



Selskabskort

2024 & 2025

Munkebo Kro • Fjordvej 56 • 5330 Munkebo • Telefon +45 65 97 40 30
info@munkebokro.dk • www.munkebokro.dk

Sommer

Den 01. juli - 30. september 2024

Forretter

Koldrøget laks med dild mayonnaise, blomkål og syltede stikkelsbær

Røget kammusling med ærter og en sauce på syrnede fløde og purløg

Carpaccio med spæde salater, radiser og parmesan

Mellemret

Røget andebryst med ribs, svampe mayonnaise og kartoffel chips

Tillæg kr. 105,00 som ekstra ret

Hovedretter – serveres én gang.

Langtidsstegt kalveculotte(rosastegt) med årtidens grøntsager, dagens kartoffel og rødvinsauce

Svinebryst med nye gulerødder, gulerods pure og dijon sauce

Dådyr med nye rødbeder, brombær og portvins glace Tillæg kr. 25,00

Helstegt kalvemørbrad med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 45,00

Helstegt oksefilet med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 30,00

Dessert

Friske jordbær med hyldeblomst sorbet og hvid chokoladecreme

Gateau Marcel med bær og is

Pris pr. person

- kr. 445,00 Menu.

- kr. 555,00 inkl. husets velkomstdrink med snack, menu & kaffe/te med småkager

-kr. 820,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Afholdes festen til frokost med start mellem kl. 12.00 og kl. 13.00, tilbyde en reduceret pris pr. person

- kr. 425,00 Menu.

- kr. 525,00 inkl. husets velkomstdrink m/snack, menu & kaffe/te m småkager

- kr. 780,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Efterår

Den 01. oktober - 19. december 2024

Forretter

Varmrøget laks med stegte rosenkål og mandler

Letrøgede kammuslinger med blåmusling bisque

Kroket af svampe og velfærdsgris med æbler og løg

Mellemret

Braiseret porre med oksehjerte og salvie

Tillæg kr. 95,00 pr. person

Hovedretter – serveres én gang.

Langtidsstegt kalveculotte(rosastegt) med årtidens grøntsager, dagens kartoffel og rødvinsauce

Farseret vægtel med bagte æbler og selleri, sauteret grønkål samt sauce blanket

Braiseret kalvebryst med kål, dagens kartoffel og braiser sauce

Helstegt kalvemørbrad med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 45,00

Helstegt oksefilet med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 30,00

Dessert

Æblekage med jordskokke is og jordskokke chips

Hvid og mørkchokolade mousse med krystalliseret chokolade og æble is

Pris pr. person

- kr. 445,00 Menu.

- kr. 555,00 inkl. husets velkomstdrink med snack, menu & kaffe/te med småkager

-kr. 820,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Afholdes festen til frokost med start mellem kl. 12.00 og kl. 13.00, tilbyde en reduceret pris pr. person

- kr. 425,00 Menu.

- kr. 525,00 inkl. husets velkomstdrink m/snack, menu & kaffe/te m småkager

- kr. 780,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Vinter

Den 01. januar - 31. marts 2025

Forretter

Varmrøget laks med cremet vinter spinat

Bagt fisk efter sæson med cremet jordskokke suppe

Anderillette med sprød æble salat og sort hvidløgs mayonnaise

Mellemret

Confiteret kylling med vagtelæg, mayonnaise på purløg og julesalat

Tillæg kr. 110,00 for ekstra ret

Hovedretter – serveres én gang.

Langtidsstegt kalveculotte(rosastegt) med årtidens grøntsager, dagens kartoffel og rødvinsauce

Øl braiserede svinekæber med porre, æble, dagens kartoffel og braiser sauce

Marineret andebryst med kastanjer, dagens kartoffel og orange sauce

Helstegt kalvemørbrad med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 45,00

Helstegt oksefilet med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 30,00

Dessert

Ris Panna cotta med kirsebær sorbet, ris chips og amarena kirsebær

Krydderkage med Kanel iscreme og æble kompot

Pris pr. person

- kr. 445,00 Menu.

- kr. 555,00 inkl. husets velkomstdrink med snack, menu & kaffe/te med småkager

-kr. 820,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Afholdes festen til frokost med start mellem kl. 12.00 og kl. 13.00, tilbyde en reduceret pris pr. person

- kr. 425,00 Menu.

- kr. 525,00 inkl. husets velkomstdrink m/snack, menu & kaffe/te m småkager

- kr. 780,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Forår

Den 01. april - 30. juni 2025

Forretter

Koldrøget laks med rygeost creme og spæde grøntsager & malt

Krabbe ravioli med krabbe bisque og syrnede fløde

Pancheletto fra hindsholm røgeri med estragon mayonnaise og syltede majroer

Mellemret

Oksehale terrine med cremet oksehalet suppe, rosenkål og saltede mandler

Tillæg kr. 110,00 for ekstra ret

Hovedretter – serveres én gang.

