



# Mærkedage

Vi kalder det mærkedage, fordi du som gæst skal føle, der bliver gjort noget ekstra ud af begivenheden.

Vi spiser jer ikke af med hvad som helst, men sætter en ære og faglig stolthed i, at vores lokaler er pæne og hyggelige, at I betjenes af et venligt og opmærksomt personale, at I nyder den gode stemning og atmosfære – og ikke mindst, at jeres ganer og smagsløg pirres og forkæles, når I sætter jer til bords.

Menuerne byder på lækkerier, der udtrykker den renhed, friskhed, enkelthed og etik, som vi gerne vil stå for. De skiftende årstider og førsteklasses råvarer afspejler sig i måltiderne, og kokkene forener stolte kulinariske traditioner med impulser udefra.

Der kan dækkes ved runde borde med op til 10 personer ved hver, E-bord, hestesko eller firkantede borde. Alle priser er inklusive duge og servietter i stof og blomsterdekorationer.

Til værtparret tilbyder vi et værelse uden beregning, og alle gæster har mulighed for at overnatte til kr. 700,- på dobbeltværelse og kr. 600,- på et enkeltværelse. Priserne er inklusiv morgenbuffet. Derved kan festen forlænges til den store morgenbuffet dagen efter. Alle priser og arrangementer er beregnet fra selskaber på 20 personer og derover. Hos os kan I feste så længe I har lyst, så festen må meget gerne vare til den lyse morgen.

Vi håber festmenuerne på de følgende sider vil inspirere jer og kan danne grundlag for en flot fest på en af vores kroer.

Velkommen og velbekomme!



## HELAFTENSARRANGEMENT Den Spændende

VELKOMSTDRINK  
Cava Mont Michel

3 retters menu (herunder vores forslag)

FORRET  
Cremet jordskokkesuppe med ristet kammusling samt urteolie og sprøde croutoner

HOVEDRET  
Oksehøjrebsfilet med pastinakupuré, saltbagte pastinakker, pærechutney og kraftig glace

DESSERT  
Kokos-karamel-ananas  
Braiseret ananas med kokosis, ristet kokos og karamelsauce

VINE  
Husets festvine ad libitum og et glas dessertvin

KAFFE  
Kaffe & te serveres med hjemmebagt kranscake. Hertil bydes 1 cognac eller likør

BAR  
Fri bar med øl, vand & vin

NATMAD  
Krydret gullaschsuppe med brød

Helaftensarrangement kr. 825,- pr. person  
Menu 3 retter 388,- pr. person



## Menu december, januar og februar

Her finder De køkkenets menuer med mange muligheder for at sammensætte menuen til Deres helaftensarrangement under pakkerne Den spændende samt Den romantiske eller Den luksuriøse. Ændres vores forslag til menuer i pakkerne kan prisen variere alt efter hvilke retter I vælger.

### FORRETTER

Terrin af confiteret andelår med æble/hybenkompot, sejl af sprødstegt rugbrød

Cremet jordskokkesuppe med ristet kammusling samt urteolie og sprøde croutoner

Ovnbagt torsk på cremet linsrisotto med revet parmesan og puffedede hvedekerner  
+ Kr. 10,-

Alle forretter serveres med godt hjemmebagt brød

### HOVEDRETTER

Lammeculotte med selleri puré med confiterede rødbeder og syltede kinahvidløg, hertil serveres en kraftig estragonsky

Sprængt svinefilet med kål og kvæder i variation, hertil rosmarinjus

Oksehøjreb med pastinakpuré, saltbagte pastinakker, pærechutney og kraftig glace  
+ Kr. 15,-

Alle hovedretter serveres med årstidens kartoffel

### DESSERTER

Kokos-karamel-ananas

Braiseret ananas med kokosis, ristet kokos og karamelsauce

Citrontærte med kraftig chokoladeis, nøddecrunch samt kondenseret mælk

Klassisk tiramisu med mocca/chokoladeis, cacaocoulis og romsirup

### EN HELT SÆRLIG FORRET

Vi har med stor succes brugt en ny, særlig forret til fester, der helt sikkert vækker genlyd hos gæsterne. Vi anretter et stort udvalg af udsøgte råvarer på en rondel, der placeres midt på bordet. Gæsterne tager selv fra rondellen, der kan drejes rundt, så alle kan få af det hele. Denne måde at servere forret på, virker ekstra godt til at få snakken i gang ved bordene. Rondellen kan kun serveres ved runde borde.

