

Værd at Vide

På **Sdr.Omme Kro** afholder vi både små og store selskaber—helt op til 200 Personer

Hvad enten det er til **bryllup, fødselsdag, reception eller noget helt andet**, så har vi også et godt forslag til din næste fest, og er gerne behjælpelig med gode råd og vejledning.

Har du andre ønsker end de viste menuer, så kontakt os og få et godt specialtilbud på din favoritmenu.

Husk også at give besked, hvis der blandt dine gæster er vegetarer, diabetikere og allergikere, eller der bare er forhold som kræver særlig opmærksomhed. **Nogle af Menuerne skal bestille minimum en uge Før.**

Et Festarrangement inkluderer: Duge, blomsterdekorationer, lys & servering i op til 7 timer. (Brunch dog kun 4 Timer)
Ved længerevarende arrangementer beregnes kr. 350,- pr. medarbejder pr. time.

Ved fest på Sdr,Omme Kro tilbydes **Overnatning efter festen til kr. 600,-**
For 2 personer i dobbeltværelse incl. Morgenmad.

Priser er gældende ved minimum 20 Personer. Herunder påregner vi tillæg på 15 %
Børn 0-2 År Gratis, 3-9 år ½pris & fra 10 år normal pris

Det endelige antal Couverter senest 1 uge før Arrangementet.
Afbestilling af couverter accepteres indtil 2 dage før, derefter betales for de tilmeldte.

Det påhviler værten for festen, at erstatte inventar og service ved skader.
Der må ikke tages flasker med udenfor.

Ved Diner Transportable får du :
Leveret det varme mad i thermo kasser & det kolde i glasskåle og Fade, klar til Bordet.
Alt service skal afleveres rengjort, helst dagen efter.
Ved levering påregner vi 8 kr. pr. kørt km.

Udlejning til festen kan vi tilbyde flg.
Fadøl's Anlæg—Karaoke Anlæg—Pølsevogn—Grill—Service—borde—Stole
Sluch Ice—duge—samt. Div. AV-udstyr.



Sdr. Omme Kro

Line & Dean Dam
Hovedgaden 1
7260 Sdr.Omme
www.sdr-omme-kro.dk
Email Info@sdr-omme-kro.dk

Tlf. 75 34 17 00

Fax. 75 34 13 71

*Selskabslokaler - Mødelokaler
Restaurant - Dinner Transportable
Lokaler Fra 6 Til 200 Personer*

TLF. 75341700

WWW.SDR-OMME-KRO.DK

VI HAR RAMMERNE TIL EN VELLYKKET FEST

Forretter

Klar suppe m/ boller, ris og flûtes
Stor tartelet m/ høns i asparges
Dampet fisk på ananas m/ rejer, dressing og flûtes
Tunmousse med rejer, asparges, caviar & flûtes
Rejecocktail med asparges, caviar & flûtes
Hjemmelavet Hønsesalat anrettet på Ananas
1/2 Avocado med rejer & asparges
Skaldyr Quesadilla med Cr. Fraice, Salsa & Guacamole
Frit valg, pr. kuvert **kr. 54,-**

Røget Ørred på salat m/ dilldressing og flûtes
Jordkokke Suppe m/ sprødsteget bacontern
Bresaola (røget okseinderlår) m/ ruccolapesto
Spinat Lakse Roulade anrettet på Sprød Iceberg
Kyllinge Rolled Tacos med Salsa og Creme Fraice
Rugbrøds Tartelet med Champignon A`la Creme
Flødestuvet Spinat med rosette af røget laks
Fiskepourdefeu med peberlaks
Frit valg, pr. kuvert **kr. 62,-**

Røget Dyrekølle & spinat blinis m/ krydderdressing
Røget Laksetatar m/ senneps-lime creme
Hvidløgsmarinerede rejer m/ flûtes
Trio Fisketallerken med 3 Fiskespecialiteter
Ørred A`la Baggsgaard m/ fiskesauce og butterdejssnitte
Butterdejs Musling m/ dampet rødspætte & rejer
Mexicanske Pandekager med salsa & guacamole
Frit valg, pr. kuvert **kr. 68,-**

