




HØRNING KRO
& HOTEL

Julefrokost 2018



member of
SMALL DANISH HOTELS.DK



member of
SMALL DANISH HOTELS.DK



SMALL DANISH HOTELS.DK
moments of happiness

Hørning Kro & Hotel ApS. Aarhusvej 4 8362 Hørning Tlf.+45 8692 1311 Fax. +45 8692 3309
CVR. 3538 0558 - www.horningkro.dk - hotel@horningkro.dk



Julefrokost 2018 på Hørning Kro & Hotel

Vi serverer en traditionsrig men spændende jule buffet/anretning, med alt hvad julen har at byde på.

Julebuffet /anretning

Serveres på forudbestilling ved min 10 personer



Hvide sild med karrycreme
Kryddersild med kapers og løg
Stegt rødspættefilet med grov remoulade og citron
Dampet laks med mayonnaise og rejer
Julesylte med sennep og rødbeder
Lun leverpostej med bacon og champignon
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med rødkål og agurkesalat
Helstegt svinekam med rødkål
Honning glaseret andebryst
Hamburgryg med grønlangkål
Hjemmebagt brød
Ris a la mande med lun kirsebærsauce
Forskellige oste med frisk frugt

Pris pr. person 265,-

Kro-julemenu 2018

Serveres på forudbestilling i restauranten

Jule tapas tallerken

Små hyggelige tapas-retter med et lille drys jul, smukt anrettet på tallerken serveret med hjemmebagt brød

Berberi andebryst

Serveret med sauterede grøntsager, orangesauce og små nøddesauteede kartofler

Chokolade konfektkage

Serveret med vanilleis og frugt

Pris pr. person 345,-





Et godt tilbud på overnatning i forbindelse med julefrokost

I forbindelse med julearrangementer på Hørning Kro & Hotel
Kun ved forudbestilling, direkte til receptionen.

Overnatning + morgenbuffet i delt dobbeltværelse Fra 300,- pr. person

Diner Transportable

*Vi kan tilbyde nedenstående menuer ved **forudbestilling** og ved min. 10 couverter.
Priserne er ved **afhentning** på Hørning Kro & Hotel og er **ekskl. brød og smør**.
Vi kan levere maden mod et gebyr for levering samt depositum for transportservice*

JUL 1

Hvide sild med karry creme
Kryddersild med kapers og løg
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Tarteletter med høns i asparges
Julemedister med asier
Små frikadeller med rødkål
Helstegt svinekam med rødkål
Osteanretning med frisk frugt
Pris pr. person eks. brød og smør **125,-**

Jul 3

Hvide sild med karry creme
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Små frikadeller med rødkål
Julemedister med asier
Helstegt svinekam med rødkål
Osteanretning med frisk frugt
Pris pr. person eks. brød og smør **95,-**

Brød & Snør

Ønskes brød og smør kan dette tilkøbes
for 15 kr. pr. person.

JUL 2

Hvide sild med karry creme
Kryddersild med kapers og løg
Røget laks med æggestand
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Tarteletter med høns i asparges
Små frikadeller med rødkål
Julesylte med sennep & rødbeder
Helstegt svinekam med rødkål
Andesteg glaseret med honning
Ris a la Mande med kirsebærsaucé
Osteanretning med frisk frugt
Pris pr. person eks. brød og smør **165,-**

Julemenu **Jule Tapas**

*Små hyggelige tapas-retter med et lille drys jul,
smukt anrettet på fad, hertil med hjemmebagt brød*

Rosastegt kalvesteg

*Serveret med sauterede grøntsager,
flødesauce og små ovnbagte kartofler.*

Chokolade konfektkage

Serveret med vaniljeis og frugt

Pris pr. person **168,-**



Glædelig Jul



I december måned serveres i restauranten på forudbestilling
fra. kl. 12,00 – 15,00

Juleinspireret frokost tallerken

Med bla. sild, fiskefilet, lun frokostret og ost
Hertil hjemmebagt brød og smør

Pris pr. couvert 195,-



member of
SMALL DANISH HOTELS.DK



member of
SMALL DANISH HOTELS.DK

Bordbestilling på tlf. 8692 1311