



SELSKABSMENU



I 1866 blev *HELNÆS KRO'S* nuværende bygninger opført til landbrug, men da jorden ikke gav det forventede udbytte åbnedes 1868 i stedet Helnæs købmandshandel. Den første bevilling til drift af Gæstgivergård blev udstedt i 1879 og er fortsat uafbrudt siden da, dog med den ændring at mulighed for overnatning forsvandt i 1967 og driften herefter ændredes til restaurant.

De største jordbesiddere på Helnæs byggede i 1888 et forsamlingshus på matriklen, hvilket i dag er *HELNÆS KRO'S* sal. Den nuværende veranda blev opført i 1924, da den daværende kromand vandt 4000,00 kr. i klasselotteriet, hvilket var nok til at bygge en træ veranda udenpå førnævnte sal. Først i 1980'erne blev de omtalte bygninger forbundet med oprettelsen af mellemstue.



Tak for Deres interesse i *HELNÆS KRO*, som siden 1879 har budt på god hjemmelavet kro mad tilberedt af friske råvarer, serveret af venlig og professionel betjening i hyggelige omgivelser.

Vi har i denne menu nævnt nogle typiske kro retter som vi håber De kan bruge til Deres arrangement. Hvis De skulle have andet ønske vil vi prøve at opfylde dette. Samtidig vil vi også gøre opmærksom på at hvis nogle af gæsterne har specielle kost krav som skal overholdes vil vi yde vores for at opfylde dem.

Ved arrangementer på kroen er lokalerne sat op efter Deres ønske. Duge, servietter og blomster er afstemt efter Deres farve valg. Lokalet færdiggøres med bordplan og bordkort hvis materialet afleveres dagen før arrangementet.

Er der gæster som er under 12 år vil der blive givet en pris baseret på gæstens alder og menuen der serveres.

Når arrangementet er tilrettelagt sendes en bekræftelse på det aftalte. Herefter skal et bindende deltagerantal gives fem hverdage før arrangementet.

Menuer og priser er baseret på et minimum af 25 kuverter.

Hvis De ønsker at ændre en af retterne i totalarrangementerne er det også muligt, prisen vil da blive afpasset derefter.

Hvis intet andet er aftalt, forventes det at der bliver afregnet ved selskabets afslutning med dankort.

Priserne er inklusiv moms og betjening.

Der tages forbehold for trykfejl, afgifts- og prisstigninger

Endnu engang tak for at De overvejer *HELNÆS KRO* til Deres arrangement, vi ser frem til at høre fra Dem.

Venlig hilsen

Tina og Tommy Broberg

FOR- & MELLEMRRETTER

Svampesuppe med brie og frisk basilikum	85,00
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	70,00
Hummer bisque med skaldyr og creme fraiche	110,00
Røget lakse tatar med spire og kaviar relish spæde salater samt urte olie og peberfrugt coulis	110,00 🍷
Tarteletter med høns i asparges eller skaldyrs fyld	90,00 🍷
Hjemmerøget laks på frisk bagt blinis med majs relish, koriander creme og salat	130,00 🍷
Reje cocktail med asparges, dressing og flutes	110,00
Kyllingeroulade med spinat, soltørrede tomater og feta på leje af salat med oliven tapenade	85,00 🍷
Rosa stegt andebryst, serveret afkølet med årstidens salat og æble creme med calvados	120,00 🍷
Dampet laks med salat, rejer og asparges samt dild dressing	99,00 🍷
Røget dyrekølle med melon, honning glaseret pære og valnøddebrød	110,00
Rødspætteroulade med laksemousse og hummer sauce samt smørdampede urter	130,00

HOVEDRETTER

ALLE RETTER KAN TALLERKEN ANRETTES

Rosa stegt kalvetykkesteg med ovnbagte rodfrugter timianstegte kartofler og svampe ragout	220,00 🍷
Dyrekølle med brunede kartofler, waldorff salat agurkesalat, tyttebær og skysauce	225,00 🍷
Gammeldags oksesteg med glaserede løg, grønne bønner, kartofler og skysauce samt surt & sødt	210,00 🍷
Helstegt oksefilet med årstidens friske grønsager råstegte kartofler og peber-dijon sauce	250,00 🍷
Svinekam med hvide og brunede kartofler samt rødkål og skysauce	210,00 🍷
Kalvesteg med friske grøntsager, kartofler & skysovs eller brunede kartofler, surt & sødt samt waldoffsalat	215,00 🍷
Dyreryg med hvide og brunede kartofler, skysauce waldorff- og agurkesalat samt tyttebær	325,00
Helstegt oksemørbrad på leje af østers hatte glaseret persillerod, kartoffel kokotte og cognac sauce	290,00

TALLERKEN ANRETTET

Kyllingebryst farseret med laks og urter, serveret med smørstegte kartofler og tomat coulis	215,00 🍷
Lammeryg stegt med krydderurter serveret med spinat, ratatouille, pommes anna og lammesky	295,00
Oksemedaljon, grillet og serveret med mos af kartofler og peberrod, dagens grøntsag og chili demi glace	295,00
Laksefilet med ørredrogn og purløg beurre blanc dagens grøntsager og kartoffel	225,00 🍷

DESSERTER

Romfromage med råsyltede bær	80,00	🍷
Hindbærmousse i chokolade net med frisk frugt og mango coulis	95,00	🍷
Hjemmelavet is med nødder og chokolade serveret med frisk frugt salat	80,00	🍷
Nøddekurv med tre slags is og frugt salat	85,00	🍷
Dessert tallerken med udvalg af kage, sorbet, frugt tærte og is	95,00	🍷
Karamelrand med frugt salat og karamel creme	80,00	🍷
Fløderand med frugter	80,00	🍷
Karamel bokse med hasselnødmousse samt marinerede bær og frisk frugt	110,00	