Drikkevarer

Øl

Almindelig øl kr. 25,-
Alkoholfri øl kr. 25,-
Lille fadøl kr. 30,-
Mellem fadøl kr. 40,-

Sodavand

Sodavand kr. 20,-
Æblemost kr. 20,-
Juice kr. 20,-
Mælk kr. 20,-

Varme drikke

Kaffe i kande pr. person kr. 25,-
The i kande pr. person kr. 25,-

Husets Vine

Domaine Sarret, Frankrig (hvid) kr. 185,-
Domaine De la Petite (Rød) kr. 185,-

Hvidvine

Weingut Winter—Riesling Trocken Kr. 195,-

Rødvine

Cotes du Rhone—Frankrig kr. 199,-
Amarone— Italien kr. 260,-
Jamè—Italien kr. 275,-
Montevetrano—Italien kr. 499,-
Chateaufeuf-du-papa-la Milliere—Frankrig kr. 299,-
Ch.Pavie-Maquien kr. 425,-

Dessertvine

Mocato D`Asti—Italien kr. 169,-
Chateau de Rancy Frankrig kr. 35,- Pr. Glas

Buffeter

Forret:

Fiskeret (portionsanrettet)

På buffet:

Hønsesalat

Lun rosastegt tyndstegsfillet m/ flødekartofler

Lun ribbensteg m/ rødkål

Lune frikadeller m/ kartoffelsalat

Blandet salat

Pæretærter

Brieost m/ frugt

Kiks, brød og smør

Minimum 20 personer, pr. kuvert **kr. 188,-**

Forret:

Hvidløgsmarinerede rejer (portionsanrettet)

På buffet:

Røget hellefisk m/ æggestand

Tartelet m/ høns i asparges

Lun rosastegt oksefilet

Marineret kalkunbryst

Butterdejspakker m/ skinke

Krydderkartofler

Timiansky og bearnaisesauce

Salatbar

Brie / ost

Hindbærtærte m/ creme fraice

Kiks, brød og smør

Minimum 20 personer, pr. kuvert **kr. 264,-**

Smørrebrød

Håndmad kr. 12,-

Håndmad Spec. kr. 14,-

Smørrebrød kr. 24,-

Smørrebrød Spec. kr. 28,-

Højtbelagt Smbr. kr. 30,-

Højtbelagt Sm. Spe. kr. 34,-

Landgangsbrød Alm. kr. 39,-

Landgangsbrød Lux. kr. 49,-

Pålægskager

1/1 Pålægskagemand kr. 348,-

1/2 Pålægskagemand kr. 225,-

1/1 Pålægspade kr. 399,-

1/1 Ostekagemand kr. 348,-

1/1 Fiskekagemand kr. 399,-

Platter / Planker

Pølseplanke m/4 slags kr. 55,-

Pålægspanke m/ lunt kr. 78,-

Platte Kold kr. 78,-

Platte med Lunt kr. 95,-

Picknick Kurv Pr. couv. kr. 95,-



Brunch

4 Slags Pålæg
Ost & Marmelade

Rundstykker

Morgenbrød

Pølser & Bacon

Scrambled Egg's

Americanske Pandekager

med Sirup

Muffins & Frisk Frugt

Pris Pr. Couv.

120,-

(incl.kaffe,the, juice & mælk kr. 145,-)

Luksus-Brunch

4 Slags Pålæg

Ost & Marmelade

Rundstykker

Morgenbrød

Pølser & Bacon

Scrambled Egg's

Americanske Pandekager

Egg's Benedict

Lun Leverpostej

Butterdej med Skinkefyld

Muffins & Frisk Frugt

Pris Pr. Couv.

