



# KRYB I LY KRO

est. 1610



*Vi glæder os til at danne rammerne om jeres arrangement...*



60-90% økologi

2025



***Den klassiske menu***

*Velkomstdrink:  
Kirr*

*Forret:  
Tartelet  
Butterdejsskal med høsekød i cremet  
aspargessauce*

*Hovedret:  
Økologisk dansk kødkvæg stegt som vildt  
Serveret med brunede og hvide kartofler, tyttebær,  
Waldorfsalat, hjemmelavet agurkesalat og vildtsauce*

*Dessert:  
Kryb I Ly Islagkage  
2 lags islagkage anrettet med lun chokoladesauce  
og økologisk pisket fløde*

***475,- pr. person***  
*Børn under 12 år halv pris på menuen*

***Tilkøb***

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand  
345,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på  
75,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 85,- pr. person*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*

**Den moderne menu**

Velkomstdrink:  
Champagne cocktail

Forret:  
2 slags gravad laks, citron og rødbede  
Serveret med chips, urter og urtecreme

Hovedret:  
Dansk økologisk porchetta  
på bund af puré, årstidens grønt,  
hjemmelavet pommes fondant og rødvinssauce

Dessert:  
Pavlova  
Årstidens kompot, syrlig sorbet og mandel knas

**555,- pr. person**  
Børn under 12 år halv pris på menuen

**Tilkøb**

Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand  
345,-

Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på  
75,-

Natmad kan tilkøbes **fra** 85,- pr. person

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. færre end 20 personer:

10 – 14 personer 60,- pr. person

15 – 19 personer 40,- pr. person



### ***Den traditionelle menu***

*Velkomstdrink:  
Moscato d'Asti*

*Forret:  
Hjemmerøget laks  
Serveret med rygeostcreme  
og chips*

*Hovedret:  
Dansk økologisk gammeldaws oksesteg  
Serveret med årstidens grønt,  
Danske kartofler og sky sauce*

*Dessert:  
Lun æbletærte  
med syrnet creme fraiche  
og marinerede bær*

**535,- pr. person**  
*Børn under 12 år halv pris på menuen*

### ***Tilkøb***

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand  
345,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på  
75,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 85,- pr. person*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*



### **Kryb I Ly Buffet**

*Velkomstdrink:  
Kryb I Ly's egen  
Hyldeblomst kombineret med lime samt mousserende vin*

*Forret:  
Tallerkenserveret bresaola  
Serveret med parmesan, chips,  
nødder, syltede løg og svampetapenade*

*Hovedret:  
Som buffet  
Langtidsstegt økologisk dansk kødkvæg  
Farseret kylling supreme  
Flødekartofler  
Ovnbagte petit kartofler  
BBQ-sauce  
2 lækre salater*

*Dessert:  
Som buffet  
2 slags oste med syltede nødder og hjemmelavet knækbrød  
Panna cotta  
Gateau Marcel med knas*

**505,- pr. person**  
*Børn under 12 år halv pris på menuen*

### **Tilkøb**

*Vin ad libitum under maden - husets økologiske vine, øl og vand  
345,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på  
75,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 85,- pr. person*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*

***Kokkens 5-retters menu***

*Du vælger hovedemnerne og vores kokke sammensætter en lækker menu til dig*

*Velkomst*

*Vælg mellem*

*Kirr, Cava, alkohol fri, Asti*

*Vælg mellem*

*Forret – Mellem ret – Hovedret – Mellem ret- Dessert*

*Forret – Mellem ret -Mellem ret – Hovedret – Dessert*

*Forret – Mellem ret – Hovedret – Ost(vegetarisk) – Dessert*

*Vælg mellem følgende hovedelementer til hver enkelt ret:*

*Okse, Gris, Vildt, Kalv, fisk, vegetarisk, kylling*

***645,- pr. person***

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

***Tilkøb***

*Vin menu – samt øl og vand ad libitum*

*Under middag*

*525,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på*

*75,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 85,- pr. person*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*

### ***Bryllups Menu***

#### Velkomst:

*1 glas bobler serveret med fyldte Pani puri kugler*

#### Forret:

*Skindstegt kulmule med let sauterede grøntsager med skilt sauce*

*Hertil hjemmebagt brød samt økologisk smør*

#### Hovedret:

*Dansk økologisk frilands rosa stegt oksemørbrad serveret med cremet puré,  
årstidens grønt, pommes anna og portvinssauce*

#### Dessert:

*Brownie med frisk sorbet, bær og krystalliseret chokolade*

#### Kaffe:

*Friskbrygget kaffe serveres med kransekage*

#### Natmad:

*Charcuteri med de gode pølser fra den lokale slagter med surt, kombineret med Unikas gode oste*

*Hertil lyst og mørkt brød samt hjemmelavet knækbrød*

#### Drikkevarer:

*Øl, vand og økologiske vine ad libitum under middagen*

**1.295,- pr. kuvert**

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*

***Frokostbuffet***

*To slags sild med karrysalat  
Fiskefilet med remoulade  
Røget laks med rygeost  
½ æg med rejer*

*Økologisk dansk roastbeef med pickles og peberrod  
Lune frikadeller med kold kartoffelsalat  
Tarteletter med høns i asparges  
Leverpostej med bacon*

*Æbletærte med syrlig creme fraiche  
Ostebræt*

**375,- pr. person**  
*Børn under 12 år halv pris på menuen*

***Tilkøb***

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand  
345,-*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*



**Natmad**

*I forbindelse med jeres arrangement/selskab kan natmad være den perfekte afslutning på en god og hyggelig dag.*

*Vi kan tilbyde:*

**Charcuteri**

*Et lækkert udvalg af slagterens pølse, lun leverpostej, oste med tilbehør samt brød og smør*

*145,-*

**Årstedens suppe**

*med tilbehør*

*95,-*

**Byg selv hotdogs**

*med hjemmesyltet agurkesalat, ristet løg, rå løg, sennep, ketchup, hjemmerørt remoulade, røde pølser og hotdogbrød*

*105,-*

**2 x 1/2 bolle**

*m. smør, pålæg og pynt*

*85,-*

### ***Hvad er med i prisen?***

*Når I holder fest på Kryb i Ly Kro og vælger en af vores festmenuer,  
er der altid vores standardopdækning med i prisen.*

Vores **standardopdækning** består af:

*Hvide duge og stofservietter*

*Hvide lys i stager*

*Blomster i vase/enkel dekoration i hvid/grøn*

*Lokale samt betjening*

*Ønskes stofservietter i anden farve end creme/hvid, er der en merpris på **5 kr. pr. serviet.***

*Ønskes lys eller papirservietter i en anden farve, må man gerne selv medbringe disse.*

### ***Værelser***

*Værelser kan i forbindelse med fest bookes til specialpris.*

*Ved booking oplyses hvilket selskab man deltager i.*

<i>Enkeltværelse</i>	<i>800 kr.*</i>
<i>Dobbeltværelse</i>	<i>1.000 kr.*</i>
<i>Familieværelse 3 personer</i>	<i>1.300 kr.*</i>
<i>Familieværelse 4 personer</i>	<i>1.600 kr.*</i>

*\*Ved min. 20 personer til selskabet  
(SKAL bookes direkte ved hotellet)*

*\*Alle priser er inkl. morgenbuffet*

*Kryb I Ly Kro*

*Kolding Landevej 160*

*7000 Fredericia*

*Tlf.: 75 56 25 55*

*Mail: [krybily@krybily.dk](mailto:krybily@krybily.dk)*