Selskabsmenu

2022

Herlev Kro & Hotel

150 års tradition for kvalitet, god service og et velsmagende klassisk køkken

Kære Gæster

Tak for Jeres henvendelse vedrørende eventuel afholdelse af selskab på Herlev Kro!

På Herlev kro har vi mange års erfaring i at arrangere selskaber af enhver art og tilbyder altid at aftale det enkelte arrangement ved et personligt møde med værten for at sikre, at alle detaljer bliver efter Jeres ønske.

Vi giver gerne en fast pris på arrangementet. Det betyder: Ingen overraskelser, når festen skal afregnes. I er velkomne til at kigge indenfor og se vores hyggelige lokaler samt få et uforpligtende tilbud på Jeres ønsker.

Vi tilbyder separat lokale ved selskaber, hvor der afregnes for minimum 20 voksen-kuverter.

Inviterer I udelukkende til spisning, er lokalet til rådighed i 4 timer. Vælges et helaftens-arrangement, er lokalet til rådighed i op til 7 timer. Det vil sige fra det tidspunkt, gæsterne inviteres, og indtil der evt. serveres natmad. Ekstra tid kan tilkøbes til 1.000,- kr pr. påbegyndt time + forbrug og skal være aftalt senest 8 dage før arrangementet.

Alle priser er inklusive smuk opdækning med hvide duge, husets blomstervaser, servietter, lys samt naturligvis alle afgifter. Blomsterdekorationer eller andet pynt kan medbringes eller tilkøbes efter aftale.

Arrangementer på søndage og helligdage udløser et søn- & helligdags-tillæg på 25% på den samlede regning.

Det endelige antal skal oplyses senest 8 dage før arrangementet.

Betaling sker med Dankort eller bankoverførsel, så beløbet er os i hænde senest 2 hverdage inden arrangementet, hvis ikke andet er aftalt. Evt. restbeløb opgøres umiddelbart derefter.

I forbindelse med arrangement for minimum 20 gæster her i huset tilbyder vi værelser til kun 400,- kr. pr. person i delt dobbeltværelse inklusive lækker morgenbuffet; tillæg for enkeltværelse +200,- kr. Dog gælder tilbuddet kun i weekender og kun ved reservation direkte til os.

Som sikkerhed for begge parter indbetales ved reservation af lokale et reservationsgebyr på 5.000 kr., som modregnes det endelige arrangement. Ved evt. annullering tidligere end 3 mdr. før returneres gebyret; ved konfirmationer dog min. 6 mdr. før. Der henvises til vores generelle afbestillingsregler fra vores branche-organisation, Horesta.

Jeg takker for Jeres henvendelse og lover, at jeg og mine medarbejdere vil gøre vores bedste for at Jeres arrangement skal blive til en oplevelse.

Med venlig hilsen

Bo Terp

P.S. Børn er meget velkomne i vores hus, men af hensyn til andre gæster og børnenes sikkerhed, henstiller vi venligst til, at leg foregår i det lokale, hvor Jeres fest holdes.

Herlev Kro & Hotel

Herlev Torv 9-11
DK-2730 Herlev
Telefon (+45) 44940003

Email: booking@herlev-kro.dk
Internet: www.herlev-kro.dk
CVR-nr.: 42540218

Et par forslag til, hvordan Jeres næste fest kunne sammensættes:

Husets "Bestseller"

En sammensætning af de mest solgte retter de seneste år:

Velkomst	*Cava*
Forret	*Røgbagt laks med asparges, purløgscrème, salat, crunch*
Hovedret	*Kalvesteg stegt som vildt*
Dessert	*Desserttallerken med 3 små desserter*

Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen, inkl. isvand

Kaffe og The	
Fri softbar	*Øl, vand og vine*
Natmad	*Aspargessuppe*

Pris pr. kuvert	*kr. 1.060,00*

Af andre populære menuer kan vi anbefale:

Køkkenchefens forslag

Velkomst	*Kroens Punch*
Forret	*Rødtunge Florentine*
Hovedret	*Helstegt oksemørbrad med årstidens garniture og trøffelsauce*
Dessert	*Gateau Marcel chokoladekage med bær og vanilieis*

Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen, inkl. isvand

Kaffe og The	
Fri Softbar	*Øl, vand og vine*
Natmad	*Pølseplanke med italienske og spanske pølser samt paté, diverse tilbehør/garniture og 2 slags brød*

Pris pr. kuvert	*kr. 1.105,00*

Alternativt kan I selv sammensætte jeres arrangement; se de efterfølgede sider.

