

Den klassiske menu

*Velkomstdrink:
Kirr*

*Forret:
Tarteletter
Sprøde butterdejsskaller med hønsekød i cremet
aspargessauce*

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

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

465,- 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:
3 slags økologiske Unika oste
Serveret med garniture

545,- 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:
Ærtesuppe
Serveret med bacon,
creme fraiche og chips*

*Hovedret:
Farseret kylling Supreme
Serveret med årstidens grønt,
risotto og svampesovs*

*Dessert:
Fyldte pandekager
med ristede nødder*

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

Kryb i ly Buffet

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

Forret:
Tallerken serveret
Bresaola
Serveret med parmesan, chips,
nødder, syltet løg og svampetapenade

Hovedret:
Som buffet
Langtidsstegt økologisk dansk kødkvæg
Farseret kylling supreme
Flødekartofler
Ovnbagte petit kartofler
Whiskysauce
2 lækre salater

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

495,- 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

Kroens Tapas

*Skal du afholde et arrangement, hvor maden skal kunne nydes stående,
så anbefaler vi her på Kryb I Ly Kro denne lækre buffet, hvor alle retterne er stilfuldt anrettet.*

Buffeten indeholder:

Rejesalat på bund af rugbrødschips

Røget laks med urter

Bruschetta med ost, tomat og løg

*Landskinke af dansk økologisk gris
med syltede rødløg og pesto*

Slider med roastbeef af dansk økologisk okse

Gammel knas m. hjemmelavet kompot

Chokolade panna cotta m. bær og knas

345,-

Prisen er pr. kuvert ved min. 20 personer

Børn under 12 år halv pris på maden

Tilkøb

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

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 canapéer med 2 slags fyld
Sprøde rugbrødschips med Romanesco samt hjemmesyltede bøgehatte &
rimmet kammusling med rogn*

Forret:

*Skindstegt kulmule med let sauterede grøntsager med skilt sauce
Hertil hjemmebagt brød samt økologisk smør*

Hovedret:

*Rosastegt økologisk dansk frilands oksemørbrad serveret med cremet puré, årstidens grønt,
pommes fondant 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
Økologisk dansk mørbradbøf med svampe a la creme
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,-

Aspargessuppe

med kødboller, asparges samt brød og smør

95,-

Byg selv hotdogs

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

105,-

Croissant m. fyld

Hønsesalat, skinkesalat, rejesalat og pynt

125,-

2 x 1/2 bolle

m. smør, pålæg og pynt

85,-

Biksemad

Serveret med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder

115,-

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