

Festarrangement på Tylstrup Kro 2019

Fest 1

Kirr

Muslingeskal m/ høns & asparges

Gl. Døns flæskesteg m/ hvide og brunede kartofler, rødkål, skysauce & chips

Hjemmelavet vaniljeis m/ chokolade & nødder hertil bærsauce

Kaffe & småkager

Kartoffel/porrer suppe m/ baconknas & brød

Pris pr person kr. 445,-. Inkl. husets vine ad libitum til og med desserten

Fest 2

Pava

Bagt torsk m/ sennepscreme & baconknas

Helstegt kalvefilet m/ årstidens grøntsager, stegte kartofler & 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

Farseret perlehønebryst m/ syltede rødøg & estragon-mayo

Rosa-stegt kalvemørbrad m/ årstidens grøntsager, krydret kartofler & svampesauce

Desserttallerken m/ kage, frugt & is

Kaffe & Kransekagekonfekt

Løsebord m/ lun leverpostej & groft rugbrød

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

I priserne er der inkluderet betjening, opdækning, dekorationer, velkomstdrink, husets hvid - og rødvine samt dessertvin ad libitum til og med desserten dog senest frem til kl.

23.00, natmaden serveres oftest kl. 01.00

Vi har i disse 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 hører fra Dem

Festarrangement på Tylstrup Kro 2019

Fest 4

Asti

Laksesymfoni m/ varm røget laks, honningbagt lakserose & laksetatar

Syrlig æblesorbet

Dyrefilet m/ pommes Anna, årstidens grøntsager & Portvinssauce

Mazarinkage m/ dulce de leche & bær

Kaffe & Sød

Hotdogs

Pris pr person kr. 625.- Inkl. husets vine ad libitum til og med desserten

Fest 5

Boblende hyldeblomst (alkoholfri)

Kold røget laks på sprøde salater m/ marineret urter & grøn dressing

Kalvesteg stegt som vildt m/ salat waldorff, hvide kartofler & skysauce

Portionsanrettet Rubensteinkage m/ vandbakkelse

Kaffe & Kransekagekonfekt

Klar Suppe m/ kød- og melboller

Pris pr person kr. 465,-. Inkl. husets vine ad libitum til & med desserten

Fest 6

Pink Port

Røget fasan m/ syltede rødlog & estragoncreme

Rosa-stegt Oksemørbrad m/ årstidens grøntsager & pebersauce

Islagkage m/ 2 slags is & bærsauce

Kaffe & Sød

Aspargessuppe m/ kødboller & hjemmebagt brød

Pris pr person kr. 595,-. Inkl. husets vine ad libitum til & med desserten

Priserne er der inkluderet betjening, opdækning, dekorationer, velkomstdrink, husets hvid - og rødvine samt dessertvin ad libitum til og med desserten dog senest frem til kl.

23.00, natmaden serveres oftest kl. 01.00

Vi har i disse 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 hører fra Dem

Tylstrup Kro tilbyder i 2019

Buffet 1

Kold fiskeanretning m/rejer og asparges

Westfalsk skinke m/melon

Lune frikadeller m/kartoffelsalat

Tarteletter m/høns i asparges

Lun rosa-stegt kalvefilet m/ skysauce og glaseret skinke

Øvnstegte 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/ granataeble/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 2019

Buffet 3 i huset

Asti

Laksefåd m/ rejer, marineret urter & urte-dressing
Farseret perlehønebryst på sprøde salater m/ syltede rødøg, estragon-mayo
Skagenskinke m/ pesto, æbler & valnødder
Brød & Smør

Rosa-stegt Kalvesfilet m/ stegte kartofler, grøn salat & timiansky
Marineret svinekam m/ sur/sød kartoffelsalat
Hasselbagt Hamburgerryg m/ blomkålssalat & Hvid sauce

Kaffe/Te

Ostefåd m/ frugt & kiks
Triple chokoladekage m/ bærsikum
Årtidens Trifli m/ knas

Natmad

Hotdogs

Pris pr person kr. 585,- inkl. husets vine ad libitum til og med kaffebordet

Tylstrup Kro tilbyder i 2019

Brunchbuffet

Foghurt m/ müsli
Scrambled æg m/ cocktailpølser & bacon
Lun leverpostej m/ champignon
2 slags pølser
2 slags ost m/ frisk frugt
Randekage m/ sirup & hjemmebagt kage
Kagefad m/ bærskum
Variation af Kroens hjemmebagte brød
Marmelade & Smør
Kaffe/Te & Isvand / Juice

Pris pr person kr. 245,-

Reception eller Jubilæum 2019

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 2019

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

Varm 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.