Rondel med laksesoufflé, citroncreme og frisk salat, terrin af dansk and med æble/peberrodskompot, blåmuslinger i egen suppe, røget torsk med syltede perleløg og krydderurtemayonnaise, gravet vildsvinefilet med hjemmelavet pickles, grissini & oliven. + Kr. 50,-



## HELAFTENSARRANGEMENT Den Traditionelle

### VELKOMSTDRINK

Husets velkomstdrink

### FORRET

Kroens egen varmrøgede laks på små salater med urtemayonnaise, syltede tranebær & solsikkekerner

### HOVEDRET

Braiseret Jersey kalv med ovnbagte vinterurter, persillekartofler, tyttebær & skysauce

### DESSERT

Nøddekage med vanilleis, bærcoulis & tuille

### VINE

Husets festvine ad libitum og et glas dessertvin

### KAFFE

Kaffe & te serveres med hjemmebagte småkager

### BAR

Fri bar med øl, vand & vin

### NATMAD

Aspargessuppe med kødboller & brød

Helaftearrangement kr. 715,- pr. person

3 retters menu kr. 315,- pr. person



## HELAFTENSARRANGEMENT Den Romantiske

### VELKOMSTDRINK

Cremant de Bourgogne Rosé, Albert Sounit

4 retters menu(herunder vores forslag)

### FORRET

Røget torsk og stegt rogn med rødbedecarpaccio, hjemmelavet pickles og frisk krydderurtesalat

### MELLEMRET

Øl braiserede svinekæber med trilogi af selleri, samt sauce af brunet smør

### HOVEDRET

Kalvemørbrad med kårabipuré, karamelliseret persillerod og ristede kastanjer hertil serveres glace

### DESSERT

Variation af pigeonæbler – glaseret, kage, is samt sirup

### VINE

Vinmenu med udvalgte vine og et glas dessertvin

### KAFFE

Kaffe & te med kransekager. Hertil bydes 1 cognac eller likør

### BAR

Fri bar med øl, vand, vin samt 4 slags spiritus

### NATMAD

Valgfri natmad fra natmadskortet

Helaftensarrangement kr. 1.095,- pr. person

Menu 4 retter kr. 475,- pr. person



## HELAFTENSARRANGEMENT Den Luksuriøse

Dette er vores mest luksuriøse arrangement, hvor I vil opleve en sublim oplevelse ud over det sædvanlige. Velkomstdrinken er ægte champagne, der serveres med et udvalg af snacks, I kan selv sammensætte en 4-retters menu ud fra alle retter beskrevet i vores festmenuer, vi serverer et par små overraskelser i løbet af menuen, kokken præsenterer menuen, vinene er af høj kvalitet og tjeneren fortæller gerne om vinene, hovedretten serveres med sølvkuppel, kaffen er udsøgt og serveres med hele cognacvognens udvalg, baren er udvidet med både spiritus og Irish Coffee.

Det luksuriøse helaftensarrangement tilbyder vi kun på Montra Nilles Kro, hvor vi har alle muligheder for at lade køkken og tjenerne forkæle jer ekstra, og give jer en helt særlig fest med sanselige oplevelser.

