

  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

**Hr./Fr.:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **Inspirationsmappe 2019**

Sætter du pris på smag? Få fuld valuta for pengene, hvad enten du ønsker at pirre smagsløgene, reserver en overnatning, eller et møde og fest.

Med en lækker krorestaurant, 40 hotelværelser og 6 velindrettede lokaler, får dine gæster, kunder, medarbejdere således en god oplevelse - hver gang.

I vores inspirationsmappe viser vi nogle af de menuer som vi mener der skal til, for at sammensætte en god middag/fest. Måtte der være andre ønsker venligst kontakt os.

Ønsker De en menu-snak så ring venligst og aftal tid.

### **Fest**

De kan glæde Dem til en oplevelse. De kan frit vælge og sammensætte Deres festmenu efter retterne i menuforslagene (priserne ved min. 10 personer hvor andet ikke fremgår) og på forudbestilling.

Hvis De har specielle ønsker med hensyn til menuen, så opfylder vi gerne disse.

Holdes festen på Hørning Kro & Hotel, kan vi tilbyde Dem at vælge mellem 6 separate lokaler, med plads fra 10 - 120 personer. Inkl. i priserne er separat lokale, smukt pyntede borde med stofduge/servietter, friske blomster, vand under middagen og levende lys samt moms og betjening. Vores tjenere vil sørge for en professionel og hyggelig betjening og vores kokke vil kreere netop den festmiddag De drømmer om, kort sagt en oplevelse.

### **Værelser**

Hørning Kro & Hotel kan tilbyde Dem og Deres gæster at overnatte på et af vore 40 komfortable dobbeltværelser alle med eget bad og toilet, telefon, TV og gratis Wi-Fi på hele kroens område.

Der er naturligvis festlige priser på værelser i forbindelse med fester på Hørning Kro & Hotel

### **VELKOMSTDRINKS**

- Kir:** Kold hvidvin med solbærlikør
- Citrus frisker:** Limoncello med tonic
- Bobler:** Mousserende vin med lime og mynte
- Aperol Spritz:** Aperol med bobler
- Cider Kir:** Cider med frosset frugt (alkoholfri)



  
HØRNING KRO  
& HOTEL  
**FORRETTER & HOVEDRETTER**

**FORRETTER**

*(alle forretter serveres med hjemmebagt brød)*

**Rimmet laks med rødbede og peberrod**  
med lakserogn og peberrodscreme.

**Skalstegt tun med sesam**  
med spæd salat, urtecreme og rogn

**Lasksesalat med hjemmerøget laks**  
med spinat timbale

**Serrano skinke**  
med melon og spæd salat

**Muslingeskal**  
med høns i asparges sauce

**HOVEDRETTER**

*(alle hovedretter bydes 2 gange)*

**Helstegt kalvefilet**  
med sprøde grøntsager, stegte kartofler og choronsauce

**Kalvesteg stegt som vildt**  
2 slags kartofler, waldorfsalat og vildtflødesauce

**Langtidsstegt Amerikansk Roast**  
med urtetimbale, sprøde grøntsager, stegte kartofler og skysauce

**Helstegt oksefilet**  
sprøde grøntsager, stegte kartofler og kraftig rødvinssky

**Svinekam**  
sprød svær, 2 slags kartofler, rødkål og skysauce

**Hovedrets buffet \***  
Langtidsstegt Colorado  
Roast, Rosastegt kalvesteg  
Baconbarderet mørbrad  
Frisk sprød salat samt dressinger,  
Pastasalat med oliven og fetaost,  
Marinerede grøntsager, 2 forskellige slags kartofler  
samt rødvinssky & Bearnaise sauce



**DESSERT & NATMAD**

**DESSERTER**

**Nøddekurv**  
med is og frisk frugt

**Creme Brulée**  
med is timbale og råsyltede bær

**Hjemmelavet kirsebær is**  
på marengsbund, med frisk frugt og flødeskum

**Kroens Islagkage**  
frugt, flødeskum og lun bærsaauce

**Desserttallerken \***  
3 små desserter smukt anrettet på tallerken

**NATMAD**

**Natmad**  
Suppebuffet med 3 slags supper med tilbehør

**Frikadeller**  
kold kartoffelsalat og brød

**Kro Biksemad**  
rødbeder, sauce bearnaise og rugbrød

**Pølsebræt \***  
Pølser, pålæg, pate, små frikadeller og brieost,  
serveret med grovbrød

  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

## BUFFETER & PRISER

### Kro buffet

Marineret sild og karrycreme  
 Krydder sild med kapers  
 Lun friskstegt fiskefilet med remoulade  
 Røget laks med lun røræg  
 Tarteletter med høns i asparges  
 Mørbradbøf med bløde løg  
 Kamsteg med rødkål  
 Små frikadeller med kartoffelsalat  
 Osteinretning med druer  
 Frugtsalat, frisk frugt i rå creme  
 Hjemmebagt brød  
*Sild serveres ved bordet, øvrige fra buffet.*  
 Min 15 personer

### Hørning buffet

Tunmousse på salatbund med rejer  
 Gravad laks med rævesauce  
 Muslingeskal med høns i asparges  
 Lun leverpostej med Champignon  
 Lune frikadeller med kartoffelsalat  
 Svinemørbrad i svøb med svampesauce  
 Langtidsstegt Colorado Roast  
 Flødekartofler & Grøn salat med dressing  
 Osteinretning  
 med forskellige gode oste og frisk frugt  
 Hjemmebagt brød og smør  
*Forretten serveres ved bordet, øvrige retter fra buffet*  
 Min 15 personer



