

SELSKABS

*Prisliste*

*17*  
*Korporalskroen*

Åbent fra 12 - 21 alle dage.



# Selskabsmenuer over 12 couverter

Hermed har vi fornøjelsen at præsentere Dem for vore selskabsmenuer.

De skal blot læne Dem tilbage og nyde Deres selskab, og lade os om arrangementet.

---

---

## Selskabsforretter:

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød.

- 1 Dampet laks med rejer, rød dressing og salat **kr. 110,-**
- 2 Røget lakseroulade med balsamicoglace, brøndkarse og salat **kr. 110,-**
- 3 Torsketimbale med hummersalat og salat **kr. 110,-**
- 4 Laksetallerken med 3 slags laks, dressing og salat **kr. 125,-**
- 5 Oksecarpaccio med salat, pesto og parmesanflager **kr. 105,-**
- 6 Laksefarseret filet af fladfisk med urter julienne og hvidvinssauce **kr. 125,-**
- 7 Indbagt laks med urter, babyspinat og hvidvinssauce **kr. 135,-**

---

---

## Selskabshovedretter:

Al garniture afhænger af sæsonen.

- 1 Kalvesteg som vildt med brune/hvide kartofler 1/2 æbler, ribsgele, garniture og waldorfsalat **kr. 135,-**
- 2 Gammeldags oksesteg med garniture, surt og sødt, hvide kartofler og oksesauce **kr. 135,-**
- 3 Helstegt oksefilet med garniture, pommes rösti, bearnaise- og rødvinssauce **kr. 165,-**
- 4 Helstegt dyrefilet med garniture, fuglereeder, waldorfsalat, pommes rissoles og vildtsauce **kr. 240,-**
- 5 Helstegt kalvefilet med garniture, pommes Anna og kantarelsauce **kr. 230,-**
- 6 Helstegt oksemørbrad med pommes a la creme, garniture og rødvinssauce **kr. 205,-**
- 7 Helstegt kalvemørbrad med pommes fondant, garniture og svampe/sherrysauce **kr. 220,-**

---

---

## Selskabsdesserter:

- 1 Nougatfragilite med coulis og sorbet **kr. 105,-**
  - 2 Nøddekurv med coulis og 3 slags is **kr. 105,-**
  - 3 Gateau Marcel med coulis og vanilleis **kr. 115,-**
  - 4 Crepes suzette med appelsin, nødder og vanilleis **kr. 110,-**
  - 5 Vanillesis med oreotopping og bær **kr. 105,-**
  - 6 Pina colada med ananas, kokosis og rom **kr. 105,-**
  - 7 Desserttallerken med mini nøddekurv, frugt, chokoladekage og is **kr. 115,-**
- 
-

---

---

## Gruppe- og foreningsture samt begravelsesarrangementer

Ring for nærmere info.

---

---

## Eksklusiv buffet

(min. 20 couverter) *Pris pr. couvert kr. 420,-*

Forret: Citron rimmet laks med krydder-  
urtecreme

Terrine af torsk og urter

Krydderstegt kalvefilet

Dyrefilet stegt i enebærpanade

Farseret Perlehønebryst med panchetta  
og timian

Pommes Rissoles - mild gorgonzola-  
sauce/rødvinsauce

Timbale af unghane med syltede tranebær  
og kartoffelsalat

Årstidens salater med 1 slags dressing

Ostebræt med danske og udenlandske oste

Gateau Marcel med årstidens frugt

Frugtfad

---

---

---

---

## Carvery Buffet *Pris pr. couvert kr. 375,-* (min. 20 couverter)

### Vælg mellem 4 forretter

1. Laksetallerken med citronmarineret  
laks, varmrøget laks og ferskrøget laks.

2. Kold dampet laks, garneret med rejer  
og dressing.

3. Unghane terrin anrettet på spæde  
salater med syltede cherrytomater og  
balsamico glace.

4. Serrano med melon.

Til alle forretterne serveres hjemmebagt  
brød og smør.

