

# Selskabsmenu

*Super Tilbud!!!*

Varmrøget laks med spinat & flütes  
Helstegt oksemørbrad m/ 2 slags kartofler, råstegte grønsager, pebersauce.  
Ta´ selv dessert -bestående af: is, friske frugter, tærte, chokolade og kager

**Pris pr. pers. kr. 325.-**

Min 30 couverter- serveres kun i huset



Hodde Kro A/S • Vejlevej 4 • 6862 Tistrup • Tlf. 7529 9311  
www.hoddekro.dk • E-mail: hoddekro@hoddekro.dk

# Sammensæt selv Deres FESTMENU

Priser er inkl. duge, lys og servietter samt husets blomster.

Alle vore kuvertpriser er beregnet på min. 25 kuverter samt 3-retters menu.

(15-24 kuverter tillægges +10% • 10-14 kuverter tillægges +20%)

## Forretter:

Tartelet med høns i flødeasparges m/ ekstra fyld	kr. 45,-
Hønsesalat på ananasring & flütes	kr. 62,-
Fiskeanretning med dampet fisk, rejer, asparges, ærter, dildsauce, plukket salat & flütes.	kr. 65,-
Rejecocktail med hjemmebagte flütes.	kr. 54,-
Asparges suppe med flütes	kr. 55,-
Fisketallerken med laks, hellefisk & spinat	kr. 72,-
Varmrøget laks med flødestuvet spinat & flütes	kr. 68,-
Ferskrøget laks med flødespinat, asparges & flütes	kr. 65,-
Parma skinke med salat, parmesanost, dressing & flütes	kr. 54,-
Tunmoussé med salat rejer & flutes	kr. 54,-

## Hovedretter:

Gammeldags flæskesteg med brune & hvide kartofler rødkål samt surt & sauce.	kr. 108,-
Hamburgerryg efter ønske	kr. 108,-
Jægersteg med tyttebær, waldorfsalat, surt, gemyse & flødesauce.	kr. 109,-
Husarsteg med salat, smørkartofler & flødesauce	kr. 108,-
Oksesteg med surt, perleløg, grønsager, kartofler & sauce	kr. 110,-
Oksefilet m/ salat, råstegte grøntsager, kartofler, pomfritter, samt bearnaisesauce.	kr. 160,-
Helstegt oksemørbrad med provence kartofler, salat, råstegte grøntsager & sauce.	kr. 179,-
Krondyrryg med waldorfsalat, brune & hvide kartofler tyttebær, æble med gele, surt & flødevildtsauce.	Dagspris
SKÆR SELV BUFFET. Husarsteg, oksefilet, kalkun med salatbord, flødekartofler, pommes frites & saucer.	kr. 165,-
Svinemørbrad med champignon a la creme samt hvide kartofler og surt.	kr. 110,-
Krydderglaseret skinke eller kalkun med salat & flødekartofler	kr. 105,-
Kalvesteg stegt som vildt med tilbehør.	kr. 122,-
Rosastegt kalvefilet med årstidens grønsager & let sauce.	kr. 167,-
Spareribs ad libitum med salat & bagt kartofler	kr. 119,-
Suppe - suppekød - dessert	kr. 225,-
Stegt flæsk - 5 stk. - pr. couvert	kr. 110,-
Karbonader med stuede ærter og gulerødder	kr. 98,-

## Dessurter:

Husets hjemmelavede is med jordbærpure	kr. 45,-
Husets hjemmelavede is med frugter & flødeskum	kr. 55,-
Husets hjemmelavede islagkage med marengs & frugter	kr. 54,-
Fromage efter ønske	kr. 48,-
Rubinsteinkage	kr. 58,-
Hjemmelavet nøddekurv med is og frugter	kr. 62,-
Pandekager m/ is	kr. 55,-
Mixed dessertbuffet m/ is, fromager & tærter	kr. 89,-

## Natmad:

Æggekage med rugbrød og rødbeder	kr. 65,-
Tå Selv Bord med 5 slags pålæg, ost, brød & smør	kr. 75,-
Biksemad med spejlæg eller bearnaisesauce	kr. 58,-
Aspargessuppe	kr. 54,-
Frikadelle m/ kold kartoffelsalat eller stuvet hvidkål	kr. 65,-
Lav selv Hot Dog	kr. 55,-
Lasagne med salat & flütes	kr. 65,-
Sandwich	kr. 58,-

## Kaffe:

Kaffe / The med hjemmebagte småkager	kr. 30,-
Kaffe med kranselage / chokolade	kr. 39,-
Kaffebord med boller, kringle & småkager	kr. 75,-
Kaffebord med boller, kringle & lagkage & småkager	kr. 108,-
Kaffebord med boller, lagkage, småkager	kr. 85,-
Kaffebord med boller med pålæg og lagkage	kr. 110,-

## Vin / Spiritus / Øl / Vand:

Husets vin (over 15 fl. kr. 198,-)	kr. 208,-
Vi fører også et sortiment af udsøgte vine.	-Få et tilbud
Dessertvin	kr. 28,-
Velkomstdrink	kr. 28,-
Likør & cognac	kr. 30,-
Spiritus alm.	kr. 25,-
Sodavand	kr. 26,-
Isvand pr. kande	kr. 20,-
Øl	kr. 27,-
½ Kildevand	kr. 20,-

Hvis Mokai, Sommersby, Breezers, Special øl eller Spiritus ønskes som supplement til festen betales dette efter forbrug.