### Priser på selskabsmenu

Menu pris pr. kuvert		Drikke pr. kuvert		Tilkøb pr. kuvert	
1 ret	190,-	Velkomstdrink	40,-	Kaffe & The	35,-
2 retter	240,-	3 glas vin	150,-	Kransekage stykker	35,-
3 retter	290,-	4 glas vin	200,-	Småkager	20,-
Buffet	290,-	Fri under middagen	250,-	Lagkage	35,-
Natmad	70,-	Drikke efter forbrug		Lun Kringle	30,-
* = tillæg	+ 20,-	Vin ad libitum under middagen + fri bar med øl/vand i 2½ time (kun ved festpakker)	325,-	1 Cognac/likør	35,-

Hvor retten er markeret med \* skal der tillægges det angivende beløb

Sådan udregnes prisen på Deres fest

#### Eksempel 1

Velkomstdrink	<b>40,-</b>
3-retters menu (uden tillæg)	<b>310,-</b>
4 glas vin	<b>200,-</b>
Kaffe/sødt	<b>70,-</b>
<b>Pris i alt</b>	<b>620,-</b>

#### Eksempel 2

Velkomstdrink	<b>40,-</b>
3-retters menu (uden tillæg)	<b>290,-</b>
Vin & fri bar	<b>325,-</b>
Kaffe/sødt	<b>70,-</b>
Natmad	<b>70,-</b>
<b>Pris i alt</b>	<b>795,-</b>

Crown  
HØRNING KRO  
& HOTEL

## BRUNCH

Serveret i separat lokale ven min. 15 pers.

### BRUNCH 1

Serveres i separat lokale  
Kaffe/ the  
2 slags rundstykker  
Groft rugbrød & franskbrød  
Marineret sild  
4 slags pålæg  
Skyr med mysli  
Rejesalat  
Lun glaseret skinke  
3 slags marmelader  
Røget laks  
Lun røræg og bacon  
Ristede brunchpølser  
Grønsagstimbaler  
Lune pandekager  
Chokoladecake med glasur  
Ostefad & frisk frugt

Pris pr. couv.	225,-
Børn 1-3 år	115,-
Børn 3-12 år	155,-



### BRUNCH 2

Serveres i separat lokale  
Kaffe/ the  
2 slags rundstykker  
Groft rugbrød & franskbrød  
3 slags pålæg  
Skyr med mysli  
Serrano skinke med melon  
3 slags marmelader  
Blødkogte æg  
Røget laks  
Lun røræg og bacon  
Ristede brunchpølser  
Grønsagstimbaler  
Lune pandekager  
Ostefad & frisk frugt

Pris pr. couv.	185,-
Børn 1-3 år	95,-
Børn 3-12 år	135,-



### Tilkøb til brunchbuffeten

2 slags juice	25,-
Mousserende vin	40,-
Moscato D'asti	40,-
Små frikadeller	15,-
2 slags Italienske pølser	20,-
Baked Beans	10,-
Rå grød med skyr	10,-
Blåbærtrifli	15,-
Gravad laks m. rævesauce	15,-
Mazarinkage med bær	25,-
Lun kringle	30,-
Lune mini kanel snegle	15,-
Frugtsalat med chokolade	25,-



  
**HØRNING KRO  
& HOTEL**

## KAFFEBORDE & DIV. PRISER

Kaffebord 1	Kaffe & the, friskbagt kringle og småkager	85,-
Kaffebord 2	Kaffe & the, flødeskumslagkage og småkager	90,-
Kaffebord 3	Kaffe & the, boller, friskbagt kringle og småkager	110,-
Kaffebord 4	2 franskbrødssnitter med pålæg, kaffe & the samt friskbagt kringle	125,-
Kaffebord 5	Kaffe & the, kringle, flødeskumslagkage og småkager	120,-
Pålægsbord	Pålægsbord (Min. 25 pers.) Forskellige pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller, brie og hjemmebagt grovbrød excl. Øl/vand	155,-

### DRIKKEVARER

Øl (flasker)	37,-
Sodavand	30,-
Kildevand	20,-
Husets selskabsvin pr. 1/1 fl.	265,-
Moscato D'asti	325,-
Deres medbragte kaffe-kage pr. couv.) kun ifb. med selskaber	20,-



## RECEPTIONSBUFFETER

er baseret på stående receptions arr. i størrelsen fra 50- 200 personer, anrettet på buffet vi vores festlokaler.  
Til receptioner kan vi tilbyde at opstille buffet med øl/vand/vin efter aftale.

### Receptionsbuffet 1

Røget laks med æggecreme  
Lun indbagt laks med urte creme  
Mini sandwich med kylling og røget laks  
Små kanapeer med røget fisk og kaviar  
Små lune frikadeller med kartoffelsalat  
Rosastegt oksehøjrebsfilet  
Lun krydderskinke marineret med appelsin  
Tarteletter med høns i asparges  
Lune kartoffelbåde  
Grøn salat med dressing  
Osteanretning med friske frugter  
Receptions lagkage pyntet med frisk frugt  
Friskbagt brød

Pris for 7 valgfri enheder ekskl. brød .....265.-  
Pris pr. efterfølgende enhed ..... 25.-

### Receptionsbuffet 2

Pestomarineret røget laks  
Ovnbagt hvidfisk  
Lun indbagt laks med spinat  
Kalveculotte hertil rødløgssalsa  
Sprængt andebryst med flødepeberods-creme  
Kyllingespyd  
2 slags Italienske pølser  
Pastasalat med oliven og feta  
Frisk grøn salat med dressing  
Osteanretning med 3 oste  
Fragilité roulade  
Hjemmebagte kransekagestykker.  
Friskbagt brød

Pris for 7 valgfri enheder ekskl. brød..... 245.-  
Pris pr. efterfølgende enhed ..... 25.-