

SELSKABS

Prisliste

17
Korporalskroen

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 2 stk. tarteletter med høns i asparges | kr. 110,- |
| 2 Vitello tonnato med balsamicoglance, brøndkarse og salat | kr. 125,- |
| 3 Torsketimbale med hummersalat og salat | kr. 145,- |
| 4 Laksetallerken med 3 slags laks, dressing og salat | kr. 155,- |
| 5 Oksecarpaccio med salat, pesto og parmesanflager | kr. 135,- |
| 6 Stegt kammusling serveret på rødbede pure med friske urter | kr. 155,- |
| 7 Pocheret hvid fisk efter årstiden serveret med muslingesauce | kr. 155,- |

Selskabshovedretter:

Al garniture afhænger af sæsonen.

- | | |
|---|-----------|
| 1 Kalvesteg som vildt med brune/hvide kartofler, ribsgele, garniture og waldorfsalat | kr. 225,- |
| 2 Lammekrone med rosmarinsauce og pommes Anna | kr. 375,- |
| 3 Helstegt oksefilet med garniture, pommes rissoles, bearnaise- og rødvinssauce | kr. 285,- |
| 4 Helstegt dyrefilet med garniture, fuglereder, waldorfsalat, kogte kartofler og vildtsauce | kr. 335,- |
| 5 Helstegt kalvefilet med garniture, pommes Anna og kantarelsauce | kr. 250,- |
| 6 Helstegt oksemørbrad med pommes rissoles og rødvinssauce | kr. 335,- |
| 7 Kylling Ballotine danois med skysauce og surt | kr. 255,- |

Selskabsdesserter:

- | | |
|---|-----------|
| 1 Citronfromage med brændt hvid chokolade | kr. 115,- |
| 2 Nøddekurv med coulis og 3 slags is | kr. 140,- |
| 3 Gateau Marcel med coulis og vanilleis | kr. 145,- |
| 4 Crepes suzette med appelsin, nødder og vanilleis | kr. 135,- |
| 5 Årstidens trifli | kr. 115,- |
| 6 Ostetallerken med 3 slags ost | kr. 165,- |
| 7 Desserttallerken med mini nøddekurv, frugt, chokoladecake og is | kr. 160,- |

Gruppe- og foreningsture samt begravelsesarrangementer

Ring for nærmere info.

Eksklusiv buffet

(min. 20 couverter) *Pris pr. couvert kr. 498,-*

Forret: Rimmet kammusling på ærtepure
med fennikel crudite

Varmrøget laks på urte creme med syltede
løg

Krydderstegt kalvefilet

Dyrefilet stegt i enebærpanade

Farseret Perlehønebryst med panchetta
og timian

Pommes Rissoles - mild
gorgonzolasauce/rødvinsauce

Årstedens salater med 2 slags dressing

Ostebræt med danske og udenlandske oste

Gateau Marcel med årstedens frugt

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

Vælg mellem 3 forretter

1. Laksetallerken med rødbede rimmet
laks, varmrøget laks og ferskrøget laks.
2. Kold dampet laks, garneret med rejer
og dressing.
3. 2 stk. tarteletter med høns i asparges

Til alle forretterne serveres hjemmebagt
brød og smør.

Buffet

Sukkerskinke med stuvet spinat

Krydderbagt oksefilet med rødvinsauce

Lammeculotte stegt i Rosmarin/hvidløg,
anrettet på årstedens grønt

Ovnstegte kartofler

Flødekartofler

3 årstedens salater

2 slags dressing

Diverse oste med frisk frugt

Hjemmelavet frugttærte

Koldt bord *Pris pr. couvert kr. 325,-* (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. 265,-

Børn under 10 år kr. 135,-

Serranoskinke med melon

Lun leverpostej med champignon

Brunchpølser

Ferskrøget laks

Lun røræg med bacon

Amerikanske pandekager med sirup

2 slags pålæg

Ostebræt

Muffins

Græsk yougurt

Frugt

Kaffe/Te

Diverse marmelader, smøreoste, nutella
og honning

Brød

2 slags juice

Velkomstdrink

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

Kirr Royal	kr. 80,-
Cava, Brut rosé	kr. 75,-
Aperol Spritz	kr. 89,-
Dry Martini cocktail med citron og oliven	kr. 100,-
Gin & Tonic	kr. 98,-

Vinarrangementer

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

Vine ad libitum pakke 1	kr. 325,-
Vine ad libitum pakke 2	kr. 418,-
Vine ad libitum pakke 3	kr. 525,-
Blød bar i 3 timer incl. øl, vand, vin	kr. 245,-
Hård bar i 3 timer incl. øl, vand, vin og 3 slags alm. spiritus	kr. 345,-

Kaffe

Kaffe med småkager	kr. 39,-
Kaffe med petit four	kr. 59,-
Kaffe med petit four, samt én cognac eller likør	kr. 89,-
	kr. 139,-

Natmad

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

Hotdog med 3 slags pølser	kr. 125,-
Asparges suppe	kr. 95,-
Karry creme suppe med ris og hønsekød	kr. 105,-
Pølsebræt	kr. 135,-
Pølsebræt med forskellige pølser og oste	kr. 190,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 125,-

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
email: booking.korporalskroen@gmail.com

red 18/01/2025