

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 Kalbremørbrød m/ årstidens grøntsager & svampesauce

Desserttallerken m/ kage, frugt & is

Kaffe & Kransekagekonfekt

Røsebord m/ lun leverpostej & 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

~

Citron sorbet

~

Rosa-stegt 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 rosa-stegt kalvefilet 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
Rosa-stegt kalvefilet 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/ Lørresuppe m/bacon-knäs	kr. 75,-

Forretter

Mustingeskal m/høns i asparges	kr. 95,-
Rejecocktail m/hjemmelavet dressing	kr. 108,-
Røget Tun m/ estragon creme & sprødt	kr. 108,-
Varm røget laks m/urte-dressing & urter	kr. 115,-
Conning-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,-
Rosa stegt kalvemørbrød m/hvidvins bordelaise	kr. 265,-
Rosa stegt dyrefilet 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>& jordbærsaUCE</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>Hjemmelavet islagkage m/ 2 slags is, marineret frugt</i>	
<i>& 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 & brød</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>Frikadeller m/ kold kartoffelsalat</i>	<i>kr. 95,-</i>

Hvis De yderligere ønsker, er vort køkken gerne behjælpelige

Tylstrup Kro tilbyder i 2018

Brunchbuffet

*Pandekage m/sirup & hjemmebagt kage
Yoghurt m/ müsli
Scrambled æg m/cocktailpølser & bacon
Lun leverpostej m/champignon
2 slags pølser
2 slags ost m/frisk frugt
Kaffe/Te & Isvand / Juice
Rundstykker, Franskbrød, Rugbrød
Marmelade & Smør*

Pris pr person kr. 245,-

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 Vandbakkelse 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.