



## Festmenu 1

### *Forretter:*

Hjemmerøget laks m. flødestuvet spinat  
Klassisk rejecocktail m. thousand island dressing  
Røget dyrekølle m. æggestand og salat  
Hertil brød og smør

### *Hovedretter:*

Flæskesteg m. sprød svær, hjemmelavet rødkål, skysauce og hvide kartofler  
Braiseret oksesteg m. surt og sødt, Waldorffsalat, skysauce og kartofler  
Stegt kalkunbryst m. dampede grøntsager, stegte kartofler og cremet pebersauce

### *Desserter:*

Citronfromage m. flødeskum  
Sæsontrifli m. knuste markrøner og flødeskum  
Frugttærte m. creme fraiche

*Pr. couvert kr. 298,-*

Sammensæt din egen menu

Aalbæk gl. Kro, Skagensvej 42, 9982 Ålbæk  
[www.aalbak-gl-kro.dk](http://www.aalbak-gl-kro.dk)  
[aalbak@aalbak-gl-kro.dk](mailto:aalbak@aalbak-gl-kro.dk)  
Tlf. 98489022



## Festmenu 2

### *Forretter:*

Koldrøget laks m. rygeostecreme  
Cremet fiskesuppe m. muslinger og fisk  
Skagenskinke m. Vesterhavsost  
Ceviche af torsk m. sprød knas og persille/sennepscreme

### *Hovedretter:*

Stegt kalveculotte m. kroketter af okseskank, urtesautée  
Sc. bordelaise og smørstegte kartofler

Unghanebryst m. svampefyld, urtemos,  
citrongulerødder og hønsecreme

Helstegt vildtfilet m. terrine af vildtkølle, svampesauce og  
selleripuré m. brunet smør

Smørbagt fisk (efter sæson) m. hummercreme og sprød forårsrulle m. rodfrugter  
og persillekartofler

### *Desserter:*

Creme Brûlée m. hjemmelavet parfaitis  
Gateaux Marcel chokoladecake m. solbærsorbet  
Cheesecake m. hvid chokolade og friske bær  
Osteplanke m. danske oste, smørstegt rugbrød og oliven

*Pr. couvert kr. 348,-*

Sammensæt din egen menu

Aalbæk gl. Kro, Skagensvej 42, 9982 Ålbæk  
www.aalbak-gl-kro.dk  
aalbak@aalbak-gl-kro.dk  
Tlf. 98489022



## Klassisk 1

Lun fiskefilet m. hjemmelavet remoulade og citron  
Hjemmerøget laks m. rejer  
Frikadeller m. kartoffelsalat  
Hønsesalat m. bacon  
Kold roastbeef m. pickles og høvlet peberrod  
Lune grøntsagstærter m. blandet salat  
Ostebræt m. kiks og druer  
Gammeldags chokoladecake m. vaniljeparfait  
Brød og smør

*Pr. couvert kr. 275,-*

## Klassisk 2

Lun fiskefilet m. hjemmelavet remoulade og citron  
Lune tarteletter m. høns i asparges  
Æg m. rejer og mayonnaise  
Hjemmelavede frikadeller m. lun rødkål  
Glaceret landskinke  
Flødebagte kartofler m. urter  
Kålsalat  
Tomatsalat  
Hjemmelavet dressing  
Citronfromage m. flødeskum  
Brød og smør

*Pr. couvert kr. 298,-*

Aalbæk gl. Kro, Skagensvej 42, 9982 Ålbæk  
[www.aalbak-gl-kro.dk](http://www.aalbak-gl-kro.dk)  
[aalbak@aalbak-gl-kro.dk](mailto:aalbak@aalbak-gl-kro.dk)  
Tlf. 98489022



## Den lidt utraditionelle

Hjemmerøget svinemørbrad m. oliventapanade  
Hvide fisk (efter sæson) bagt m. lime og kørvelrasp  
Røgrøget laks m. spinatterrin  
Oksespidsbryst, braiseret i mørk øl  
Sennepsstegt nakkesteg  
Lun rodfrugtsalat  
Grøn salat m. cherrytomater, skalotteløg og mormor-dressing  
Små stegte kartofler  
Speltkernesalat m. citronolie og persille  
Fransk citrontærte m. hjemmelavet iscreme  
Brød og smør

*Pr. couvert kr. 375,-*



## Kokkens favorit

Rørt tatar af røget laks m. ristet rugbrød  
Carpaccio af okse m. citronsyltede svampe  
Anderilette på rösti m. råsyltede tyttebær  
Helstegt lammekølle m. urtemos  
Kalveculotte m. små kartofler vendt m. friske krydderurter  
Lun aspargessalat m. syltede rødløg  
Stegt blomkål vendt m. langtidsbagte tomater  
Romainesalat m. løg, feta, agurk, oliven og Cesar dressing  
Cheesecake m. hvid chokolade og friske bær  
Cook's chokolade brownies m. havtornkompot og pisket creme fraiche

*Pr. couvert kr. 398,-*



## Fest til fast pris

Hvis I ønsker at vide præcist, hvad jeres fest kommer til at koste, kan I vælge følgende pakke til:

Velkomstdrink  
Hvid- og rødvin ad libitum under spisningen  
(Sensas Chardonnay og Sensas Cabernet Sauvignon)  
1 glas dessertvin  
Kaffe/the m. hjemmebakket kransekage  
1 cognac/likør  
Natmad  
Buffet m. øl, vand og vin til og med natmaden

*Pris pr. couvert 495,-*

Festen forventes at vare 7,5 timer.



