

SELSKABS

*Prisliste*

*17  
Korporalskroen*

Åbent fra 12 - 21 alle dage.



# Selskabsmenuer over 12 couverter

Hermed har vi fornøjelsen at præsentere Dem for vore selskabsmenuer.

De skal blot læne Dem tilbage og nyde Deres selskab, og lade os om arrangementet.

---

---

## Selskabsforretter:

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød.

- 1 2 stk. tarteletter med høns i asparges **kr. 110,-**
- 2 Røget lakseroulade med balsamicoglace, brøndkarse og salat **kr. 125,-**
- 3 Torsketimbale med hummersalat og salat **kr. 125,-**
- 4 Laksetallerken med 3 slags laks, dressing og salat **kr. 135,-**
- 5 Oksecarpaccio med salat, pesto og parmesanflager **kr. 125,-**
- 6 Rimmet kammusling på ærte pure (rørt med creme fraiche) med fennikel crudite **kr. 125,-**
- 7 Indbagt laks med urter, babyspinat og hvidvinssauce **kr. 149,-**

---

---

## Selskabshovedretter:

Al garniture afhænger af sæsonen.

- 1 Kalvesteg som vildt med brune/hvide kartofler, ribsgele, garniture og waldorfsalat **kr. 165,-**
- 2 Lammekrone med rosmarinsauce og pommes Anna **kr. 258,-**
- 3 Helstegt oksefilet med garniture, pommes rösti, bearnaise- og rødvinssauce **kr. 205,-**
- 4 Helstegt dyrefilet med garniture, fuglereder, waldorfsalat, pommes rissoles og vildtsauce **kr. 245,-**
- 5 Helstegt kalvefilet med garniture, pommes Anna og kantarelsauce **kr. 225,-**
- 6 Helstegt oksemørbrad med garniture og rødvinssauce **kr. 235,-**
- 7 Helstegt kalvemørbrad med garniture og svampe/sherrysauce **kr. 245,-**

### Kartofler

Nr 6: maj-august nye danske kartofler.  
august-maj pomme ala creme

Nr. 7: Maj-august nye danske kartofler.  
August-maj pommes duchesse

---

---

---

---

## Selskabsdesserter:

- 1 Citronfromage med brændt hvid chokolade **kr. 115,-**
- 2 Nøddekurv med coulis og 3 slags is **kr. 115,-**
- 3 Gateau Marcel med coulis og vanilleis **kr. 129,-**
- 4 Crepes suzette med appelsin, nødder og vanilleis **kr. 125,-**
- 5 Årstidens truffli **kr. 105,-**
- 6 Ostetallerken med 3 slags ost **kr. 145,-**
- 7 Desserttallerken med mini nøddekurv, frugt, chokoladekage og is **kr. 145,-**

---

---

## Gruppe- og foreningsture samt begravelsesarrangementer

Ring for nærmere info.

---

---

## Eksklusiv buffet

(min. 20 couverter) *Pris pr. couvert kr. 455,-*

Forret: Rimmet kammusling på ærtepure med fennikel crudite

Varmrøget laks på urte creme med syltede løg

Krydderstegt kalvefilet

Dyrefilet stegt i enebærpanade

Farseret Perlehønebryst med panchetta og timian

Pommes Rissoles - mild gorgonzola-sauce/rødvinsauce

Årstidens salater med 2 slags dressing

Ostebræt med danske og udenlandske oste

Gateau Marcel med årstidens frugt

---

---

---

---

## Carvery Buffet *Pris pr. couvert kr. 395,-* (min. 20 couverter)

### Vælg mellem 3 forretter

1. Laksetallerken med rødbede rimmet laks, varmrøget laks og ferskrøget laks.
2. Kold dampet laks, garneret med rejer og dressing.
3. 2 stk. tarteletter med høns i asperges

Til alle forretterne serveres hjemmebagt brød og smør.

---

---

## Buffet

Sukkerskinke med stuvet spinat

Krydderbagt oksefilet med rødvinsauce

Lammeculotte stegt i Rosmarin/hvidløg, anrettet på årstidens grønt

Ovnstegte kartofler

Flødekartofler

Tomatsalat

2 årstidens salater

2 slags dressing

Diverse oste med frisk frugt

Hjemmelavet frugtterne

---

---

---

---

## Koldt bord *Pris pr. couvert kr. 269,-* (min. 12 couverter)

To slags sild

Fiskefilet med remoulade

Graved laks

Halve æg med rejer

Leverpostej med bacon

Mørbradbøf med champignon à la creme

Roastbeef med tilbehør

Tartelet med høns i asperges

Ostebræt med frisk frugt og kiks

Brød, smør og fedt

---

---

## Brunch

(min. 20 couverter)

(kan bestilles til senest kl. 11.30).

*Pris pr. couvert kr. 265,-  
Børn under 10 år kr. 135,-*

Serranoskinke med melon

Lun leverpostej med champignon

Brunchpølser

Ferskrøget laks

Lun røræg med bacon

Amerikanske pandekager med sirup og græsk yoghurt/müsli

2 slags pålæg

Ostebræt

Muffins

Græsk yougurt

Frugt

Kaffe/Te

Diverse marmelader, smøreoste, nutella og honning

Brød

2 slags juice

---

---

---

---

## Velkomstdrink

Når gæsterne ankommer, kan vi tilbyde en velkomstdrink til at samle selskabet inden at I går til bords.

Kirr Royal	kr. 75,-
Cava, Brut rosé	kr. 69,-
Aperol Spritz	kr. 79,-
Dry Martini cocktail med citron og oliven	kr. 85,-
Gin & Tonic	kr. 95,-

---

---

## Vinarrangementer

Til selskaber kan vi tilbyde følgende vin arrangementer. Går Deres ønsker i en anden retning anbefaler vi vort vinkort, som spænder bredt.

<b>Vine ad libitum pakke 1</b>	<b>kr. 245,-</b>
<b>Vine ad libitum pakke 2</b>	<b>kr. 338,-</b>
<b>Vine ad libitum pakke 3</b>	<b>kr. 445,-</b>
<b>Blød bar i 3 timer</b> incl. øl, vand, vin	kr. 245,-
<b>Hård bar i 3 timer</b> incl. øl, vand, vin og 3 slags alm. spiritus	kr. 345,-

---

---

## Kaffe

Kaffe med småkager	kr. 48,-
Kaffe med petit four	kr. 65,-
Kaffe med petit four, samt én cognac eller likør	kr. 99,-

---

---

## Natmad

Som afslutning på et godt selskab kan vi tilbyde følgende retter til natmad.

Hotdog med 3 slags pølser	kr. 125,-
Asparges suppe	kr. 95,-
Karry creme suppe med ris og hønsekød	kr. 105,-
Pølsebræt	kr. 135,-
Pølsebræt med forskellige pølser og oste	kr. 175,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 125,-

---

---

**Vi laver også gerne selskaber ud af huset.**

I sørger selv for afhentning.

Selskaber afregnes med dankort eller kontant.

Alle priser er incl. moms og betjening. Vi må tage højde for prisreguleringer.



Tåstrupvej 4 ♦ 2690 Karlslunde ♦ Telefon 46 15 00 13  
www.korporalskroen.dk ♦ korporalskroen@mail.dk