

Festarrangement til fast pris på Tylstrup Kro 2017

Fest 1

Kirr

Muslingeskal m/ høns & asparges

Svinekam stegt som vildt m/ vildtsauce & waldorff

Appelsinfromage / knas

Kaffe & småkager

Klar suppe m/ boller & flutes

Pris pr person kr. 455,-. Inkl. husets vine ad libitum til og med desserten

Fest 2

Pava

Bagt Torsk m/ senneps creme & Baconknas

Rosa-stegt kalvefilet m/ bagte rodfrugter & hjemmelavet rødvinssauce

Lanna Potta m/ syltede bær & knas

Kaffe & Kransekagekonfekt

Æggekage m/ ristet rugbrød & bacon

Pris pr person kr. 510,-. Inkl. husets vine ad libitum til & med desserten

Fest 3

Kirr Royal

Honningbagt lakserose m/ spinat & asparges

Oksemørbrad m/ årstidens grøntsager & svampesauce

Desserttallerken m/ kage, frugt & is

Kaffe & Kransekagekonfekt

Røsebord m/ groft rugbrød

Pris pr person kr. 585,-. Inkl. husets vine ad libitum til & med desserten

Priserne er der inkluderet betjening, opdækning, blomster, velkomstdrink, husets hvid- og rødvine samt dessertvin ad libitum til og med desserten dog senest 5 timer efter arrangementets start, natmaden serveres oftest kl. 01.00

Vi har i disse tre eksempler forsøgt at sammensætte nogle forskellige menuer. De kan naturligvis ændre i disse, så de passer til netop Deres ønske.

Hvis De specielle ønsker til Deres festmenu, er De velkommen til at kontakte os.

Vi ser frem til at høre fra Dem

Bryllups menu 2017

Pava

~

Laksesymfoni m/ varm røget laks, Honningbagt lakserose & laksetatar hertil marinerede urter, urte-dressing & flutes

~

Pitron sorbet

~

Helstegt kalvemørbrad m/ årstidens grøntsager, nødderistet kartofler & hvidvins bordelaise

~

Dessert tallerken, bestående af panna cotta m/ syltede bær, chokoladekage m/ passions is & sprød tvill

Kaffe m/kranskekagekonfekt

~

Løsebord m/ lun leverpostej & groft brød

Prisen for denne menu vil være kr. 610,00 pr couvert

Inkl. husets vine ad libitum til og med desserten, dog senest 5 timer efter arrangementets start, herefter betales drikkevarerne efter forbrug. Natmaden serveres ca. kl. 01.00

Tylstrup Kro tilbyder i 2017

Buffet 1

Kold fiskeanretning m/rejer og asparges
Westfalsk skinke m/melon
Lune frikadeller m/kartoffelsalat
Tarteletter m/høns i asparges
Lun kalbfilet m/ skysauce og glaseret skinke
1 slags kartoffel & 1 slags salat
Ostefad m/frugt & hjemmelavet fromage
Brød & smør
Ud af huset kr. 295,00 pr couvert
I huset kr. 315,00 pr couvert

Buffet 2

Røget laks m/ rejer, marineret urter & urtedressing
Røget andebryst m/ granatæble/appelsinsalat
Vildsvine filet m/ timian sky
Helstegt kalbfilet og marineret lammekølle m/ sauce af fond
To slags kartofler & to slags salater
Brød & smør

Kaffe/Te bord m/ Marengs-lagkage, Brownies m/ skum & frugt

Ud af huset kr. 345,00 pr couvert (u/kaffe/Te)
I huset kr. 375,00 pr couvert

Min 15 couverter

Vi leverer gratis ved min. 20 couverter , herunder er prisen kr. 200,00.

Tylstrup Kro tilbyder i 2017

Supper

Klar suppe m/ boller	kr. 75,-
Aspargessuppe	kr. 75,-
Jordskokke Creme suppe m/ chips & persilleolie	kr. 75,-
Kartoffel/ Lorresuppe	kr. 75,-

Forretter

Mustingeskal m/høns i asparges	kr. 95,-
Rejecocktail m/hjemmelavet dressing	kr. 108,-
Røget Tun m/ avokado creme & sprødt	kr. 108,-
Varm røget laks m/citronsaucé	kr. 115,-
Carpaccio m/ parmesan & trøffelolie	kr. 115,-
Honning glaseret lakserose m/spinat og asparges	kr. 115,-
Rochet rødtingefilet & rejer m/sauce hollandaise	kr. 135,-

Stegeretter

Helstegt svinekam (gammeldags)	kr. 185,-
Svinekam stegt som vildt	kr. 185,-
Kalvesteg stegt som vildt	kr. 205,-
Rosa stegt kalvesfilet m/sauce bearnaise	kr. 215,-
Helstegt kalvemørbrad m/hvidvins bordelaise	kr. 265,-
Helstegt dyreryg m/vilde svampe & rødvinssaucé	kr. 295,-

Dessurter

<i>Rubbensteinkage m/vandbakkelser</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Panna Cotta m/ syltede bær</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>1/2 ananas m/frisk frugtsalat og råcreme</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Hjemmelavet isrand m/marineret frugt & jordbærsauc</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Hjemmelavet islagkage m/ 2 slags is, marineret frugt & jordbærsauc</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Choko/Lime kage m/ hjemmelavet is & frugt</i>	<i>kr. 125,-</i>

Hatmad

<i>Klar suppe m/boller</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Aspærgessuppe m/ kødboller</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Karrysuppe m/hønskød og ris</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Hotdogs</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Pølsebord m/lun leverpostej</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>Æggekage m/ristet rugbrød og sprød bacon</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>Phili Con Carne m/ ris & brød</i>	<i>kr. 105,-</i>

Hvis De yderligere ønsker, er vort køkken gerne behjælpelige

Tylstrup Kro tilbyder i 2017

Brunch

Pandekage m/sirup

Scrambled æg m/cocktailpølser & bacon

Lun leverpostej m/champignon

2 slags pølser

2 slags ost m/frisk frugt

Marmelade

Mælk/Juice

Kaffe/Te & Wienerbrød

Rundstykker

Franskbrød

Rugbrød

Smør

Pris pr person kr. 198,00

Reception eller Jubilæum

Buffet m/ lette anretninger

Grøn hønsesalat m/bacon & ananas

Små frikadeller m/ kartoffelsalat

Kyllingebryst m/ ristet ris

2 slags salater & grøn dressing

Brød & smør

Gode Vandbakkelser m/ skum

Brownies m/ frugt

Kr. 225,- pr person

Min. 30 personer

Tylstrup Kro tilbyder mød ud af huset 2017

Fest 1

Rejecocktail m/ dressing og flûtes

Westfalsk skinke m/ melon og flûtes

Kalvesteg stegt som vildt

Glaseret skinke m/ sauce bordelaise

Hjemmelavet is m/ jordbærsauce

Appelsinfromage m/ knas

1 Hovedret kr. 185.00

2 Retter kr. 255.00

3 Retter kr. 285.00

Fest 2

Farm røget laks m/ marineret urter, urtedressing & brød

Røget kronryrkølle med spinatsoufflé og brød

Kalvemørbrad m/ årstidens grøntsager og svampesauce

Marineret Lammekølle m/ stegte kartofler & timiansky

Hjemmelavet islagkage m/ 2 slags is & marineret frugt

Chokoladekage m/ skum & frisk frugt

1 Hovedret kr. 265.00

2 Retter kr. 310.00

3 Retter kr. 365.00

Vi leverer gratis ved min. 20 couverter, herunder er prisen kr. 200,00

Alle priser er inkl. brød og smør.