

På glædeligt gensyn

*Lynge*KRO
& HOTEL

Højrisvej 22-24. - 3540 Lynge. - ÅBENT HVER DAG

TLF: 48 18 77 88 - www.hotellyngekro.dk



Kongeligt privilegeret anno 1721

*Lynge*KRO
& HOTEL



Selskabsmenuer

Reception

3 timers arrangement. Gælder alle hverdage og skal slutte senest kl. 17.00. Minimum 30 couverter

Buffet: Vol au Vents med diverse fylde - 4 slags cocktailpølser m/bacon, små frikadeller, skinke & melon, frugt, ostebjælker, frugttærte og kaffe.
Fri øl, vand og vin.

Pris kr. 345,00 pr. person
Ekstra time inkl. drikke kr. 85,00 pr. person.

Busture og udflugter

Minimum 20 couverter. Læg turen forbi Lyng Kro til dette 2 timers arrangement - hverdage mellem kl. 12.00 og 16.00.

Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler *eller* gammeldags oksesteg med Waldorfsalat og brunede kartofler *eller* stegt flæsk med persillesovs.
3 slags is med chokoladesovs *eller* gammeldags æblekage og kaffe

Pris kr. 199,00 pr. person

Drikkepakke

Velkomstdrink, øl, vand, vin og kaffe med avec.

4 timer, pr. person kr. 260,00

5 timer, pr. person kr. 310,00

6 timer, pr. person kr. 350,00

7 timer, pr. person kr. 390,00

Herefter pr. person, pr. time kr. 85,00

Spiritusbar 3 timer, pr. person kr. 135,00

Helaftensarrangement 2

Minimum 20 couverter

Velkomstdrink:

Hotel Lyng Kro Special

Forret:

Limemarineret laks med citrus-creme og flutes

Hovedret:

Helstegt Kalvefilet med skovsvampesauce, årstidens grønsager og kartofler

Dessert:

Fragilite kage på bær puré med vanilleis og et glas dessertvin

Kaffe/Te med petit fours + 1 cognac eller 1 likør

Natmad

Aspargesuppe med kødboller og flutes

Fri vin, øl og vand under hele arrangementet (7 timer)

Pr. couvert Kr. 695,00

Ønskes spiritusbar med drinks og spiritus

Pr. person kr. 100,- (alle eller ingen princippet)

Ekstra time incl. drikke: Pr. person Kr: 85,-

Desserter

Dessert tallerken De luxe **Kr. 104,00**

Islagkage **Kr. 69,00**

Nøddekurv med 3 slags is el. sorbet **Kr. 74,00**

Pære Belle Helene med 3 slags is, pærer
og flødeskum **Kr. 64,00**

Chokoladeskål med 3 slags is og bærpuré **Kr. 64,00**

Fragilitet kage med vanilleis og bærpuré **Kr. 74,00**

Hjemmelavet lagkage **Kr. 44,00**

Petit Four 2 stk. med kaffe eller the **Kr. 64,00**

Kaffe/the **Kr. 29,00**

Stor Kagebuffet m/ Is, & friske frugter.

Minimum 20 couverter. **Kr.144,00**

Natmad

Minimum 20 couverter:

Salatbord, ribbensteg, leverpostej **Kr. 74,00**

Frikadeller med kold kartoffelsalat **Kr. 64,00**

Aspargessuppe & flutes **Kr. 59,00**

Fransk løgsuppe & flutes **Kr. 59,00**

Mulligatawny - Karrysuppe med ris, hønsekød & flutes **Kr. 64,00**

Klar suppe med boller & flutes **Kr. 59,00**

"Gør det selv burger" **Kr. 59,00**

"Gør det selv Hotdog" **Kr. 59,00**

Pølsebord **Kr. 74,00**

Pølsebord de Luxe - Pølse, ost og leverpostej **Kr. 124,00**

Forretter og mellemretter

Surbrød med gravad laks & sennepsdressing **Kr. 70,00**

Rejecocktail med lun flutes **Kr. 70,00**

Ferskrøget Laks, varm rørag, slikasparges **Kr. 80,00**

Dampet laks an Bellevue **Kr. 80,00**

Butterdejsskål med kogt og stegt fiskefilet, stuede rejer og
asparges **Kr. 80,00**

