

VI HAR RAMMERNE

Selskab & Fest



# MENU



HØJSLEV KRO







# Inspiration

Skal du holde bryllup, fødselsdag, firmafest, jubilæum, reception eller anden form for fest eller sammenkomst har Højslev Kro rammeme til at gøre dit arrangement til en uforglemmelig oplevelse!

Enhver fest eller sammenkomst er en mindeværdig begivenhed for både vært og gæster og vi sætter en ære i at gøre vort yderste for at alle får en uforglemmelig oplevelse...

På de næste sider giver vi idéer og inspiration til planlægningen af dit arrangement – således at du i ro og mag kan vurdere hvilke rammer, der bedst lever op til dine krav – hvad enten det drejer sig om pris, lokaler, mad eller betjening.

## Specielle ønsker

Vi har forsøgt at præsentere en menu med stor variation hvor vægten er lagt på veltillavet mad fremstillet af årstidens friske råvarer! Hvis du har specielle ønsker, eller en særlig livret – så sig endelig til – og vi finder en løsning!

## Overnatning

Kommer dine gæster langvejs fra eller har du/I selv lyst til at overnatte – tilbyder vi 11 nymoderniserede værelser med toilet, bad og TV til favorabel pris. Næste morgen kan du/I nyde en dejlig morgenbuffet og få den perfekte afslutning på festen...





## FESTARRANGEMENT

Velkomstdrink

Menu

Vælg forret, hovedret og dessert fra menukortet på de næste sider.

Drikkevarer

Husets hvid- og rødvin ad libitum under middagen

Ët glas dessertvin  
Isvand, øl, sodavand  
Kaffe og te

(Min. 20 couverter)

## TOTALARRANGEMENT

Velkomstdrink

Menu

Vælg forret, hovedret og dessert fra menukortet på de næste sider.

Drikkevarer

Husets hvid- og rødvin ad libitum under middagen

Ët glas dessertvin  
Isvand, øl, sodavand  
Kaffe og te

Fri bar med øl, vand og  
husets rød- og hvidvin efter middagen

Natmad

(Min. 20 couverter – varighed 7 timer.  
Efter 7 timer tillæg for servering på kr. 625,- pr. time  
pr. tjener + drikkevarer efter forbrug.)



Ved fest- eller totalarrangementer på 30 pers. eller derover kan vi tilbyde gratis overnatning til værtsparret inkl. lækker morgenbuffet – og 10% rabat på dobbeltværelsespriserne til gæsterne!



## FESTMIDDAG

### Menu

Sammensæt selv Deres forret, hovedret og dessert ud fra menukortet på de næste sider.

Børn under 10 år – halv pris på maden!



## ALT DET MED SMÅT...

OBS! Specialkost/-menu!

Vi ved, at der i et selskab kan være specielle behov (allergi, vegetar, veganer m.m.). Dette er vi selvfølgelig fleksible omkring!  
Ønskes specialmenu tillægges kr. 200 pr. person.

Endeligt antal gæster bedes meddelt senest 1 uge før arrangementet.  
Der er ikke reduktion i prisen for afbud senere end 3 dage før festen!

Selskaber afregnes på dagen, efter aftale.

Der kan betales med kontant, bankoverførsel og Dankort.  
Kreditkort pålægges gebyr fra 0,75% - 3,75% efter PBS anvisninger.

Gaver der indleveres til Deres fest er på eget ansvar!  
Garderobe og parkering er ligeledes på eget ansvar.

Pletter på tøjet?: Vi tilbyder gratis rensning, hvis uheldet er ude.



# Forretter

- Indbagte kæmperejer  
med urtesauce - salater og hvidløgsbrød (+ 15,-)
- Laksevariation  
med lakseroulade - carpaccio - røget laks med urter -  
stegt laks med birkes og sauce verte (+ 25,-)
- Dampet rødtungefilét  
med spinat - svampe og purløgssauce (+ kr. 35,-)
- Dampet kold laks  
med rejer - salater - sprødt - asparges og tomatiseret mayo
- Meunierestegt filét af vesterhavsfisk  
med skum og sprøde chips
- Den velkendte rejecocktail  
med sprød salat - rejer - dressing - asparges og pynt
- Måske Danmarks bedste koldrøgede laks  
med flødestuvet spinat
- Fiske- og skaldyrstallerken  
med udvalg af årstidens friske fisk og skaldyr (+ 50,-)
- Thai inspireret forretstallerken  
med tigerrejer i sprød kåbe - kyllingespyd "satay" med peanutsauce -  
forårsrulle med svinekød - rejechips og hvidløgsbrød (+ 20,-)
- Gulerodspuré suppe med ingefær  
serveres med spicy kyllingespyd og krydderurteolie
- Carpaccio af Dansk Wagyu okse  
med vesterhavssost - olivenolie og kryddermayo (+ 15,-)
- Tapas tallerken med små lækre specialiteter  
– både fisk og kød. Anrettet med oliven – saltmandler og tapenader
- Røget andebryst  
med rygeostcreme - appelsinsalat og rugbrødschips
- Ananas carpaccio med unghanebryst  
serveres med kryddermayo og sprød bacon
- Fyldte tarteletter  
med hønsekød og asparges
- Jordskokkesuppe  
med sprøde jordskokkechips. Serveres med white prawns på spyd
- Thailandsk kokossuppe  
med kæmperejer, kokos, Galangarod, svampe og forårsløg