**Vi står gerne til rådighed med vejledning ved sammensætningen af menu og vine, ligesom vi gerne er behjælpelige med at arrangere musik.**

Havde De tænkt Dem noget andet end her foreslået, er vi altid til tjeneste med yderligere forslag.

Børn under 10 år som dækkes til er ½ pris. (Underrettes inden festen)

**Ved afbestilling senere end 4 dage før festen beregnes der 1/2 couvert pris !**

# Selskab til fast pris

Sammensat menu med drikkevarer  
Heaftens-arrangementer

- Forretter**
1. Tartelet m/ høns i asparges og ekstra fyld.
  2. Dampet fisk m/ rejer, ærter, asparges, plukket salat, dildsauce og flütes.
  3. Tunmoussè - pyntet med rejer og asparges.
  4. Hønsesalat m/ ananasrand & flütes.
  5. Laks med spinat og flütes.
- Hovedretter**
1. Gammeldags flæskesteg med brune & hvide kartofler, rødkål samt surt & sauce.
  2. Jægersteg m/ tyttebær, waldorfsalat, surt, bønner, persillekartofler og flødevildsauce.
  3. Kalvesteg stegt som vildt. m/ waldorfsalat, gemyse, hvide kartofler.
  4. Kalkunbryst efter ønske.
  5. Oksefilet m/ pomfritter, hvide kartofler, bearnaisesauce og råstegte grøntsager. (+ kr. 10,00)
- Desserter**
1. Fromage efter ønske.
  2. Pære Belle Helene.
  3. Frugter m/ råcreme.
  4. Hjemmelavet is m/ jordbærpuré.
  5. Rubinstein kage. (+ kr. 10,00)
- Natmad:**
1. Aspargessuppe m/ hjemmebagte flütes.
  2. Frikadeller m/ kold kartoffelsalat /stuvet hvidkål.
  3. Lav selv hotdog.
  4. Sandwich

*Super Tilbud!!!*

**Pris pr. pers. kr. 498.-**

**Kaffe:** 1. Kaffe / The med hjemmebagte småkager.

**Valg af overstående menuer med velkomstdrink, fri bar i øl, vand, vin efter spisning, dog kun til og med natmad.**  
(7 timer). excl. dessertvin, cognac & likør

Ovenstående priser er gældende ved min. 30 kuverter.

Denne menu er fastlagt og kan derved IKKE ændres.

\*\*\*\*\*

## Selskabs-Bufferet 1: (min. 25 couverter)

Tunmoussé, parmaskinke m/ slikasparges på salatbund, parmesanost, marineret tigerrejer, laksetærte med flutes dressing, hot wings, mexicanske pandekager, små kinaruller, græske frikadeller, oksefilet, salatbar, krydder bagt kartoffel, pommestø, whisky sauce samt Mini Dessert bord

*Super Tilbud!!!*

**Pris pr. pers. kr. 259.-**

## Selskabs-Bufferet 2: (min. 25 couverter)

Fiskesymponie med flütes & dildsauce, stykstegskavalkade med okse/kalv/gris og kalkun. Dertil flødebagte kartofler og provence kartofler, stor salatbuffet, dressinger samt forskellige spændende brødtyper, ostelagkage og kurve med frugt.

*Super Tilbud!!!*

**Pris pr. pers. kr. 245.-**

# BRUNCH Buffet



## Standard BRUNCH menu (3 timers arrangement - min. 20 couverter)

- Hvide sild med karrysalat
- Laks
- Scrambled æg & spejlæg
- Cocktailpølser
- Bacon
- Amerikanske pandekager
- Pålæg ( hamburryg, rullepølse, spegepølse)
- Lun leverpostej
- Marmelade, blandet ost & skæreost
- Wienerbrød
- Rundstykker
- Rugbrød
- Franskbrød
- Smør
- Kurv med frugt
- Incl kaffe & the .....

*Super Tilbud!!!*

**Pris pr. pers. kr. 199.-**

Børn u/ 10 år kr. 125,-

Juice og mælk pr. kande kr. 45.-

### Tillæg pr. person:

Fri juice & mælk	kr. 20.-	Tarteletter	kr. 19.-
Sky shots	kr. 15.-	Kylling spyd	kr. 20.-
Frikadeller	kr. 15.-	Lun tærte	kr. 15.-



### Hodde Kro A/S

Vejlevej 4 • 6862 Tistrup

Tlf. 7529 9311

www.hoddekro.dk • E-mail: hoddekro@hoddekro.dk

### BEMÆRK

Levering: Fra kr. 150.- se INFO på [www.hoddekro.dk](http://www.hoddekro.dk). Køb over kr. 7.500,- er som udgangspunkt gratis, ved store afstande - få en pris. Mad ud af huset afregnes kontant eller dankort ved levering samt et depositum på kr. 200,- der tilbagebetales ved aflevering af emballage.

Bor du længere væk - så ring til os og få et tilbud.

Returemballage skal du selv aflevere rengjort. Afbestilling skal ske senest kl. 11.00 3 hverdage før levering...!