2 tarteletter med høns i asparges **Kr. 60,00**

Hjertebrød, ananasring og hønsealat **Kr. 60,00**

Kroens fiskeanretning **Kr. 64,00**

Lime marineret laks m/citruscreme **Kr. 64,00**

Spegeskinke med melon **Kr. 70,00**

Laksefarseret Rødtungefilet og beurre blanc **Kr. 104,00**

Supper

Klar suppe med boller **Kr. 60,00**

Aspargessuppe **Kr. 60,00**

Fransk løgsuppe **Kr. 60,00**

Mulligatawny - Karrysuppe m/ ris og hønsekød **Kr. 64,00**

Carverybord

Minimum 20 couverter, fire timers arrangement:

Oksefilet, lammekølle og glaseret skinke med salatbord,
flødestuede kartofler & brød
Kr. 215,00

Stegeretter

Stegeretter - min. 20 couverter:

Svinekam stegt som vildt med Waldorf salat, tyttebær, asier og brunede kartofler **Kr. 129,00**

Helstegt Svinekam med rødkål, brunede kartofler, ribsgeleé og asier **Kr. 129,00**

Sprængt Svinekam med gemyse og aspargessauce **Kr. 129,00**

Gammeldags Oksesteg med Waldorf salat, tyttebær og asier **Kr. 139,00**

Andesteg med rødkål, brunede kartofler, tyttebær og asier. **Kr. 149,00**

Sprængt And med gemyse og aspargessauce **Kr. 149,00**

Dyreryg med salat Waldorf, brunede kartofler, tyttebær og asier **Kr. Dagspris**

Dyrekølle med Waldorf salat, brunede kartofler, tyttebær og asier **Kr. 199,00:**

Helstegt oksefilet med grøn salat, bønner, bagt kartoffel og sauce bearnaise **Kr. 189,00**

Helstegt Oksemørbrad med sauce Bordelaise friske grønsager og dagens kartoffel **Kr. 219,00**

Kalvesteg med Waldorf salat, tyttebær, asier og brunede kartofler **Kr. 149,00**

Helstegt Kalvefilet med skovsvampesauce og pommes rissolées **Kr. 189,00**

Kalveryg stegt som vildt med Waldorf salat, brunede kartofler, tyttebær og asier **Kr. 189,00**

Helstegt Kalvemørbrad med kartoffel-souffle, bagte æbler og sauterende grønsager **Kr. 239,00**

Amerikansk Buffet

Minimum 20 couverter, fire timers arrangement.

3 slags fiskefade, 3 slags kød skinke, oksefilet og fyldt kalkun. Stor salatbuffet, flødekartofler, hotwings, spareribs m/ barbecuesauce, hjemmebagt brød og ostefad.

Kr. 279,00

Ovenstående som helaftens arrangement incl.

velkomstdrink, øl, vand og vin i 7 timer, kaffe/the, avec samt natmad: "Gør det selv burger".

Kr. 615,00

Brunch

Minimum 30 couverter

Kaffe, the, smoothies, juice, mælk, franskbrød, grovbrød, rundstykker, rugbrød, wienerbrød, røræg, bacon, pølser (cocktail), ost, rullepølse, skinke, ferskrøget laks, leverpostej med champignon og bacon, pandekager m/sirup ell. syltetøj, frugtopsats.

Kr. 225,00

Frokostbuffet

Minimum 20 couverter, fire timers arrangement.

Mindst 15 retter at vælge imellem.

Kr. 189,00

Helaftensarrangement 3

4 retters inkl. spiritusbar og velkomstdrink.
Minimum 20 couverter.

Forret:

Laksefarseret Rødtungefilet med sauce beurre blanc og flutes.

Tilhørende vin: Riesling.

Hovedret:

Helstegt Kalvemørbrad Calvados med kartoffel-souffle, bagte æbler og sauterede grønsager.

Tilhørende vin: Shiraz.

Dessert:

Dessert tallerken De Luxe med hjemmebagt kage, friske frugter og is.

Dessertvin: Moscato, D'Asti

Ostebord:

Diverse franske og danske oste.

Kaffe/Te med petitfours med Cognac eller likør.

Natmad:

Pølsebord De Luxe, pølse, ost, leverpostej.