160,-

(incl.kaffe,the, juice & mælk kr. 185,-)

Hovedretter

Svinekam

m/ rødkål, hvide og brunede kartolfter, svesker, chips og asier

Nakkefilet stegt som vildt

m/ waldorfsalat, ½ æble med gelé, hvide og brunede kartofler samt surt og sødt

Marineret kalkunbryst el. Mexico Skinke

m/ lynstegte krydderkartofler, ovnbagt grøntsager og bearnaise sauce

Gammeldags oksesteg

m/ hvide kartofler, sauce, rosmarin gulerødder, tomat med peberrod samt surt og sødt.

BBQ Ben

med Valgfri Kartoffel, mixed salat, brød og smør

Mexicanske Pandekager

m/mixed salat, salsa, cr. Fraice & guacamole

Hakkebøf i Folie

med Grøntsager, ostegratineret kartoffelmos & Whiskeysauce

Frit valg pr. kuvert **kr. 99,-**

Kalvesteg stegt som vildt

m/ waldorfsalat, tyttebær, hvide & brune kartofler, bønner, flødesauce, ½ æble med gelé

Jægersteg

m/ bacon mix, ærter, paprikasauce og smørstegte kartofler

Oksefilet el. Culotte

m/ honningsauterede gulerødder, baconbønner, krydderkartofler og rødvinssauce

Frit valg pr. kuvert **kr. 138,-**

Dyresteg

m/ fuglereder med waldorfsalat, lynstegte grøntsager og smørstegte kartofler

Hvidløgs kalvefilet

m/ grøntsager, kryddersauce og båd kartofler

Vildsvinefilet

m/ bourbonsauce, ristede svampe, honningglaserede rødløg, pastinakker og Sesamkartofler

Frit valg pr. kuvert **kr. 162,-**

Sammensæt Selv Hovedret

Vælg 2 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags sauce
+ garniture el. salat samt brød & Smør

(* dog ikke vildt og okse el. kalvemørbrad) *Frit valg pr. kuvert **kr. 198,-**

Menu forslag til Buffet

Gravad Laks m/ dild Dressing

2 Slags Sild med Karrysalat, capers og Løg

Røget Hellefisk med Æggestand og Asparges

Grøntsags Tærte med Mixed Salat

Grill Spyd

Bayonne skinke med Flødekartofler

Græsk Farsbrød med Tzaziki

Marineret Kylling med Wok Grønt

Barbecue Wings med Coleslaw

Leverpostej med Bacon og Champignons

Italiensk Anretning med Pølse

Hjemmelavede Mini Forårs Ruller

Broccolisalat med Bacontern

Reje Risotto

Medister med Rødkål

Frikadeller med Rødkål

Fiskelasagne

Farseret Peberfrugt

Mini Pizzaer

Ribbensteg med Rødkål

Pastasalat med Kylling

Lasagne med Mixed Salat

Græsk Musaka med Mixed Salat

Bagt Kartoffel med Fyld

Mexicanske Pandekager

Spansk Paella med kylling

Fiskefilet med Remoulade og Citron



Vælg Selv 4 retter for kun **Kr. 140.-**

Vælg Selv 5 retter for kun **Kr. 160.-**

Minimum 20 personer,

Buffet Anretninger

Alm. Buffet:

2 slags sild med karrysalat capers og Løg
Tartelet m/ høns i asparges
Frikadeller m/ kartoffelsalat
Mørbradbøf m/ champignonsauce
2 slags ost
Kiks, brød og smør

Minimum 20 personer, pr. kuvert **kr. 128,-**

Græsk buffet:

Filopakker m/ kylling, spinat og fetaost
Græske frikadeller
Mousakka
Marineret kartoffelsalat
Tzatziki
Tomatsalat
Fetaost
Oliven
Salatbar
Brød og smør



Minimum 20 personer, pr. kuvert **kr. 148,-**

Mexicansk buffet:

