-variation af
Citronfromage med knas, romfromage med
makron & chokolademousse.

Hvid chokolade Brownie
tilsmagt med appelsin. Hansens hindbærsorbet &
syret vaniljecreme.

1 ret	239,-
2 retter	259,-
3 retter	289,-

KAFFE & KAGE

Kaffe eller Te i forbindelse med spising	Kr. 42,-
Kaffe eller Te med lagkage, kringle eller æblekage og i forbindelse med spising	Kr. 69,-
Kaffe eller Te med lagkage, kringle eller æblekage uden spising.	Kr. 109,-

DIVERSE DRIKKE

Alm. Øl, 33 cl.	Kr. 42,-
Sodavand, 25 cl.	Kr. 35,-
Husets Vin Rød- eller hvidvin, glas	Kr. 69,-
Husets Vin Rød- eller hvidvin, 1/1 fl.	Kr. 299,-
Alm. Snaps, 2 cl.	Kr. 35,-
Luksus Snaps, 2 cl.	Kr. 40,-
Likør, 3 cl.	Kr. 35,-
Cognac, 3 cl.	Kr. 49,-
Isvand, pr. kande	Kr. 20,-
Isvand ad libitum serveret i kander, på alle borde, pr. couvert	Kr. 15,-

INFORMATION

Vores lokaler er handicapvenlige og har adgang til handicaptolet.

Vi tager imod bestillinger fra 20 til 200 personer.
Har I brug for hjælp til at arrangere bustransport, hjælper vi gerne.

Priserne i denne brochure gælder for foreninger og klubber ved minimum 20 personer på alle hverdage – dog ikke fredag aften. frem til 31. december 2026

Det endelige antal deltagere bedes meddelt senest 3 dage før arrangementets afholdelse.

Venlig hilsen og på gensyn på
Gerlev Kro & Hotel