Fri vin, øl og vand under hele arrangementet + spiritusbar efter kaffen og resten af arrangementet 7 timer (indtil natmad).

Pr. couvert Kr. 995,00

Ekstra time incl. drikke: Pr. person Kr: 85,-

Begravelseser

Minimum 20 couverter, to timers arrangement.

Kaffe/Te **kr. 30,00**

Kaffe/Te inkl. 3 snitter **kr. 115,00**

Kaffe/Te inkl. 2/2 boller, lagkage og wienerbrød **kr. 115,00**

Kaffe/Te inkl. 3 snitter, øl, vand og vin **kr. 199,00**

Buffet arrangement

Minimum 20 couverter, fire timers arrangement

Velkomstdrink, lækker frokostbuffet med min 15 retter.
Fri øl, vand, vin og kaffe med Sacher tærte.

Pris kr. 415,00 pr. person

Ekstra time pr. person inkl. drikkevarer. Kr. 85,00

Møde/konference

Eksempel på arrangement:

Kl. 09.00-12.00: Kaffe/Te og morgenbrød med pålæg

Kl. 12.00-13.00: Det kolde bord med min. 15 retter inkl. 1 sodavand eller 1 øl.

Kl. 13.00-17.00: Kaffe med kage.

(Der er isvand og frugt på bordene under hele arrangementet.)

Pris kr. 445,00 pr. person

Helaftensarrangement 1

Minimum 20 couverter

Velkomstdrink:

Hotel Lyng Kro Special

Forret:

Kroens fiskeanretning med dilldressing og flutes

Hovedret:

Gammeldags Oksesteg med Waldorf salat og brunede kartofler

Dessert:

Chokoladeskål med 3 slags is og bær puré samt et glas af husets dessertvin

Kaffe/Te med kransekage + 1 cognac eller likør

Natmad

Pølsebord

Fri vin, øl og vand under hele arrangementet (7 timer)

Pr. couvert Kr. 595,00

Ønskes spiritusbar med drinks og spiritus

Pr. person kr. 100,- (alle eller ingen princippet)

Ekstra time incl. drikke: Pr. person Kr: 85,00

Praktiske oplysninger

- Vores selskabslokaler er velegnet til arrangementer, som strækker sig fra 20 til 100 kuverter, afhængig af arrangementets karakter.
- Arrangementets længde er 7 timer + 1 time til natmaden. Ekstra timer kan aftales med tjeneren senest 1 uge før arrangementet.
- Ønsker De levende musik, formidler vi gerne dette. Betaling afregnes direkte med musikerne, ligesom gæsterne selv sørger for at aftale en pris for eventuel ekstra musiktime.
- Sange og taler aftales med betjeningen i god tid af hensyn til køkkenet.
- Ønskes der runde borde er det muligt. Ekstra pris pr. bord kr. 150,-
- For børn under ti år betales der kun 1/2 pris.
- Alle arrangementer er excl. blomsterdekorationer. Husets faste dekorationer kan stilles til rådighed. Tilkøb af dekorationer kr. 250,- pr. stk. De er også velkomne til selv at medbringe.
- Ved arrangementer er det muligt selv at medbringe: Slik, chokolade, og chips. Dette skal dog aftales på forhånd.
- Rygning er ikke tilladt indendørs på hotel og restaurant.
- Menu aftales senest to måneder inden arrangementet.
- Endeligt antal gæster meddeles Hotel Lyng Kro senest 1 uge før afholdelse.
- Overnatning i forbindelse med arrangement koster kr. 390,- pr. person inkl. morgenmad.
- Ved bestilling af et festarrangement på Hotel Lyng Kro, betales et depositum på kr. 2000,- som fratrækkes den endelige afregning. Ved annullering af arrangement 3 måneder før afholdelse, bortfalder refundering af depositum.
- Der betales for arrangementet umiddelbart efter festens afslutning hvis ikke andet er aftalt på forhånd. Hotel Lyng Kro modtager kun Dankort, check eller kontanter som betalingsmiddel.
- Fyrværkeri er desværre ikke tilladt.
- Forbehold for trykfejl og prisændringer.

Vi håber de vil få glæde af Deres arrangement på Hotel Lyng Kro og ser frem til at have Dem og Deres selskab som vores gæster.