# Hovedretter

- Helstegt oksemørbrad  
med årtidens grøntsager, bearnaisesauce og råstegte kartofler (+ 40,-)
- Helstegt australsk oksefilét  
med langtidsbagte tomater, krustader med puré - bønner med bacon og Pommes Anna (+ 35,-)
- Gammeldags oksesteg  
med gulerodsflan - bagte løg - grønt - surt/sødt og hvide kartofler
- Braiseret gammeldags kalvesteg  
med flødessauce - to slags grønt - hvide kartofler og tyttebær
- Langtidsstegt kalveculotte  
med rodfrugter - skinkekurv - kalveglace og kartoffel
- Duet af rosastegt kalvefilét og braiseret spidsbryst  
med ristede svampe - små porretærter og kartoffel (+ 40,-)
- Helstegt kalvemørbrad  
med svampesauce - indbagt aubergine - ristede svampe - små porretærter og kartoffel (+ 40,-)
- Confiteret, sprødstegt svinebryst  
med Dijonsauce og sprødt
- Helstegt hjortefilét  
med ovnbagte rodfrugter - stegt pære - rosenkål med bacon - vildtsky og kartoffel (+40,-)
- Farseret perlehønebryst  
med selleriflan - syltede rødløg - bagte cherrytomater - persille - kartofler og skysauce
- Helstegt svinekam  
med sprød svær - svesker - rødkål - æbler - brunede og hvide kartofler
- Ølbraiserede svinekæber  
med årtidens grønt og kartoffel (+15,-)
- Lammeculotte  
med rosmarin og hvidløg – serveres med bagte rodfrugter - kartoffel pavé - kompot og skysauce
- Prøv vores eksklusive kød fra Rettrupkær ved Skive: Helstegt Wagyu oksefilét  
med løgkompot – bagte gulerødder – dagens kartoffel – skysauce og ristede svampe (+175,-)

(Der kan forekomme sæsonbestemte ændringer i tilbehør til retterne!)





# Dessertes

- Creme Brûlée  
med bær og hjemmelavet is
- Frugttærte  
med friske bær på mørdejsbund med kranskekagekant og rørt is (+ 10,-)
- Sæsonens friske bær med lun Sauce Sabayonne  
hertil hjemmelavet is og sorbet (+ 20,-)
- Fragilitéroulade med skovbær  
med italiensk pistacieis - sprød nougat og spændende frugter (+ 10,-)
- Gateau Marcel  
(mørk intens chokoladecake) med braiseret ananas - tuilles og mangosorbet (+ 10,-)
- Dessert tapas  
med udvalg af små forskellige kager og dessertes - med hjemmelavet is - sorbet - bær og frugter (+ 25,-)
- Variation af jordbær  
Tærte - jordbær Romanoff - syltede jordbær - is og sorbet (+ 10,-)
- Hjemmelavet isbombe  
med sorbet - frugter - bær og sprødt
- Italiensk hjemmelavet islagkage semifreddo  
med nødder - mandler - chokolade og marcipan
- Sprød nøddekurv  
med 3 slags hjemmelavet is - frugt og bær
- Flamberede pandekager  
med ristede mandler - appelsinsauce - sorbet og is (+ 25,-)
- Ostetallerken  
med udsøgte oste - oliven - kvæde - frugt og hjemmebagt brød (+ kr. 15,-)
- Cashew nøddekage  
med kokosis og krystalliseret hvid chokolade
- Pærer – chokolade – nødder – vanilleparfait





# Buffet

8 eller 10 valgfrie retter fra listen...

- Kartoffel- porresuppe med rugbrødsgrutens
- Varmrøget laks med sauce ravigotte
- Crostini med tomat og rejer
- Indbagte sesamrejer med salsa
- Koldrøget laks med flødestuvet spinat
- Fransk porretærte med bacon
- Carpaccio af bressaola med parmesanflager
- Rilette af hvid fisk og krydderurter med sprødt
- Farseret rødtungefilet med hvidvinssauce
- Tunsalat Nicoise med haricot verts – salatløg – kapers og oliven
- Carpaccio af dansk Wagyu okse på smørret rugbrød
- Røget andebryst med syltede rødløg og appelsinsalat
- Parmaskinke med rødbedesalat
- Helstegt oksemørbrad med råstegte kartofler
- Helstegt kalveculotte med Pommes Anna
- Lammeculotte med kartoffelgratin
- Unghanebryst fra Hopballe - med kartoffelsalat.
- Braiseret spidsbryst med råstegte kartofler
- Honningmarineret skinke med flødekartofler
- 3 slags sammensatte salater
- Mandeltærte med frugt og hjemmelavet is
- Cheesecake med lime - sorbet
- Æbletærte med mazarin - vanilleis
- Chokoladecake med frugtsalat og is
- Udvalg af lækre oste med sødt og sprødt



## SAMMENSÆT DIN EGEN FAVORIT BUFFET

Vælg de retter der passer dig allerbedst, ud fra ovenstående!  
Minimum 30 personer!





