

Uldum kro
Jane Thomsen
Søndergade 19
7171 Uldum
Tlf. 75678007
www.uldum-kro.dk

Fest på kroen 2021

Forret.

Oksekødsuppe med kød/melboller	Kr. 68,00
Aspargesuppe med asparges og kødboller	Kr. 68,00
Varmrøget laks på salatbund med dressing	Kr. 78,00
Lakseroulade på salatbund med dressing	Kr. 78,00
Rejecocktail med dressing	Kr. 75,00
Tun mousse med dressing og rejer	kr. 72,00
Røget hellefisk med mangosalat og dressing	kr. 78,00
Tarteletter med høns i asparges 2.stk.	Kr. 60,00
Stjernes kud (2 stegte, 1 kogt, laks, rejer)	Kr. 110,00
Hønsesalat på ananasring	Kr. 65,00
Røget Dyrekølle på salat bund med spinat timbala	Kr. 78,00
Tapas tallerken med 3 ting.	Kr. 70,00

Flutes og dressing hører til de flest forretter.

Hovedretter.

Helstegt svinekam m/ sprød svær, hvide og brune kartofler, rødkål, asier, tyttebærsyltetøj, ½ æble med gele.	Kr.152,00
Helstegt svinekam stegt som vildt, hvide og brune kartofler, waldorfsalat, asier, tyttebærsyltetøj, vildt sauce.	Kr.152,00
Gammeldags oksesteg, stegte grønsager, hvide kartofler, solbærsyltetøj, flødesauce.	Kr.165,00
Kalvesteg stegt som vildt, hvide og brune kartofler, waldorfsalat, bønner Tyttebærsyltetøj, asier, vildt sauce.	Kr. 165,00
Okse culotte med kartoffel rösti, broccolisalat, sauce.	Kr. 175,00
Oksefilet med stegte kartofler, stegte grønsager, salat, sauce,	Kr. 175,00
Stegte mørbradbøf i champignonsauce, kartofler, salat, surt.	Kr.158,00
Skinkesnitzel med brasede kartofler whisky sauce, ærter.	Kr.155,00
Wienersnitzel med brasede kartofler, smørsauce, ærter, citron	kr. 168,00
Stegt flæsk med kartofler, persille sauce, rødbeder.	Kr.135,00

Kartofler, grønt og sauce kan mixes efter ønske.

Desserter.

Citronfromage eller appelsinfromage eller romfromage.	Kr. 58,00
Fløderand med vanilie is og kirsebærsauce	Kr. 58,00
Baily fromage	kr. 60,00
Hjemmelavet islagkage 2 lag	Kr. 65,00
Toblerone eller daim is med frugter	Kr. 68,00
Brownich med soft ice og frisk frugt.	Kr. 62,00
Rubinsteinerkage	Kr. 69,00

Natmad

Boller med pålæg	Kr. 62,00
Biksemad med spejlæg	Kr. 62,00
Pizza eller hot dog	Kr. 55,00
Gullaschsuppe med creme fraice	Kr. 65,00
Frikadeller med kartoffelsalat og rødbeder	Kr. 58,00

Til natmad serveres der flutes eller rugbrød til.

Drikkevarer.

Øssets hvid- eller rødvin	Kr.190,00
Øl	Kr. 30,00
Sodavand	Kr. 25,00
Velkomstdrik	Kr. 25,00
Dessertvin	Kr. 30,00
Baily, cognac	Kr. 30,00
Snaps	Kr. 30,00

Kaffe og The

Kaffe med bolle og lagkage og småkage	Kr. 100,00
Kringle eller boller	Kr. 20,00
Lagkage	Kr. 30,00
Kaffe/ the	Kr. 25,00
2 slags småkager	Kr. 20,00
Kaffe med kransekagetoppe	Kr. 40,00
Børn under 12 år	½ pris.
Børn under 3 år.	kr. 60,00 (borddækning)
Kost til diabetiker, vegetar, glutenfri m.m.	kr. 25,00 tillæg.

Ekstra udover 7 timer.

Et festarrangement er beregnet til at vare 7 timer.

Vi er selvfølgelig altid fleksible. Men:

Efter 7 timer beregnes der et tillæg på 1000,00 kr. pr. påbegyndt time.

Hvis spørgsmål er jeg at træffe på Uldum kro,
daglig mellem 8.00-14.00.

På telefon 7567 8007.

Buffet:

Førret.

Frit valg.

Hovedret:

3 x kød:

Marineret skinkesteg / svinekam

Fylt kalkunbryst

Fylt kyllingebryst med bacon

Små græske frikadeller eller alm. Frikadeller

Okse eller kalveculotte.

Indbagt svinemørbrad.

Mørbradgryde.

Fylde pandekager

Kyllingespyd

2 x mix salat efter årstiden

2 x forskellige kartofler

Møllehjul

Dessert:

Frit valg.

Kr. 345,00

Alt maden serveres på ta'selv bord.

Brunch:
Max 4 timer.

Hjemmebagt brød / rugbrød

Smør

Osteanretning

Marmelade

Lun leverpostej

Scrambled æg med og brunch pølser.

Marineret rejespyd med bagte tomater, chili mayo.

Varm røget laks med appelsin, rødløg.

Skinke med mozzarella, cherry tomat.

Små kylling spyd med pesto.

Små pandekager med ahorn sirup

Kaffe og the og juice

Kr. 235,00

Alt maden serveres på ta'selv bord.