

# *Festarrangement til fast pris på Tylstrup Kro 2018*

## *Fest 1*

### *Kirr*

*Muslingeskal m/ høns & asparges*

*Svinekam stegt som vildt m/ vildtsauce & waldorff*

*Hjemmelavet vaniljeis m/ chokolade & nødder & bærsauce*

*Kaffe & småkager*

*Kartoffel/porrer suppe m/ baconknas & brød*

*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 kalbrefilet m/ årstidens grøntsager & hjemmelavet rødvinssauce*

*Brownie m/ frugt & bærskum*

*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*

*Rosa-stegt Kalbrefillet 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 2018

*Pava*

~

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

~

*Pitron sorbet*

~

*Helstegt kalvemørbrad m/ årstidens grøntsager, urte-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 2018

## Buffet 1

Kold fiskeanretning m/rejer og asparges  
Westfalsk skinke m/melon  
Lune frikadeller m/kartoffelsalat  
Carteletter m/høns i asparges  
Lun kalvfilet m/ skysauce og glaseret skinke  
Ovnstegte kartofler & 1 blandet salat  
Østefad 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 kalvfilet 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 2018

## Supper

Klar suppe m/ boller	kr. 75,-
Aspargesuppe m/ kødboller	kr. 75,-
Kartoffel/ Porresuppe m/ bacon-knäs	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/urte-dressing & urter	kr. 115,-
Honning glaseret lakserose m/spinat og asparges	kr. 115,-
Pocheret rødtungefilet & 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/Lebersauce	kr. 215,-
Helstegt kalvemørbrad m/hvidvins bordelaise	kr. 265,-
Helstegt dyreryg m/vilde svampe & rødvinssauce	kr. 295,-

## Desserten

<i>Portionsanrettet</i>	
<i>Rubbensteinkage m/vandbakkelse</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>Hjemmelavet isrand m/marineret frugt</i>	
<i>&amp; jordbærsaUCE</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Hjemmelavet islagkage m/ 2 slags is, marineret frugt</i>	
<i>&amp; jordbærsaUCE</i>	<i>kr. 115,-</i>

## Hatmad

<i>Klar suppe m/boller</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Aspargesuppe m/ kødboller</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Karrysuppe m/høsekød og ris</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Hotdogs</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Døsebord m/lun leverpostej</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Æggekage m/ristet rugbrød og sprød bacon</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>Phili Con Carne m/ ris &amp; brød</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>Frikadeller m/ kold kartoffelsalet</i>	<i>kr. 95,-</i>

*Hvis De yderligere ønsker, er vort køkken gerne behjælpelige*

# *Tylstrup Kro tilbyder i 2018*

## *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 2018

## 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 andebryst med vilde bær 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.*