Langtidsstegt kalveculotte(rosastegt) med årtidens grøntsager, dagens kartoffel og rødvinsauce

Urtefarset unghane med nye spæde kål, dagens kartoffel og sauce på høns og vesterhavsost

Helstegt kalvemørbrad med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 45,00

Helstegt oksefilet med dagens garniture Kartoffel og rødvinsauce, Tillæg kr. 30,00

Dessert

Marineret rabarber med tonka iscreme og sprødt

Kærnemælks panna cotta med citron sorbet og karamelliseret müsli

Pris pr. person

- kr. 445,00 Menu.

- kr. 555,00 inkl. husets velkomstdrink med snack, menu & kaffe/te med småkager

-kr. 820,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Afholdes festen til frokost med start mellem kl. 12.00 og kl. 13.00, tilbyde en reduceret

pris pr. person

- kr. 425,00 Menu.

- kr. 525,00 inkl. husets velkomstdrink m/snack, menu & kaffe/te m småkager

- kr. 780,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Klassiker Menu

Serveres hele året

Forret

Tarteletter

med høns i asparges

Mellemret

Røget andebryst

med tyttebær og estragon mayonnaise

Tillæg kr. 105,00 som ekstra ret

Hovedretter – serveres én gang

Braiseret nakkesteg af velfærdsgris

med årtidens grønt, dagens kartoffel og braiser sovs

Dessert

Pandekager

med vaniljeis og knas

Pris pr. person

- kr. 445,00 Menu.

- kr. 555,00 inkl. husets velkomstdrink med snack, menu & kaffe/te med småkager

-kr. 820,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen.

Afholdes festen til frokost med start mellem kl. 12.00 og kl. 13.00, tilbyde en reduceret

pris pr. person

- kr. 425,00 Menu.

- kr. 525,00 inkl. husets velkomstdrink m/snack, menu & kaffe/te m småkager

- kr. 780,00 inkl. ovenstående & husets drikkevarer ad libitum under middagen

TILKØB

Tilkøb

Hovedret serveret 2. gang pr. person	Kr. 27,00
Bar efter vin ad libitum under middagen	Kr. 288,00
Spiritus med 3 gængse mærker til Bar efter middagen	Kr. 140,00
Avec til kaffen (Rom, Cognac & Baileys), fra kr.	Kr. 58,00
Forlængelse af festen efter 8 timer eller efter kl. 02.00	Kr. 900,00

Natmad

Frikadeller med kartoffelsalat og grøn salat	Kr. 99,00
Hot Dogs med tilbehør	Kr. 110,00
Suppe (Vælg imellem Klar suppe med kødboller/ Ungarsk gullasch suppe / Aspargessuppe med kødboller eller kartoffel porre suppe med bacon)	Kr. 88,00
Store hjemmebagte boller med pålæg, 2 halve pr.	Kr. 94,00
Pølsebord med tilbehør	Kr. 110,00
- Ostebræt som tilkøb til pølsebord	Kr. 43,00



”Det med småt”

- Vi gør venligst opmærksom at ovenstående menu er baseret på selskaber af minimum 15 personer (voksen betalende)
 - Er I et mindre selskab, er I velkomne til at kontakte os for en snak om mulighederne.
- Inkluderet i selskabsprisen er betjening, opdækning samt en stilk blomst i vase på bordene.
 - Ønskes der en borddekoration til bordene, anbefaler vi ”Hos Camilla” i Munkebo på tlf. 28 60 95 93.
 - Børn under 10 år afregnes til halv pris ved samme menu.
 - Vi laver altid gerne en børnemenue til børn op til 10 år – se vores udvalg under restaurant, på vores hjemmeside.
 - Tillæg på kr. 125,00 for ændring af menu på selve dagen. (diabetiker – Vegetarer, veganer osv.)
- Vi tilbyder overnatning til en favorabel pris til jeres gæster, hvis der reserveres direkte på Kroen og henvises til jeres selskab.
 - Det er altid muligt at medbringe sødt til kaffen mod betaling af ”Proppenge” kr. 25,00 pr. person - eller som supplement UB.
- Musik til festen. I må meget gerne have musik til jeres fest, vi vil dog gerne vide besked om det er et band/jukeboks eller lign. Musikken må spille til kl. 01.00 af hensyn til andre overnattende gæster på kroen.
 - Vi beder jer venligst kontakte os senest 4 uge før for at planlægge endelig detaljer om menu osv.