Alle priser er naturligvis inklusive opdækning, servering,
lokaleleje og alle afgifter. Separat lokale ved minimum 20 kuverter.
OBS: Husk at oplyse om evt. allergier.

Forretter & Supper

- Alle forretter er portionsanrettede -

Jordskokkesuppe *115*
med kammusling og persilleolie

Serranoskinke med pesto *105*
parmasan, trøffelsne, urtesalat, ristede hasselnødder og trøffelolie

Laksetatar *135*
rørt med grov sennep, rødløg og krydderurter. Hertil sprød salat, citrusmayonnaise og urteolie

Røgbagt laks *105*
med asparges, purløgscreme, salat og crunch

Rødtunge florentine *125*
med spinat og sauce hollandaise

Kroens rejecocktail *125*
med håndpillede rejer, thousand island og sprødstegte rejer

- Alle forretter serveres med hjemmebagt brød -

Hovedretter

Marineret kalkuncuvette *185*
med rosmarin, citron, hvidløg, hertil årstidens garniture

Helstegt oksemørbrad *260*
med årstidens garniture og trøffelsauce

Farseret unghanebryst *195*
med årstidens garniture & citrontimian sauce

Kalvemørbrad *260*
med årstidens garniture og svampesauce

Kalvesteg stegt som vildt *225*
med vildtsauce, waldorfsalat, tyttebær, brunede og hvide kartofler

Helstegt kalvetykkam *215*
stegt med citrontimian årstidens garniture og rødvinssauce

- Alle hovedretter bydes 2 gange -

Desserter

Gateau Marcel chokoladekage *95*
med bær og vanilieis

Lun chokoladefondant *85*
med vanilieis og bær

Årstidens trifli *85*
med vaniliecreme, makroner og flødeskum

Husets Desserttallerken *125*
Anretning med 3 små desserter samt coulis og bær

Gammeldags æblekage *85*
med flødeskum og chrunch

Crème Brûlée *105*
med sorbet og bær

- Alle desserter er portionsanrettede -

Natmad

Aspargessuppe *85*
med kødboller og lun flûte

Kartoffel-porresuppe *85*
med sprød serranoskinke

Frikadeller *95*
med kold kartoffelsalat

Pølseplanke *105*
med italienske og spanske pølser samt paté; hertil garniture/tilbehør og 2 slags brød

Osteplanke *105*
Variantion af 5 oste, serveret med garniture/tilbehør

- Natmad serveres fra buffet -

Aperitif

Velkomstdrinks giver en festligere start på arrangementet!

Cava 55
Spansk mousserende vin

Spumante 55
Sød mousserende vin
med og uden alkohol

Passion Delight 55
(alkoholfri)
Passionsfrugt, appelsin, lime, tonic

Kroens Punch 55
Appelsinsaft, Grenadine, Rom,
Martini Rosso og Grand Marnier

Aperol Spritz
med Prosecco, Sprite og 55
isterninger

Drikkevarer under spisningen

Husets vine ad libitum
Halvtør hvid- og rødvin, som kan nydes af de fleste. Dessertvin efter aftale. Alt inklusive isvand i maks. 3 timer, under middagen.

Pris pr. kuvert 265

Husets vine - EKSTRA - ad libitum
Ekstra gode vine gør en middag til en oplevelse. Derfor tilbyder vi at sammensætte et arrangement af gode vine, specielt tilpasset Jeres menu. Alt inklusive isvand i maks. 3 timer, under middagen.

Pris pr. kuvert 325

Drikkevarer efter forbrug
Hvis drikkevarer under spisningen ønskes afregnet efter forbrug, pålægges et kuvertgebyr. Vi serverer vine, øl og sodavand efter aftale med jer, og dette forbrug af drikkevarer sættes på regningen. Kuvertgebyret inkluderer isvand ad libitum under middagen.

Pris pr. kuvert 55
+ forbrug

Husets rød– og hvidvine
Pris pr. flaske 265

Efter middagen

Kaffe / The pr. kuvert	*45*	***Petit four, 2 stk.***	*45*
Kransekage pr. stk.	*30*	***Cognac eller likør 3 cl.***	*55*

Bar

I tiden mellem kaffe og evt. natmad stiller vi drikkevarer frem på buffet. Der er følgende muligheder at vælge mellem:

Fri Softbar
Pilsnerøl i flaske, diverse vand, vine samt juice og isvand ad libitum fra buffet.