# Natmad

- Valgfri suppe  
Vi kan lave de fleste supper – test os!
- Wienerpølser  
med tilbehør
- Pølsebord  
med hjemmelavet leverpostej (+ 20,-)
- Tortilla pandekager  
med kødfylt samt blandet salat
- Pizza  
med forskelligt fyld samt blandet salat (+ 10,-)
- Biksemad  
med spejlæg eller bearnaise sauce
- Kroens æggekage  
med bacon, tomat og purløg samt hjemmebagt rugbrød (+ 15,-)
- Smurte grovboller  
med blandet pålæg
- Clubsandwich  
med kylling, bacon og karrydressing
- Viva Italia  
Italienske lufttørrede pølser og skinke samt italienske oste (+ 20,-)





# Brunch buffet

- Fromage frais med müsli og frisk frugt
- Varmrøget laks med sauce verte
- Lufttørrede pølser og skinke med diverse tilbehør
- Røræg med Nürnberg pølser
- Små æggekager med sprød bacon
- Rejesalat med urter
- Lun hjemmelavet leverpostej med champignon og rødbeder
- Ostebrædt med udvalgte oste og frugt
- Pandekager med ahornsirup
- Marmelade og honning
- Smør og Nutella
- Kanelsnegle
- Rugbrød og rundstykker
- Æble- og appelsinjuice
- Mælk og isvand
- Frugt smoothies
- Kaffe og te



## LIDT MERE UFORMEL...

Har du noget at fejre, men ønsker ikke at invitere til den helt store fest, er en lækker brunch på Højslev Kro en oplagt idé! Brunch afholdes i tidspunktet kl. 11.00-15.00 – eller efter aftale! Min. 30 personer!





# Selskabsvine

Vil I have en ekstra stor vinoplevelse så opgrader til disse vine...

DE GODE



## Garnatxa Blanco, Øko, Herancia Alta Terre Alta, Spanien

Hvidvin med en indtagende aroma med noter af melon, fersken og citrusfrugt. Smagen er rank og sprød med friskhed og en velgørende fylde.  
Drue: Garnatxa Blanco.

**GOD**

+45 KR.

Pr. flaske



## Cupatge, Øko, Herancia Alta Terre Alta, Spanien

Rødvin med en dejlig sødmefuld duft af blomster og blåbær. Smagen er fyldig og saftig – med en dejlig peberkrydret, frugtig eftersmag.  
Drue: Granatxa Nera, Syrah, Samsø.

DE BEDRE

## Haystack Chardonnay Journeys End, Sydafrika

Flot hvidvin med charmerende duftnuancer af eksotisk frug, citrus og melon. Fedmefuld i munden med intens gul frugt, frisk syre og tør/halvtør afslutning. Perfekt til skaldyr, fed fisk og fjerkræ. Drue: 100% Chardonnay.

## Chateau Roubine Rosé, Øko Cote de Provence, Frankrig

Sprød og elegant vin som dufter indbydende af røde bær, pink grape og frugtbolcher. God frisk syre og smagsnuancer af ribs og andre røde bær.  
Drue: Grenache, Syrah, Zinsault.

## Huntsman Journeys End, Sydafrika

Elegant og frugtdrevet vin med en dyb, mørk farve og fyldig duft af søde krydderier, solbær, brombær og peber. Fylder godt i munden med et lille bid fra tanninen. Drue: Shiraz, Mourvedre, Viognier.



**BEDRE**

+80 KR.

Pr. flaske

DE BEDSTE



## Alzari, Soave Classico, Øko Coffele, Veneto

Fremragende vin, der dufter intenst af honning, pære, abrikos, fersken, tørrede frugter og ristede nødder. Smagen er tør, koncentreret og cremet med mineralske og saltede toner. Fungerer helt perfekt til kraftige supper, modne oste og lyst fjerkræ. Drue: 100% Garganega, 40% tørrede druer.

## Borgo del Guidi, Poderi dal Nespoli Emilia Romagna, Italien

Topvin med en intens duft af røde bær, solbærmarmelade og sød lakrids. Har en koncentreret, fyldig smag med god saftighed og afrundede tanniner. Passer specielt godt til stegt, grillet eller langtidsbraseret oksekød...  
Drue: Sangiovese, Merlot, Cabernet, 30% tørrede druer.

**BEDST**

+120 KR.

Pr. flaske





*Minder for livet...*

Vi glæder os til at gøre din fest helt

**UFORGLEMMELIG!**

**HØJSLEV  
KRO**



Viborgvej 220 • 7840 Højslev • Telefon 97 53 57 44  
Mail: [info@hoejslev-kro.dk](mailto:info@hoejslev-kro.dk) • [www.hoejslev-kro.dk](http://www.hoejslev-kro.dk)  
Mobilepay nr. 280342 • Bank, reg. nr. 8503, konto 2745673484