Hotwings
Hvedetortillas m/ kylling
Chili con carne
Creme fraice & Salsa
Jalapeños
Revet ost
Ris m/ chili eller peberfrugter
Salatbar
Nachos
Brød og smør



Minimum 20 personer, pr. kuvert **kr. 148,-**

Desserter

Fromage efter eget valg
Vanille parafait med frisk frugt
Fløderand m/ is og kirsebærsauce el. Frisk Frugt
Pære el. Æbletærte med Creme Fraice
Pære Belle Helene

Frit valg pr. kuvert **kr. 50,-**



Pandekager m/ is og syltetøj
Belgiske Valfer med rørt is
Hjemmelavet is m/ hindbær- eller jordbærsauce
Konditorens hjemmelavede Islagkager
Nøddekurv m/ 3 slags is
Frisk Citrontærte i linseskal med Fløde

Frit valg pr. kuvert **kr. 60,-**



Hindbærtærte m/ creme fraice og flødeskum
Frugttærte på marcerinbund med kransekagekant
Chokoladecake el. brownie m/ rørt is
1/2 Ananas med Rørt is og Frugt
Husets Dessert tallerken med 3 forskellige Desserter

Frit valg pr. kuvert **kr. 70,-**



Sdr.Omme Kro Kagebuffet Bord

Med minimum 10 slags Desserter og kager

pr. kuvert **kr. 85,-**



Natmad

Klar suppe m/ boller og flûtes
Aspargessuppe m/ kødboller og flûtes
Pålægskagemand
Ostekagemand
Pålægsanretning m/ hjemmelavet møllehjul
Frikadeller m/ kartoffelsalat
Grøntsagstærter m/ salat og flûtes
Chili con carne m/ flûtes
Lav-selv hotdogs
Hjemmelavede Crossainter med fyld
Æggekage med Stegt Bacon, tomater og Purløg

Frit valg pr. kuvert **kr. 42,-**

Kaffebord

Kaffe/the	kr. 25,-
Småkager 2 slags	kr. 15,-
Kringle	kr. 18,-
Lagkage	kr. 18,-
1/1 bolle m/ smør	kr. 18,-
Kransekage - 2 stk.	kr. 18,-
½ bolle m/ pålæg	kr. 15,-
Gl. daws Æblekage	kr. 25,-
Hjemmebagt Roulade	kr. 18,-
Æbletærte med Cr. Fraice	kr. 25,-
Pæretærte med Cr. Fraice	kr. 25,-
Tallerken til medbragt kage	kr. 8,-

Festarrangement

Sammensæt selv Deres egen festmenu.

Vælg en forret – hovedret – dessert og evt. natmad

Afgør selv hvilken type festarrangement De foretrækker

Lokaler fra 10 – 150 personer.



Fest 1

Velkomstdrink

Menu: 3 retter frit sammensat efter kortet

Vine: 2 gl. hvidvin – 2 gl. rødvin – 1 gl. dessertvin

Kaffe med småkager

Pris pr. kuvert kr. 399,00

Fest 2

Velkomstdrink

Menu: 3 retter frit sammensat efter kortet

Vine: Husets hvidvin og rødvin ad libitum

1 glas dessertvin

Kaffe med småkager

Natmad

Pris pr. kuvert kr. 499,00

Fest 3

Velkomstdrink

Menu: 3 retter frit sammensat efter kortet

Vine: Husets hvidvin og rødvin ad libitum

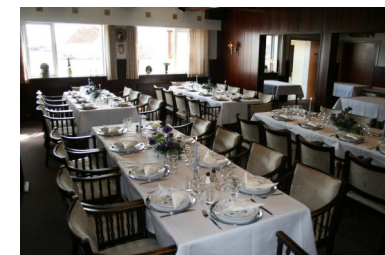
1 glas dessertvin el. likør til kaffen

Kaffe med kransekage

Natmad

Fri bar med øl, vand og vin

Pris pr. kuvert kr. 599,00



Alle arrangementer med fastpris gælder i 7 timer