Helnæs Kro

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 1980erne 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- & Mellemretter

Svampesuppe med brie og frisk basilikum	95,00
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	90,00
Hummer bisque med skaldyr og creme fraiche	120,00
Røget lakse tatar med spire og kaviar relish spæde salater samt urte olie og peberfrugt coulis	140,00
Tarteletter med høns i asparges eller skaldyrs fyld	110,00
Hjemmerøget laks på frisk bagt blinis med majs relish, koriander creme og salat	140,00
Reje cocktail med asparges, dressing og flutes	120,00
Kyllingeroulade med spinat, soltørrede tomater og feta på leje af salat med oliven tapenade	95,00
Rosa stegt andebryst, serveret afkølet med årstidens salat og æble creme med calvados	140,00
Dampet laks med salat, rejer og asparges samt dild dressing	130,00
Røget dyrekølle med melon, honning glaseret pære og valnøddebrød	125,00
Rødspætteroulade med laksemousse og hummer sauce samt smørdampede urter	145,00

Hovedretter

Alle retter kan tallerken anrettes

Rosa stegt kalvetyksteg med ovnbagte rodfrugter timianstegte kartofler og svampe ragout	230,00
Dyrekølle med brunede kartofler, waldorff salat agurkesalat, tyttebær og skysauce	235,00
Gammeldags oksesteg med glaserede løg, grønne bønner, kartofler og skysauce samt surt & sødt	225,00
Helstegt oksefilet med årstidens friske grønsager råstegte kartofler og peber-dijon sauce	260,00
Svinekam med hvide og brunede kartofler samt rødkål og skysauce	220,00
Kalvesteg med friske grøntsager, kartofler & skysovs eller brunede kartofler, surt & sødt samt waldoffsalat	225,00
Dyreryg med hvide og brunede kartofler, skysauce waldorff– og agurkesalat samt tyttebær	345,00
Helstegt oksemørbrad på leje af østers hatte glaseret persillerod, kartoffel kokotte og cognac sauce	310,00

Tallerken anrettet

Kyllingebryst farseret med laks og urter, serveret med smørstegte kartofler og tomat coulis	225,00
Lammeryg stegt med krydderurter serveret med spinat, ratatouille, pommes anna og lammesky	310,00
Oksemedaljon, grillet og serveret med mos af kartofler og peberrod, dagens grøntsag og chili demi glace	310,00
Laksefilet med ørredrogn og purløg beurre blanc dagens grøntsager og kartoffel	235,00

Desserter

Romfromage med råsyltede bær	90,00
Hindbærmousse i chokolade net med frisk frugt og mango coulis	105,00
Hjemmelavet is med nødder og chokolade serveret med frisk frugt salat	90,00
Nøddekurv med tre slags is og frugt salat	95,00
Dessert tallerken med udvalg af kage, sorbet, frugt tærte og is	105,00
Karamelrand med frugt salat og karamel creme	90,00
Fløderand med frugter	90,00
Karamel bokse med hasselnødmousse samt marinerede bær og frisk frugt	120,00

Kaffe & The

Kaffe og the	45,00
Småkager	45,00
Kransekager	50,00
Chokolade	55,00

Natmad

Løg suppe med oste crouton	90,00
Biksemad med bearnaise sauce og rødbeder	100,00
Pålægsfad med diverse tilbehør og groft brød	120,00

NATMAD

Ungarsk Gullasch suppe	90,00
Frikadeller med kartoffelsalat	95,00
Mexicanske pandekager med krydret kylling	105,00
Aspargessuppe med kødboller og flutes	90,00
Æggekage med bacon, flæsk, rugbrød og sennep	120,00

DRIKKEVARER

FØLGENDE DRIKKEVARER ER HVAD VI NORMALT BRUGER TIL VORES ARRANGEMENTER

Kirr glas	65,00
La Playa, Chardonnay, Chile ⅛fl.	255,00
La Playa, Cabernet Sauvignon, Chile ⅛fl.	255,00
La Playa, Late Harvest, Chile ½fl.	230,00
Cognac, Leopold Gourmel, VSOP 3 cl	80,00
Bailey og Grand Manier 3 cl	45,00

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

Tilbehør

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

Salater

Broccolisalat med bacon
Mixed grøn salat
Cous-cous med urter og mynte
Kartoflersalat med friske urter
Rissalat med grønsager & chili
Pasta salat med frisk basilikum
Kartoffel salat med creme fraiche
Tomat salat med frisk mozzarella
Grønsagssalat med krydderurter
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 475,00

Pris pr. kuvert ved rød tulipaner 515,00

Brunch
(minimum 25 kuverter)

Røræg, brunch pølser og bacon
Frisk frugtfad med bær
Ostefad med nødder og oliven
Pålægsfad 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

345,- pr person

Tilkøb

Mimosa til velkomst 55,-

Skyr med musli & bær 30,-

Røget laks med rygeost creme 50,-

Mini croissant med kylling og avocado 45,-

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 655,00

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 875,00

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 765,00

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 995,00

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

Helnæs Kro

Strandbakken 2, Helnæs
5631 Ebberup

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