



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 træveranda 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.

Vedrørende totalarrangementerne er prisen beregnet på syv timers varighed, dette kan selvfølgelig forlænges, hvorefter der vil blive opkrævet 35.00 kr. pr halve time pr kuvert.

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- & MELLEMRITTER



Svampesuppe med brie og frisk basilikum	60,00 🍷
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	50,00 🍷
Hummer bisque med skaldyr og creme fraiche	85,00
Røget lakse tatar med spire og kaviar relish spæde salater samt urte olie og peberfrugt coulis	75,00 🍷
Tarteletter med høns i asparges eller skaldyrs fyld	60,00 🍷
Hjemmerøget laks på frisk bagt blinis med majs relish, koriander creme og salat	75,00 🍷
Reje cocktail med asparges, dressing og flutes	70,00
Kyllingeroulade med spinat, soltørrede tomater og feta på leje af salat med oliven tapenade	55,00 🍷
Rosa stegt andebryst, serveret afkølet med årstidens salat og æble creme med calvados	75,00 🍷
Dampet laks med salat, rejer og asparges samt dild dressing	60,00 🍷
Røget dyrekølle med melon, honning glaseret pære og valnøddebrød	75,00
Rødspætteroulade med laksemousse og hummer sauce samt smørdampede urter	85,00

HOVEDRETTER

ALLE RETTER KAN TALLERKEN ANRETTES

Rosa stegt kalvetyksteg med ovnbagte rodfrugter timianstegte kartofler og svampe ragout	190,00 
Dyrekølle med brunede kartofler, waldorff salat agurkesalat, tyttebær og skysauce	200,00 
Gammeldags oksesteg med glaserede løg, grønne bønner, kartofler og skysauce samt surt & sødt	185,00 
Helstegt oksefilet med årstidens friske grønsager råstegte kartofler og peber-dijon sauce	225,00 
Svinekam med hvide og brunede kartofler samt rødkål og skysauce	185,00 
Kalvesteg stegt som vildt eller med friske grøntsager kartofler, surt & sødt samt skysauce	185,00 
Dyreryg med hvide og brunede kartofler, skysauce waldorff- og agurkesalat samt tyttebær	285,00
Helstegt oksemørbrad på lege af østers hatte glaseret persillerod, kartoffel kokotte og cognac sauce	255,00

TALLERKEN ANRETTET

Kyllingebryst farseret med laks og urter, serveret med smørstegte kartofler og tomat coulis	185,00 
Lammeryg stegt med krydderurter serveret med spinat, ratatouille, pommes anna og lammesky	255,00
Oksemedaljon, grillet og serveret med mos af kartofler og peberrod, dagens grøntsag og demi glace	255,00
Laksefilet med ørredrogn og purløg beurre blanc dagens grøntsager og kartoffel	200,00 




DESSERTER

Romfromage med råsyltede bær	55,00 
Hindbærmousse i chokolade net med frisk frugt og mango coulis	65,00 
Hjemmelavet is med nødder og chokolade serveret med frisk frugt salat	55,00 
Nøddekurv med tre slags is og frugt salat	60,00 
Dessert tallerken med udvalg af kage, sorbet, frugt tærte og is	65,00 
Karamelrand med frugt salat og karamel creme	55,00 
Fløderand med frugter	55,00 
Karamel bokse med hasselnødmousse samt marinerede bær og frisk frugt	75,00




KAFFE & THE

Kaffe og the	30,00
Småkager	30,00
Kransekager	40,00
Chokolade	40,00

NATMAD

Løg suppe med oste crouton	55,00 
Biksemad med bearnaise sauce og rødbeder	65,00 
Pålægssfad med diverse tilbehør og groft brød	80,00 

NATMAD

Ungarsk Gullasch suppe	55,00
Frikadeller med kartoffelsalat	60,00 
Mexicanske pandekager med krydret kylling	65,00 
Aspargessuppe med kødboller og flutes	55,00 
Paella med kylling eller skaldyr og fisk	80,00

DRIKKEVARER

FØLGENDE DRIKKEVARER ER HVAD VI NORMALT BRUGER TIL VORES ARRANGEMENTER

Acquesi, Brachetto, Piemonte, Italien glas	55,00
La Playa, Chardonnay, Chile ½fl.	215,00
La Playa, Cabernet Sauvignon, Chile ½fl.	215,00
La Playa, Late Harvest, Chile ½fl.	190,00
Cognac, Leopold Gourmel, VSOP 3 cl	40,00
Bailey og Grand Manier 3 cl	30,00

For andre vine og drikkevarer, besøg helnaeskro.dk/drikkevarer.html

BUFFET

FORRET

Vælg en Suppe eller Forret med grå tulipan 

STEGERETTER

Rosa stegt oksetyndsteg

Urtemarineret svinekam

Chilistegt kalkunbryst

Vildt ragout med rodfrugter

Indbagt svinemørbrad

Fisk og skaldyrs frikassé

Lammekølle med rosmarin

Glaseret skinke dijon sennep

Laks med spinat bagt i butterdej

Stegt kylling med persille

TILBEHØR

Råstegt kartofler

Pasta Alfredo

Grønsagstærte

Bagte rødløg med pesto

Ris pilaf med ristede mandler

Fløde kartofler

Ovnbagte grønsager

Kartoffelmos med peberrod

SALATER

Broccolislat med bacon

Mixed grøn salat

Bulgur med urter og mynte

Kartofler i olie/eddike dressing

Rissalat med grønsager & chili

Pasta salat med frisk basilikum

Kartoffel salat med creme fraiche


Tomat salat med balsamico

Grønsagssalat med krydderurter

Salat af æbler og selleri m/druer

DESSERT

Udvalg af danske oste med oliven

eller vælg en Dessert med grå tulipan 

Buffeten serveres med udvalg af friskbagt brød

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

Pris pr. kuvert 365,00

KOLDE CANAPER

Blinis med røget laks og kaviar relish
Kylling roulade på toast
Krydderurts profiterole med lammesalat
Djævle æg (½ krydret æg)
Røget dyrekølle med pærefileter
Agurk medaljon med tunmousse
Laksemousse i mini tartelet
Parma skinke med melon

VARME CANAPER

Skaldyrsfyldt champignon
Filo med krydret kylling og cheddar
Mini pizza med frisk mozzarella og tomat
Okse noisette indbagt i butterdej med svampe duxelle
Cajun kylling strips
Sesam kylling med honning-dijon
Svampe duxelle i mini tartelet

Vælg 3 kolde & 3 varme canaper fra ovenstående sortiment

Pris pr. kuvert 175,00

OST

Udvalg af danske oste serveret med oliven, marinerede
nødder, frugt og friskbagt brød


Pris pr. kuvert 95,00


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 525,00

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 730,00


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 625,00

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 830,00



Strandbakken 2, Helnæs
5631 Ebberup
Tlf. 6477 1341

info@helnaeskro.dk

www.helnaeskro.dk