# Aalbæk gl. Kro

Bryllupsarrangement – eller andre af livets store fester

Velkomstdrink m. hjemmelavede snacks

*Forretter – vælg mellem:*

Fisketallerken m. 3 slags fisk  
Skagenskinke m. sprød Vesterhavsost  
Carpaccio af oksekød

Hertil brød og smør

*Hovedretter – vælg mellem:*

Helstegt oksemørbrad m. Pom. Fondant, sc. Bordelaise og lækkert grønt  
Helstegt dådyrfilet m. små smørvendte kartofler, vildtsky og svampeterrine  
Årstidens smørbagte fisk m. hummercreme og sprød grøntsagsrulle

*Desserter – vælg mellem:*

Gateau Marcel m. vaniljeparfait  
Cheesecake m. hvid chokolade og friske bær  
Creme Brûlée m. hjemmelavet parfait

Under middagen serveres restaurantchefens valg af hvid- og rødvin ad libitum  
samt 1 glas dessertvin

Efter middagen serveres kaffe/the m. 1 cognac/likør, kransekage  
eller håndlavede flødeboller

Til og med natmaden buffet m. øl, vand og vin

*Natmad – vælg mellem:*

Lav selv hot dogs m. det hele  
"Saltmad": 2 slags pølse og hjemmelavet leverpostej m. bacon og champignons  
Mulligatawnysuppe m. kylling og ris

*Pris pr. couvert kr. 998,00*

Lækker, hjemmelavet bryllupskage kan tilkøbes for kr. 65,- pr. couvert

I prisen indgår borddækning m. duge og servietter, lys og blomster i vaser



## Natmad

Lav selv hotdogs m. "det hele"

*Kr. 65,00*

(Lej din egen pølsevogn m. pølsemand + kr. 2.500,-)

Skipperlabskovs m. smør, rødbeder og rugbrød  
Klar suppe m. kød- og melboller, brød og smør  
Mulligtawnysuppe m. kylling og ris, brød og smør

*Kr. 85,-*

Sliders m.

Pulled pork, coleslaw og BBQ sauce  
Kyllingebryst m. tomat, agurk og chilimayo  
Burgerbøf m. burgerdressing, agurk og bacon

*Kr. 125,-*

Aalbæk gl. Kro, Skagensvej 42, 9982 Ålbæk

[www.aalbak-gl-kro.dk](http://www.aalbak-gl-kro.dk)

[aalbak@aalbak-gl-kro.dk](mailto:aalbak@aalbak-gl-kro.dk)

Tlf. 98489022





## Brunchbuffet

Spegepølser  
Hamburgeryg  
Rullepølse  
Italiensk salat, sky, pickles, agurk og tomat m.m.  
Små glas m. yoghurt m. hjemmelavet knas  
Grofthakket laksetater  
Lun leverpostej m. bacon, champignons og hjemmesyltede rødbeder  
Scrambled eggs m. frisk purløg  
Ristede brunchpølser og sprød bacon  
Stort ostebræt m. 3 slags ost og lækkert tilbehør  
Friskost rørt m. urter  
Frisk skåret frugt  
Lune, amerikanske pandekager m. sukker og ahornsirup  
2 slags hjemmelavet syltetøj  
Kaffe, the og 2 slags juice samt isvand

*Pris pr. couvert kr. 248,-*

Aalbæk gl. Kro, Skagensvej 42, 9982 Ålbæk  
[www.aalbak-gl-kro.dk](http://www.aalbak-gl-kro.dk)  
[aalbak@aalbak-gl-kro.dk](mailto:aalbak@aalbak-gl-kro.dk)  
Tlf. 98489022



# Aalbæk gl. Kro

## *Velkomstdrink:*

- Mousserende hvidvin m. hyldeblomst Kr. 49,-
- Albert Sounit – Cremant de Bourgogne Kr. 52,-
- Mousserende hvidvin m. hjemmelavede snacks Kr. 98,-

## *Vine m.v.*

- Sensas, Chardonnay 1/1 fl. kr. 289,-
- Sensas, Carbernet Sauvignon/Syrah 1/1 fl. kr. 289,-

## *Øl og vand*

- Alm. pilsner Kr. 36,-
- Sodavand Kr. 30,-
- Adelhardt økologisk saft Kr. 36,-

## *Dessertvine/cognac og likør*

- Rivesaltes Grenat, biodynamisk Kr. 46,-
- Chateau du Maynes, Sauternes Kr. 46,-
- Portvin – hvid eller rød Kr. 39,-
- Cognac/likør Kr. 37,-

## *Kaffe og kage*

- Kaffe/the Kr. 36,-
- Kaffe/the m. hjemmelavet kransekage Kr. 70,-

Har du/I andre ønsker m.h.t. vine m.v., kan det naturligvis også lade sig gøre.