

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 vinkælderen under hvælvingerne.

Priserne på vores fest arrangementer er inkl. smukt pyntede borde med friske blomster. Arrangementerne er baseret på min. 10 coverter. 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 kransekage og natmad

Forretter:

- Flødelegeret aspargessuppe med små hjemmelavede kødboller og friskbagt brød
- Skaldyrssalat med citrongræs og æbler, kærnemælk, dildolie, sprøde salater og crouton
- Citrusbagt laks og lysesj, syltede små tomater, grøn dildcreme, sprød rug og små salater

Hovedretter:

- Gammeldags flæskesteg med sprød svær, hjemmesyltet rødkål, æble med ribsgele, asier, hvide- og brunede kartofler samt skysauce
- Ølbraiseret kalvespidsbryst, sprød dijongrateret blomkål, bønner og ølsauce
- Grillet unghanebryst, rabarberkompot, agurkesalat, grøntsager og sauce chasseur

Desserter:

- Chokoladeglaseret kokosmousse, sprød florentinertiule, hindbærmарineret æble, kokosflager & bær sorbet
- Hjemmelavet is med chokolade og nødder, frisk frugt, bær og sprød tûile
- Tabiti-Vanilje parfait i hasselnødbisquit, kompot af røde bær og florentiner tûile

Natmad:

- Lune frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og ketchup

Pris pr. person, kr. 568,00

Uden kaffe og natmad er pris, kr. 518,00

Festmenuforslag 2

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 kransekage og natmad

Forretter:

- Ristet torsk i brunet torskebisque med syltede urter & friskbagt brød
- Koldrøget laks med ryeost creme, friske urter, agurk og radisser, sprøde maltflager & ørredrogn
- Smørstegt helleflynder i sprød pankø, tomat concassé, purløgscreme, spinatsauté samt fennikelcroudité med purløg

Hovedretter:

- Hvidvinsmarineret langtidsstegt kalveculotte med estragon og kørvel, honningbagte grøntsager i vinaigrette, tre slags kål samt krydderurte cremesauce
- Grillet oksefilet med bønner og saltbagt selleri med persille og skalotteløg samt sauce bearnaise
- Rosastegt dyrekølle Catelaine, ristede druer, champignoner, pommes rissolées og portvin flødesauce

Desserter:

- Sprød mandelkurv med hjemmelavet parfait og sorbet friske frugt samt bærcoulis
- Blød marzipankage med chokolade-limemousse, crumble, variation af melon samt honning-galiamelonsorbet
- Støbt 70% Valrhona chokoladeis, passionscoulis, orangekrystaller, syltede kumquats med lakrids samt sprød tuile

Natmad:

- Dansk pølse- og ostebord med løg, sky, fedt og rugbrød
- Gullash suppe med oksekød, bacon, grøntsager samt friskbagt brød

Pris pr. person, kr. 668,00

Uden kaffe og natmad er pris, kr. 588,00

Festmenuforslag 3

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 kransekage og fyldt chokolade samt natmad

Forretter:

- *Flødelegeret hummerbisque med pernod-flamberede jomfrubummerbaler og porre*
- *Varmrøget laks med blomsterhonning-crème, sprødt rugbrød, syltede rødøg, frissé og rosendryk*
- *Fransk lufttørret landskinke fra Adour dalen, courgettemarmelade, salat, mild gedefriskostcreme samt knas*

Hovedretter:

- *Rosastegt kalvefilet & braiseret kalvebryst, røget blomkål, grøntsagssauté samt mørkelsauce*
- *Helstegt oksemørbrad, stegte svampe med friske krydderurter, franske bønner med lard d'Alsace samt madagascarpimentsauce*
- *Æbleglaseret filet af fynsk gourmetgris med røget knas og krydderurter, sprød rillette af skank, fermenteret kål, grillet spidskål samt lys flodesauce med able & timian*

Desserter:

- *Crème brûlée flamberet ved bordet, med børsorbet og sprød tuile*
- *Trippel-chokolade brownie, Tabitivanilleis, friske bær, bærconlis & knas*
- *Passionsfrugtglaseret hvid chokolademousse med Tonganød, hvid chokoladegitter, appelsinsorbet samt chokoladegrus*

Natmad:

- *Franske specialiteter med lufttørret skinke, andebryst, 2 slags paté med cornichons, 2 slags oste med syltede nødder, oliven og hjemmebagt brød*
- *Cremet kartoffel-porresuppe med tørsaltet bacon, porre og croutons*

Pris pr. person, kr. 799,00

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



Bryllupsarrangement

1 glas cremé

Koldroget laks med dildcreme, roget rogn, sprøde salater samt maltflager

Hvidvins- hindbærgranité

*Kalvefilet stegt i lufttørret fransk landskinke, cognacflamberet svampe med æbler & trøffelkål, rødvinssauce samt årstidens kartoffel
(bydes 2 gange)*

Tårn af 70% chokolademousse på hvid chokolademazarin, flødechokolade-sorbet og friske bær i egen sirup

Hertil hvid & rødvin ad libitum samt Dessertvin budt 2 gange

Kaffe/the med hjemmebagt kransekage samt fyldt chokolade

Natmadbuffet med udvalg af danske pølser, franske pateér, 3 slags oste brød & smør samt alt hvad der høre til

Pris pr. person, kr. 799,00

Stor klassisk dansk buffet

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

Pris pr. person, kr. 378,00



Inspirationsbuffet

- Kolde dampede rødtungepaupietter på spinatsalat med perlebyg og tatarsauce
- Lufttørret fransk landskinke med marineret rucola, ristede mandler og krydderurte cremefraiche
- Cesarsalat med romainesalat, sprød bacon og brødcroûtons, samt hvidløgs-ansjostdressing og høvlet comté
- Marineret bønsesalat med cherrytomater, oliven, lufttørret andebryst og ristede pinjekerner
- Korvel og skalotteløgsbagt laks på urtesauté og hvidvinscrème
- Stegte kyllingebryster fyldt med svampe-trøffeloufflé, marineret kartoffelsalat med masser af krydderurter
- Rosastegt oksefilet med pommes rösti og rødvinssauce
- Udvalg af franske gårdmejerioste, druer, syltede nødder og oliven
- Gâteau Marcel med hindbærkompot
- Frisk frugt
- Brød og smør

Pris pr. person, kr. 398,00



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. 880,00

Enkeltværelse med morgenbuffet..... kr. 700,00

Hotellejlighed/ Brudesuite.....kr. 1100,00



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