### VELKOMSTDRINK

Champagne med udvalg af snacks

### MENU

4 retter, som I frit kan sammensætte af alle retter i vores festmenuer

Denne menu krydrer vi med et par små overraskelser

Ønsker I en osteret som ekstra ret, kan denne tilkøbes for kr. 60,-

### VINE

Vi sammensætter en vinmenu af flotte kvalitetsvine fra f.eks. Frankrig, Italien eller Chile

### KAFFE

Kaffe & te serveres med chokolade fra Kathrine Andersen chokolade og cognacvognens udvalg

### BAR

Fri bar med øl, vand, vin, 4 slags spiritus og Irish Coffee

### NATMAD

Vælg frit mellem alle mulighederne i festmenukortet

**Helaftensarrangement kr. 1.295,- pr. person**



## **BUFFET**

### **Den Klassiske**

2 slags hjemmelavede sild med karrysalat  
Varmrøget laks med urtedressing  
Rødspættefilet med grov remoulade  
Kold roastbeef med traditionelt tilbehør  
Tarteletter med høns i asparges  
Svinekam med rødkål  
Udvalg af danske oste med hjemmelavet tilbehør  
Gammeldaws æblekage med flødeskum  
Frisk frugt  
Brød & smør

Kr. 268,- pr. person

## **BUFFET**

### **Den Inspirerende**

Laksesoufflé med citroncreme og frisk salat  
Blåmuslinger i egen suppe  
Terrin af dansk and med æble/peberrodskompot  
Gravet vildsvinefilet med hjemmelavet pickles  
  
Helstegt oksetyksteg med honning confiterede rødbeder  
Ragout på braiseret svineskank og vinterurter  
Rosmarinstegte lammeculotter med bagte hvidløg  
Timianbagte kartofler  
Perlebyg salat vendt med pesto  
Vintersalat med ristede nødder & kerner  
Ristet vinterkål med saltede nødder  
  
Danske oste med hjemmelavet tilbehør  
Tiramisu med kanelbagte blommer  
Frisk frugt  
  
Hjemmebagt brød med smør & dyppelse

Kr. 328,- pr. person



## **BUFFET Brunch**

Brunch buffeten serveres i tidsrummet kl. 10 – 14.

Koldrøget laks med sauce tatar

Røræg med pølser og bacon

Yoghurt med honning

Udvalg af pålæg fra vor egen slagter

Pandekager med chokolade og hasselnød

Hjemmelavet chokoladesmørepålæg og marmelader

Udvalg af danske oste med hjemmelavet tilbehør

Friskpresset appelsinjuice, æblemost og mælk

Kage og udvalg af brød

Kaffe og te

**Pris kr. 258,- pr. person**



## Natmad

Grillpølser med brød & tilbehør	Kr. 78,-
Aspargessuppe med kødboller & brød	Kr. 68,-
Krydret gullaschsuppe med brød	Kr. 68,-
Biksemad med spejlæg & rødbeder	Kr. 88,-
5 slags klassisk dansk pålæg med traditionelt tilbehør & rugbrød	Kr. 88,-
Pølse- & ostebord med forskelligt tilbehør	Kr. 98,-



## Diverse

Den lille velkomstsnack: Grøntsagsstave, grissini og dip	Kr. 30,-
Den store velkomstsnack: Saltmandler, popcorn med smag, grissini, grøntsagsstave og dip	Kr. 45,-
Granité af friskpresset økologisk æblesaft	Kr. 30,-
Hjemmebagte småkager	Kr. 30,-
Hjemmebagte kransekager	Kr. 35,-
Chokolade fra Kathrine Andersen Chokolade	Kr. 40,-
Hjemmebagt bryllupskage	Kr. 98,-
Husets velkomstdrink	Kr. 38,-
1 glas mousserende vin	Kr. 55,-
Husets festvine ad libitum og et glas dessertvin under middagen	Kr. 238,-
Fri bar med øl, vand og vin efter middagen	Kr. 145,-
Kuvertmenukort	Kr. 10,-
Tillæg for servering af medbragt sødt	Kr. 15,-
Tillæg for særlige farver af duge, servietter og lys	Kr. 10,-