---

---

## Buffet

Årstidens grøntsagstærte

Sukkerskinke med stuvet spinat

Krydderbagt oksefilet med rødvinsauce

Lammeculotte stegt i Rosmarin/hvidløg,  
anrettet på årstidens grønt, med mint-  
gele

Ovnstegte kartofler

Tomatsalat

2 årstidens salater

2 slags dressing

Flødekartofler

Diverse oste med frisk frugt

Hjemmelavet frugttærte

---

---

---

---

## Koldt bord *Pris pr. couvert kr. 259,-* (min. 12 couverter)

To slags sild

Fiskefilet med remoulade

Graved laks

Halve æg med rejer

Leverpostej med bacon

Mørbradbøf med champignon à la  
creme

Roastbeef med tilbehør

Tartelet med høns i asparges

Ostebræt med frisk frugt og kiks

Brød, smør og fedt

---

---

## Brunch

(min. 20 couverter)

(kan bestilles til senest kl. 11.30).

*Pris pr. couvert kr. 218,-  
Børn under 10 år kr. 100,-*

Serranoskinke med melon

Lun leverpostej med champignon

Cocktailpølser

Lun røræg med bacon

Amerikanske pandekager med sirup  
og æblemos

2 slags pålæg

Ostebræt

Muffins

Græsk yougurt

Frugt

Kaffe/Te

Diverse marmelader, smøreoste, nutella  
og honning

Brød

2 slags juice

Mælk

---

---

---

---

## Velkomstdrink

Når gæsterne ankommer, kan vi tilbyde en velkomstdrink til at samle selskabet inden at I går til bords.

Kirr m/jordbær	kr. 47,-
Caprice De Luna	kr. 53,-
Dry Martini med citron	kr. 42,-
Dry Martini cocktail med citron og oliven	kr. 62,-
Korporalskroens bowle med frugt	kr. 62,-
Kirr Royale	kr. 62,-
Mousserende vin: Cremant D'Bourgogne, Chardonnay Brut	kr. 58,-

---

---

## Vinarrangementer

Til selskaber kan vi tilbyde følgende vin arrangementer. Går Deres ønsker i en anden retning anbefaler vi vort vinkort, som spænder bredt.

<b>Vine ad libitum 1</b>	<b>kr. 245,-</b>
Husets hvidvin: Riders Hill - Chardonnay	
Husets rødvin: Riders Hill - Shiraz	
Dessertvin: Piemonte Moscato d'asti	
<b>Vine ad libitum 2</b>	<b>kr. 295,-</b>
Hvidvin: Økologisk Pinot Grigio	
Rødvin: Økologisk Nero D'vola	
Dessertvin: Château les Arroucats	
<b>Vine ad libitum 3</b>	<b>kr. 360,-</b>
Hvidvin: Alsace Riesling	
Rødvin: Saint Emilion	
Dessertvin: Pineau Des Charentes Vieux	

---

---

## Kaffe

Kaffe med småkager	kr. 34,-
Kaffe med petit four	kr. 45,-
Kaffe med petit four, samt én cognac eller likør	kr. 56,- kr. 92,-

---

---

## Natmad

Som afslutning på et godt selskab kan vi tilbyde følgende retter til natmad.

Gullasch suppe	kr. 85,-
Asparges suppe	kr. 85,-
Karry creme suppe med ris og hønsekød	kr. 85,-
Pølsebræt	kr. 100,-
Pølsebræt med forskellige pølser og oste	kr. 115,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 100,-

Til natmaden serverer vi vores hjemmebagte brød og smør.

---

---

### Vi laver også gerne selskaber ud af huset.

I sørger selv for afhentning.

Selskaber afregnes med dankort eller kontant.

Alle priser er incl. moms og betjening. Vi må tage højde for prisreguleringer.



Tåstrupvej 4 ♦ 2690 Karlslunde ♦ Telefon 46 15 00 13  
www.korporalskroen.dk ♦ korporalskroen@mail.dk