

# Kære Gæster

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

På Herlev Kro & Hotel 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 voksenkuverter. Inviterer I udelukkende til spising, er lokalet til rådighed i 4 timer. Vælges et helaftensarrangement, 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 14 dage før arrangementet. Alle priser er inklusive smuk opdekning med hvide duge, 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 14 dage før arrangementet.

Betaling sker med Dankort i receptionen, hvis ikke andet er aftalt. Evt. restbeløb opgøres umiddelbart derefter. I forbindelse med arrangementet kan vi tilbyde overnatninger til favorable priser. Som sikkerhed for begge parter indbetales ved reservation af lokale et reservationsgebyr på 5.000 kr., som modregnes det endelige arrangement. Gebyret returneres ikke ved annullering.

## **Vi ser frem til at byde velkommen**

Med venlig hilsen  
Herlev Kro & Hotel

---

Herlev Torv 9-11  
DK-2730 Herlev  
Telefon (+45) 44940003  
Email: [events@herlev-kro.dk](mailto:events@herlev-kro.dk)  
Internet: [www.herlev-kro.dk](http://www.herlev-kro.dk)  
CVR-nr.: 43649949

# Selskabsmenu



Herlev Kro & Hotel

# Forretter & Supper

- Alle forretter er portionsanrettede -

<b>Røget Nordsø Laks</b> <i>med cremet æggesalat, lakserogn, dild og citrus</i>	105
<b>Parmaskinke og Cantaloup-melon</b> <i>med persillepesto, soltørrede tomater og oliven</i>	105
<b>Kroens rejecocktail</b> <i>med håndpillede rejer, thousand island og sprødstegte rejer</i>	125
<b>Laksetatar</b> <i>rørt med grov sennep, rødløg og krydderurter. Hertil sprød salat, citrusmayonnaise og urteolie</i>	135

- Alle forretter serveres med hjemmebagt brød -

# Hovedretter

<b>Marineret kalkuncuvette</b> <i>med rosmarin, citron, hvidløg, hertil årstidens garniture</i>	185
<b>Helstegt kalvetykkam</b> <i>stegt med citrontimian årstidens garniture og rødvinssauce</i>	215
<b>Kalvesteg stegt som vildt</b> <i>med vildtsauce, waldorfsalat, ribsgele, hasselbagt kartoffel og årstidens garniture</i>	225
<b>Højrebsfilet med sauce bordelaise</b> <i>med årstidens garniture og sauce bordelaise</i>	280
<b>Oksefilet</b> <i>med årstidens garniture og trøffelsauce</i>	280

- Alle hovedretter anrettes som buffet eller som fadservering -

## Desserter

<b>Årstidens trifli</b> <i>med vaniliecreme, makroner og flødeskum</i>	95
<b>Gammeldags æblekage</b> <i>med flødeskum og crunch</i>	95
<b>Crème Brûlée</b> <i>med sorbet og bær</i>	105
<b>Gateau Marcel chokoladekage</b> <i>med bær og vanilieis</i>	115
<b>Husets Desserttallerken</b> <i>Anretning med 3 små desserter samt coulis og bær</i>	125

- Alle desserter er portionsanrettede -

## Natmad

<b>Aspargessuppe</b> <i>med kødboller og lun flûte</i>	95
<b>Kartoffel-porresuppe</b> <i>med sprød serranoskinke</i>	95
<b>Frikadeller</b> <i>med kold kartoffelsalat</i>	105
<b>Pølseplanke</b> <i>med italienske og spanske pølser samt paté; hertil garniture/tilbehør og 2 slags brød</i>	115
<b>Osteplanke</b> <i>Variation af 5 oste, serveret med garniture/tilbehør</i>	115

- Natmad serveres fra buffet -

# Aperitif

*Velkomstdrinks giver en festligere start på arrangementet!*

<b>Cava</b> <i>Spansk mousserende vin</i>	55
<b>Cava (alkoholfri)</b> <i>Mousserende vin uden alkohol</i>	55
<b>Kroens Punch</b> <i>Appelsinsaft, Grenadine, Rom og Grand Marnier</i>	55
<b>Passion Delight (alkoholfri)</b> <i>Passionsfrugt, appelsin, lime, tonic</i>	55

## Drikkevarer under spisningen

### **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.*

*Husets rød- og hvidvine Pris pr. flaske* 265

### **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

## Efter middagen

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

*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

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



# Brunchbuffet



*En hyggelig måde at samle familie og venner til et traditionelt brunch-arrangement.*

*Vi dækker typisk op ved mindre borde, pyntet med lys.*

*Et Bruncharrangement 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.*

*Brunchbuffet 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

Cocktailpølser med røræg

Frisk skåret frugt

Friskbagte rundstykker og brød

Assorteret wienerbrød

Pandekager med ahorn-sirup

Ketchup og sennep

Honning

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.:

Antal voksne:

Velkomstdrink:

Antal børn under 12 år:

Evt. småbørn under 4 år:

Forret:

Gæster med allergi?

Hovedret:

Gæster, som er vegetar/veganer?

Dessert:

Bordopstilling?

Drikkevarer under spisning:

Blomsterdekorationer? Anden pynt?

Kaffe & the, avec, sødt:

Musik/musiker?

Bar:

Toastmaster? Taler? Sange?

Natmad:

Evt. andet?