

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 opdækning 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
Internet: www.herlev-kro.dk
CVR-nr.: 43649949

Selskabsmenu



Herlev Kro & Hotel

Forretter & Supper

- Alle forretter er portionsanrettede -

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

- Alle forretter serveres med hjemmebagt brød -

Hovedretter

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

- Alle hovedretter anrettes som buffet eller som fadservering -

Desserter

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

- Alle desserter er portionsanrettede -

Natmad

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

- Natmad serveres fra buffet -

Aperitif

Velkomstdrinks giver en festligere start på arrangementet!

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

Drikkevarer under spisningen

Drikkevarer under spisningen

Vi serverer vine, øl og sodavand efter aftale, og dette forbrug af drikkevarer afregnes efter forbrug og sættes på regningen. Ved køb af vine, inkluderes isvand ad libitum under middag.

Husets vine

Vi tilbyder halvtør hvid- og rødvin, som kan nydes af de fleste.

Pris pr. vin 265

Husets vine - EKSTRA

Ekstra gode vine gør en middag til en oplevelse. Derfor tilbyder vi at sammensætte et arrangement af gode vine, specielt tilpasset Jeres menu.

Pris pr. vin 325

Dessert vine kan tilkøbes efter aftale.

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.

Beregning af drikkevarer efter forbrug

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>	39	<i>Diverse spiritus pr. 3 cl.</i>	55
<i>Let øl</i>	39	<i>Spiritus pr. ½ flaske</i>	450
<i>Diverse vand</i>	35	<i>Spiritus pr. hele flaske</i>	750
<i>Fadøl, diverse</i>		<i>Snaps pr. ½ flaske</i>	400
<i>Tuborg - Classic</i>	39/60	<i>Diverse bitter pr. ½ flaske</i>	400
<i>Grimberger Double</i>	50/70	<i>Diverse Bitter 2 cl.</i>	35
<i>Kronenburg 1664</i>	49/68	<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 er 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?