KAFFE & THE

Kaffe og the	38,00
Småkager	38,00
Kransekager	48,00
Chokolade	48,00

NATMAD

Løg suppe med oste crouton	80,00	🍷
Biksemad med bearnaise sauce og rødbeder	90,00	🍷
Pålægssfad med diverse tilbehør og groft brød	110,00	🍷

NATMAD

Ungarsk Gullasch suppe	80,00
Frikadeller med kartoffelsalat	85,00 🍷
Mexicanske pandekager med krydret kylling	95,00 🍷
Aspargessuppe med kødboller og flutes	75,00 🍷
Æggekage med bacon, flæsk, rugbrød og sennep	110,00

DRIKKEVARER

FØLGENDE DRIKKEVARER ER HVAD VI NORMALT BRUGER TIL VORES ARRANGEMENTER

Kirr glas	60,00
La Playa, Chardonnay, Chile ½fl.	245,00
La Playa, Cabernet Sauvignon, Chile ½fl.	245,00
La Playa, Late Harvest, Chile ½fl.	220,00
Cognac, Leopold Gourmel, VSOP 3 cl	75,00
Bailey og Grand Manier 3 cl	35,00
For andre vine og drikkevarer, besøg helnaeskro.dk/drikkevarer.html	

BUFFET

FORRET

Vælg en Suppe eller Forret med tulipan (portionsanrettet & serveret)

STEGERETTER

Rosa stegt oksefilet	Kalvefilet med svampe ragout
Urtemarineret svinekam	Lammekølle med rosmarin & hvidløg
Chilistegt kalkunbryst	Glaseret skinke dijon sennep
Laksfilet med spinat bagt i buttedejer	
Indbagt svinemørbrad	

TILBEHØR

Råstegt kartofler	Ris pilaf med krydderurt & grønsager
Pasta Alfredo	Fløde kartofler
Grønsagstærte	Ovnbagte grønsager
Bagte rødløg med pesto	Kartoffelmos med peberrod

SALATER

Broccolisalat med bacon	Pasta salat med frisk basilikum
Mixed grøn salat	Kartoffel salat med creme fraiche
Cous-cous med urter og mynte	Tomat salat med frisk mozzarella
Kartoflersalat med friske urter	Grønsagssalat med krydderurter
Rissalat med grønsager & chili	Salat af æbler og selleri m/druer

DESSERT

Udvalg af danske oste med oliven
eller vælg en Dessert med tulipan

Buffeten serveres med udvalg af friskbagt brød

Vælg: 1 forret – 2 Stegeretter – 3 Tilbehør – 3 Salater – 1 Dessert

Pris pr. kuvert ved grå tulipaner 435,00

Pris pr. kuvert ved rød tulipaner 475,00

BRUNCH

(MINIMUM 25 KVERTER)

Røræg, brunch pølser og bacon
Frisk frugtfad med bær
Ostefad med nødder og oliven
Pålægssfad med diverse tilbehør
Tomatsalat med mozzarella
Leverpostej med champignon
Pandekager med sirup
Glaseret skinke eller kalkunbryst
Grønsagstærte
Brød, smør samt syltetøj
Kaffe, the, mælk og juice
Brunsviger eller kringle

325,- pr person

TILKØB

Mimosa til velkomst 50,-

Skyr med musli & bær 25,-

Røget laks med rygeost creme 45,-

Mini croissant med kylling og avocado 35,-


Bitter, øl og sodavand
(Afregnes efterforbrug)


TOTALARRANGEMENT A


VELKOMST DRINK

Hvidvin, Mousserende Vin eller Helnæs punch

MENU

Vælg en Forret med grå tulipan 

Vælg en Hovedret med grå tulipan 

Vælg en Dessert med grå tulipan 

DRIKKEVARER

La Playa - Chardonnay, Cabernet Sauvignon samt dessertvin
alm. øl & sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. kuvert baseret på 5 timers arrangement 615,00


Ved forlængelse af arrangementet opkræves 60,- pr. påbegyndt time pr. kuvert

FORLÆNGET TOTALARRANGEMENT A

Kaffe og Småkager med Cognac og Likør (1 genstand pr pers.)

Vin, Øl & Vand ad libitum i 7 timer (fra arrangementets start.)

NATMAD

Vælg en Natmad med grå tulipan 

Pris pr. kuvert baseret på 7 timers arrangement 830,00


Ved forlængelse af arrangementet opkræves 60,- pr. påbegyndt time pr. kuvert


TOTALARRANGEMENT B


VELKOMST DRINK

Kir Royale eller Brachetto

MENU

Vælg en Forret med rød tulipan 

Vælg en Hovedret med rød tulipan 

Vælg en Dessert med rød tulipan 

DRIKKEVARER

La Playa - chardonnay, cabernet sauvignon samt dessertvin
alm. øl & sodavand ad libitum under middagen

Pris pr. kuvert baseret på 5 timers arrangement 725,00


Ved forlængelse af arrangementet opkræves 60,- pr. påbegyndt time pr. kuvert

FORLÆNGET TOTALARRANGEMENT B

Kaffe og kransekage med Cognac og Likør (1 genstand pr pers.)

Vin, Øl & Vand ad libitum i 7 timer (fra arrangementets start.)

NATMAD

Vælg en Natmad med rød tulipan 

Pris pr. kuvert baseret på 7 timers arrangement 950,00

Ved forlængelse af arrangementet opkræves 60,- pr. påbegyndt time pr. kuvert



Strandbakken 2, Helnæs
5631 Ebberup

Tlf. 6477 1341
info@helnaeskro.dk
www.helnaeskro.dk