Pris pr. kuvert *155*

Kan kun bestilles i forbindelse med et 7 timers arrangement.

Beregning af drikkevarer efter forbrug
Ved bar på optælling beregnes kuvertgebyr, der inkluderer isvand ad libitum. Det aftales med jer hvilke drikkevarer, vi skal stille frem.

Pris pr. kuvert *55*
+ forbrug

Eventuel ekstra tid kan tilkøbes for kr. 1.000 pr. påbegyndt time + forbrug. Ekstra tid skal aftales senest 8 dage før arrangementet.

Diverse spiritus kan eventuelt tilføjes baren efter ønske og afregnes efter forbrug.

Diverse a la carte priser

Pilsnerøl i flaske	*38*	*Diverse spiritus pr. 3 cl.*	*55*
Let øl	*38*	*Spiritus pr. ½ flaske*	*450*
Diverse vand	*32*	*Spiritus pr. hele flaske*	*750*
		Snaps pr. ½ flaske	*400*
Fadøl, diverse		*Diverse bitter pr. ½ flaske*	*400*
Tuborg - Classic	*38/58*	*Diverse Bitter 2 cl.*	*35*
Grimbergen Double	*48/68*	*Husets vine pr. flaske*	*265*
Kronenburg 1664	*48/68*		

Brunchbuffet

En hyggelig måde at samle familie og venner!

Vælg mellem 2 nedenstående varianter af brunch-arrangement, traditionel eller deluxe.

Vi dækker typisk op ved mindre borde, pyntet med lys og husets blomstervaser.

Et Buncharrangement kan starte senest kl. 12.00, og man råder over lokalet maksimum 3 timer. Buffeten står fremme 1,5 - 2 timer. Kaffe/te og juice er til rådighed i alle 3 timer.

Brunchbufferne afregnes for minimum 20 voksenkuverter. Børn under 12 år: halv pris.

Diverse bitter, et glas "bobler", vin, øl og vand kan naturligvis tilkøbes efter aftale.

Traditionel Brunch

2 slags Oste
2 slags Pålæg
Lun Leverpostej med bacon og champignon
Lune frikadeller med surt
Cocktail-pølser med røræg
Frisk skåret frugt
Friskbagte rundstykker og brød
Assorteret wienerbrød
Pandekager med ahorn-sirup
ketchup og sennep
Marmelader
Honning
Pålægschokolade
2 slags juice
Kaffe og the ad libitum

Pris pr. kuvert 265

Brunch Deluxe

3 slag oste
Røget laks
Lun grøntsags tærte
Cocktailpølser med røræg
Lune frikadeller med surt
Lun leverpostej med bacon og champignon
Dagens salat
Frisk skåret frugt
Friskbagt lyst og mørkt brød
Assorteret wienerbrød
Pandekager med sirup
Marmelader
Pålægschokolade
2 slags juice
Kaffe og the ad libitum

Pris pr. kuvert 295

Frokostarrangement

Vælg mellem Kroens frokostarrangement og Kroens luksusfrokost-arrangement.
Et frokost-arrangement starter senest kl. 13, og man råder over lokalet i 4 timer.

Kroens frokost

Marineret sild
Karrysild
Fiskefilet med remoulade og citron

Tartelet med høns i asparges
Frikadeller med surt
Mørbradbøf med bløde løg

2 slags oste med årstidens kompot
Dagens kage/dessert

Drikkevarer under spisningen
efter forbrug

Pris pr. kuvert 330

Kroens luksus frokost

Marineret sild
Karrysild
Æg og håndpillede rejer med mayonnaise
Fiskefilet med remoulade og citron
Røget laks med røræg
Hønsesalat med syltede rødløg og bacon

Tatar med tilbehør
Ribbensteg med rødkål og surt
Mørbradbøf med løg
Tarteletter med høns i asparges

2 slags oste med årstidens kompot
Dagens kage/dessert

Drikkevarer under spisningen
efter forbrug

Pris pr. kuvert 430

Der skal bestilles til minimum 20 personer. I kan vælge, om alt serveres ved bordet eller opsættes på buffet. Frokostretterne serveres naturligvis med 2 slags brød og smør. Hvis I har andre ønsker end det, der er nævnt ovenfor, lytter vi gerne.

Et kig indenfor på kroen...

Søjlesalen - med plads til mellem 40 og ca. 70 personer - kan dækkes op med f.eks. runde borde, i hestesko-formation eller lange borde.

