



Korporalskroen

Jul og Mortensaften 2025

Stor luksus julebuffet, fredag 28. november – søndag 21. december

Mortens aften 3 retters menu, mandag 10. november



Bordbestilling og reservationer på tlf. 46 15 00 13 eller e-mail til booking.korporalskroen@gmail.com.
Bestil venligst i god tid!



Korporalskroen

Jul og Mortensaften 2025

"Vi glæder os i denne tid ..."

Det er os en stor ære igen i år at byde julen velkommen med alle dens glæder. Vi vil atter danne ramme for julehyggen. Vi glæder os til at byde Dem velkommen – og allerede nu kan De bestille bord til disse festlige arrangementer.

Stor luksus julebuffet, fredag 28. november – søndag 21. december

Tirsdag - torsdag

Kr. 308,-

Alle tirsdage til torsdage sætter vi den store julebuffet op kl. 12.00 – 15.00

Fredage – lørdage

Kr. 345,-

Alle fredag– lørdage sætter vi den store julebuffet op kl. 12.00 – 15.00 og igen kl. 17.00 – 20.00.

Søndage

Kr. 308,-

Søndage sætter vi den store julebuffet op kl. 12.00– 15.00.

Stor luksus julebuffet – ud af huset

Ud af huset

Kr. 345,-

Vi gør også buffeten klar til 'Ud af huset'. De skal blot bestille den mindst 8 dage før og selv afhente den (minimum 20 kuverter)



Korporalskroen

Jul og Mortensaften 2025

Julebuffet 2. Juledag, kl. 12.00 – 16.00

Julebuffet

Kr. 365,-

Inklusiv røget ål – forudbestilling nødvendig

Kr. 465,-

2. juledag kan De nyde vores delikate julebuffet.

Her finder De alt hvad hjertet kan begære.

Mortensaften, 10. november

Kom og nyd en forsmag på julens glæder:

Kr. 425,-

- Varmrøget laks på salat med dressing
- Andesteg med svesker, brune og hvide kartofler, hjemmelavet rødkål og andesauce
- Gammeldags æblekage



Korporalskroen

Jul og Mortensaften 2025

*Stor luksus julebuffet – alt hvad hjertet kan begære
28. november – 21. december 2025*

- ❖ **Tirsdag – torsdag:** Kr. 308,-
- ❖ **Fredag – lørdag:** Kr. 345,-
- ❖ **Søndag:** Kr. 308,-
- ❖ **2. Juledag:** Kr. 365,-. Inkl. forudbestilt røget ål: Kr. 465,-

- Sild: Marineret og karrysild
- Fiskefilet med remoulade
- Graved laks med rævedressing
- Æg og rejer
- Æbleflæsk
- Lun leverpostej med bacon
- Medister med grønlangkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Sylte med rødbeder
- Røget andebryst
- Svinemørbrad med svampe a la creme
- Flæsketeg med hjemmelavet rødkål
- Ostebræt med frisk frugt
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce
- Klementiner og pigeon

*Korporalskroen ønsker Dem en rigtig glædelig jul samt et godt nytår!
På glædeligt gensyn.*