

Stor klassisk dansk buffet

- Marinerede sild med karrysalat, krydderfedt, løg og capers
- Gravad laks med sennepsdressing og surbrød
- Rejesalat med asparges og citron
- Løn smørstegt fiskefilet med remoulade og citron
- Løn hjemmelavet leverpostej med bacon og champignon
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Glaseret skinke med flødekartofler
- Mikset salat med dressing
- Danske oste med radiser og druer
- Æbletærte med syrnede vaniljecrème
- Frisk frugt
- Brød og smør

Pris pr. couvert, kr. 358,00



Inspirationsbuffet+

- Kolde dampede rødungepanpiettes på spinatsalat med perlebyg og tatarsauce
- Lufittørret fransk landskinke med marineret rucola, ristede mandler og hjemmerørt mayonaise
- Cesarsalat med romainesalat, sprød bacon og brødcroûtons, samt hvidløgs-anjosdressing og høvlet comté
- Marineret bønnensalat med cherrytomater, oliven, lufittørret andebryst og ristede pinjekerner
- Kørvel og skalotteløgsbagt laks på urtesautées og hvidvinscrème
- Kyllingelår stegt i sød chili med grøn kartoffelsalat
- Rosastegt oksefilet med pommes rösti og rødvinssauce
- Udvalg af franske gårdmejerioste, druer, syltede nødder og oliven
- Gâteau Marcel med hinbærkompot
- Frisk frugt
- Brød og smør

Pris pr. couvert, kr. 388,00

Overnatning

I forbindelse med Deres arrangement på Den Gamle Kro tilbyder vi en særlig fordelagtig pris på overnatning på City Hotel Odense, der er beliggende ca. 100 meter fra Den Gamle Kro. Hotellet har 43 værelser, privat parkeringsgård, gratis trådløst internet og tilbyder Business overnatning, weekendophold, ferieophold m.m. Se mere på hotellets hjemmeside www.cityhotelodense.eu

Dobbeltværelse med morgenbuffet..... kr. 840,00

Enkeltværelse med morgenbuffet..... kr. 680,00

Hotellejlighed/ Brudesuite.....kr. 1080,00



City Hotel Odense

Hans Mules Gade 5 · 5000 Odense C
Tlf. 66 12 12 58 · mail@cityhotelodense.eu

Fest på Den Gamle Kro



Vi kan tilbyde inspirerende menuer fremstillet af friske råvarer, en historisk atmosfære samt god og professionel betjening som rammen om festen i vores hyggelige saloner på 1. sal.

Vi har plads til 10-60 personer - evt. med velkomst og kaffe i vinkalderen under hvælvingerne.

Priserne på vores fest arrangementer er inkl. smukt pyntede borde med friske blomster og levende lys.
Arrangementerne er baseret på min. 10 couverter.
Børn under 12 år afregnes til speciel pris.

**Den gamle
Kro** ANNO 1683 

Overgade 23 · 5000 Odense C
Tlf. 66 12 14 33 · mail@dengamlekro.eu

Festmenuforslag 1

Arrangementet indeholder: Kroens velkomst efterfulgt af en 3-retters menu sammensat efter eget valg fra nedenstående forslag, hvor hovedretten serveres 2 gange. Husets banquetvine ad libitum under middagen, samt dessertvin skænket 2 gange. Kaffe med hjemmebagt kranskekage og natmad.

Forretter:

- Flødelegeret aspargessuppe med små hjemmelavede kødboller og friskbagt brød
- Rejecocktail med friske asparges, citron, ørredrogn og tomatdressing
- Kold fisketerrine af laks og lyssej med dild og noritang, ørredrogncreme og sprødt salat

Hovedretter:

- Gammeldags flæskesteg med sprød svær, hjemmesyltet rødkål, æble med ribsgele, asier, hvide- og brunede kartofler samt skysauce
- Kylling "Danois" med hjemmelavet rabarberkompot og agurkesalat, grøntsager, hvide kartofler samt kyllingeskysauce
- Langtidsstegt rødvinmarineret kalveculotte, Provence urter, ristede markchampignoner og rødvinssauce

Desserter:

- Den Gamle Kro's Drømmedessert: Sprøde nødebunde med hvid chokolademousse og chokoladestykker, frisk frugt og bær coulis
- Hjemmelavet is med chokolade og nødder, frisk frugt bær og sprødt tåile
- Tabiti-Vanilje parfait i hasselnødbisquit, kompot af røde bær og florentiner tåile

Natmad:

- Klassisk dansk pølsebord med løg, sky, fedt og rugbrød
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og ketchup
- Lune frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød

Pris pr. person, kr. 548,00

Uden kaffe og natmad er pris, kr. 498,00

Festmenuforslag 2

Arrangementet indeholder: Et glas mousserende vin efterfulgt af en 3-retters menu sammensat efter eget valg fra nedenstående forslag, hvor hovedretten serveres 2 gange. Husets banquetvine ad libitum under middagen, samt dessertvin skænket 2 gange. Kaffe med hjemmebagt kranskekage og natmad.

Forretter:

- Flødelegeret hummersuppe med brandy, dampede jomfruhummerhaler og porre
- Kold dampet rødtunge med laksesoufflé & rosette af roget laks, syltede citroner, sprøde salater og krydderurtecreme
- Varmristet hellefynder i sprød brodkrumme, tomatconcassé og purløgscreme

Hovedretter:

- Sprængt Kildegårdens kalvespidsbryst med dampede grøntsager, flødepeberrodssauce og hvide kartofler
- Krydderurtestegt oksefilet, svampe med persille og skalotteløg, bønner & sauce béarnaise
- Rosastegt dyrekølle Catelaine, ristede druer, champignoner, pommes rissolées og portvinflødesauce

Desserter:

- Sprød mandelkurv med hjemmelavet parfait og sorbet, frisk frugt og bær coulis
- Fragilité med syltede æbler og mandelmousse og lune karamelliserede æbler
- 70% Valrhóna chokolademousse, mandelmazarin, børsorbet, friske bær og tåile

Natmad:

- Dansk pølse- og ostebord med løg, sky, fedt og rugbrød
- Fransk løgsuppe med gratineret brodcroûton
- "Brændende kærlighed" Kartoffelmos med sprødt flæsk, løg, æbler, timian og rødbeder

Pris pr. person, kr. 648,00

Uden kaffe og natmad er pris, kr. 568,00

Festmenuforslag 3

Arrangementet indeholder: Et glas Kir Royal efterfulgt af en 3-retters menu sammensat efter eget valg fra nedenstående forslag, hvor hovedretten serveres 2 gange. Husets banquetvine ad libitum under middagen, samt dessertvin skænket 2 gange. Kaffe med hjemmebagt kranskekage og natmad.

Forretter:

- Ristet pigvar i varm cremet gulerodssuppe med spidskommen, rogede mandler og porre
- Varmroget laks med blomsterbonning-creme, sprødt rugbrød, syltede rødløg, frissé og rosendryss
- Den Gamle Kro's lufttørret gourmetskinke, røgeostcreme med estragon, sprøde urtesalater, salturt og trøffelcroûtons

Hovedretter:

- Rosastegt kalvefilet & braiseret kalvebryst i sprødt kartoffelcocotte, roget blomkål, grøntsags sautées og mørkelsauce
- Helstegt oksemørbrad, syltede svampe, franske bønner med lard d'Alsace og Madagascar-pimentsauce
- Porter braiseret vildsvinefilet i egen glace, svampekompot med brunet smør og tranebær, kål og syltede gulerødder

Desserter:

- Crème brûlée, børsorbet, bær og sprødt tåile
- Pavlova (sprød marengs), hvid chokolade-lime creme, friske bær, himbær coulis og sukkerklør
- Mandelclafoutis, æblesorbet med hvid portvin og varme krydderier, saltet karamelcreme og vaniljesyltede æbler

Natmad:

- Franske specialiteter med lufttørret skinke, andebryst, to slags paté, to slags oste med cornichons, syltede nødder, oliven og hjemmebagt brød
- Krydrede oksefrikadeller med grøn kartoffelsalat og hjemmebagt brød
- Cremet karrysuppe med rejer, grønne druer og brød

Pris pr. person, kr. 799,00

Uden kaffe og natmad er pris, kr. 699,00