Husk at fortælle Jeres gæster, at de kan reservere et af vores hyggelige værelser til specialpris direkte hos os i forbindelse med festen.

Vi glæder os…

Vi glæder os til at byde Jer velkommen på Herlev Kro & Hotel. Notér evt. nedenfor Jeres ønsker og behov, og lad os sammen gennemgå arrangementet. Husk, vi giver gerne en fast pris på jeres arrangement.

Gæsterne er inviteret til kl.:

Velkomstdrink:

Forret:

Hovedret:

Dessert:

Drikkevarer under spisning:

Kaffe & the, avec, sødt:

Bar:

Natmad:

Antal voksne:

Antal børn under 12 år:

Evt. småbørn under 4 år:

Gæster med allergi?

Gæster, som er vegetar/veganer?

Bordopstilling?

Blomsterdekorationer? Anden pynt?

Musik/musiker?

Toastmaster? Taler? Sange?

Evt. andet?

Herlev Kro kan føres tilbage til 1863…

…på sin nuværende beliggenhed. Gennem mere end 150 år, har huset i forskellig udformning, huset mennesker til mange forskellige festlige formål. Der har helt naturligt fra start været landevejsgæstgiveri, hvor folk og fæ har kunnet få et måltid mad eller overnatte på deres vej til og fra Kjøbenhavn. På vej til grønttorvet med ugens høst stoppede bønderne fra landet hér. Hestene blev opstaldet i den tilhørende rejsestald og kusken kunne indtage et nærende måltid mad og et glas øl i skænkestuen. Lørdag aften var det hér, karlene fra de omkringliggende gårde og byens håndværkere mødtes til øl, sang og dans.

Hen på de våde aftener kunne det hænde, at der opstod uenighed mellem de stærke mænd. Det berettes så tragisk i notat fra Smørum Tingbog, at "et håndgemæng mellem en urtegårdsmand (gartner) og en smed, endte med smedens død". I en anden beretning kan man læse, at Herlev Kro husede landets eneste Kro-arrest. Så kunne kromanden, som også var landbetjent, meget bekvemt putte de mest berusede gæster i "hullet" for at sove den ud, før de igen drog hjemad. Arresten blev dog nedlagt i 1943 i forbindelse med en brand på kroen, fordi den ikke havde været i brug i flere år.

I årene fra 1920 blev Herlev Kro igen landskendt. Nu var det for "Danmarks eneste opvarmede gårdhave". Her trakterede man med alt i underholdning. Både amatører og professionelle optrådte hele sommeren med teater, sang, dans, boksekampe og meget andet. Man kunne selv medbringe madkurven, dog skulle kaffen købes på kroen. Senere blev det store hit keglebanen, som strakte sig fra den nuværende cafe og helt hen til kirkemuren. Biograffilm så man også dengang på kroen, ligesom bankospil, danseskole, gymnastik osv. altid foregik i kroens "Blå sal".

Skiftende ejere på Herlev Kro har gennem alle årene forstået at tilpasse huset til tiden og de behov, der var i lokalsamfundet. Derfor er den gamle kro i dag blevet til Herlev Kro & Hotel med dejlige hotelværelser, selskabslokaler og restaurant. Alle steder er tilpasset, så det lever op til det moderne menneskes krav. I kan trygt stole på, at alt er blevet gjort for at bevare den hyggelige kro-stemning, og gæstefrihed.

God gammeldags kvalitet, det finder man stadig på Herlev Kro & Hotel.

Vi glæder os til at se Jer som gæster på kroen!

Personerne bag Herlev Kro

[Personalet på Herlev Kro anno 1935]

Uanset hvilket arrangement, I ønsker at holde på Herlev Kro, eller i hvilken anledning I besøger os, kan I være sikre på, at der altid er et dygtigt, professionelt, engageret og servicerende team klar til at modtage Jer og Jeres gæster.

Vores team består af erfarne kokke, tjenere og receptionister, og I kan være sikre på, at de sammen med deres elever vil gøre alt for, at I får en god oplevelse.

På Herlev Kro ser vi det som en selvfølge at udøve social omsorg for vores medarbejdere. Dette har gennem mange år vist sig at give dobbelt bonus i form af godt arbejdsmiljø og medarbejdere, der ofte bliver i mange år. Derfor er det tit de samme medarbejdere, I møder år efter år, og som har en stor andel i den gode ånd og stemning i vores hus.

Velkommen til et hus, hvor kvalitet og godt værtskab trives, i dag som for 150 år siden!