



KRYB I LY KRO

EST. 1610



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

2026



60-90% økologi





Den klassiske menu

*Velkomstdrink:
Kirr*

*Forret:
Vol-au-vent
Butterdejsskal med høsekød i cremet
aspargessauce*

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

*Dessert:
Kryb I Ly Islagkage
Islagkage i to lag, anrettet med lun chokoladesauce
og økologisk pisket fløde*

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand
355,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
85,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 105,- 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:
To slags gravad laks, citron og rødbede
Serveret med chips, urter og urtecreme*

*Hovedret:
Braiseret økologisk dansk svinebryst
på bund af puré, årstidens grønt, stegte økologiske danske kartofler
og sauce på stegesky*

*Dessert:
Chokolademousse
Serveret med syrlig sorbet og hjemmelavede kys*

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand
355,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
85,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 105,- 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:
Gammeldaws oksesteg, af økologisk dansk kødkvæg
Serveret med årstidens grønt,
Danske kartofler og skysauce*

*Dessert:
Duet af sød og syrlig sorbet
Serveret med mandelknas og marinerede bær*

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand
355,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
85,-*

*Natmad kan tilkøbes **fra** 105,- 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,
nødder, syltede løg og svampetapenade*

*Hovedret:
Som buffet
Langtidsstegt økologisk dansk kødkvæg
Økologisk dansk kylling
Ovnbagte petit kartofler
Flødekartofler
Barbequesauce
to lækre salater*

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

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden - husets økologiske vine, øl og vand
355,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
85,-*

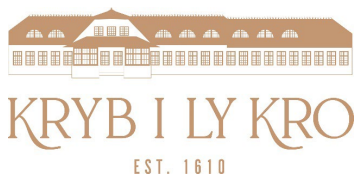
*Natmad kan tilkøbes **fra** 105,- pr. person*

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

670,- pr. person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Tilkøb

Vin menu – samt øl og vand ad libitum

Under middag

595,-

Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på

85,-

*Natmad kan tilkøbes **fra** 105,- 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:

Et glas bobler serveret, med fyldte Pani puri kugler

Forret:

Skindstegt hvid fisk med let sauterede grøntsager med skilt sauce

Hjemmebagt brød samt økologisk smør

Hovedret:

*Helstegt filet af økologisk dansk kødkvæg serveret med cremet puré,
årstidens grønt, pommes anna og portvinssauce*

Dessert:

Brownie med frisk sorbet, bær og krystalliseret chokolade

Kaffe/The:

Serveres med kransekage

Natmad:

Pølser fra Bertel x Museth, kombineret med Unikas gode oste

Hertil sylt, hjemmebagt brød samt knækbrød

Drikkevarer:

Øl, vand og økologiske vine ad libitum under middagen

1.320,- pr. kuvert

Børn under 12 år halv pris på menuen

Tilvalg

Helstegt mørbrad af økologisk dansk kvæg i stedet for helstegt filet af dansk økologisk dansk kvæg

65,- pr. kuvert

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 fisk 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*

*Gammeldaws æblekage med syrlig creme fraiche
Ostebræt*

410,- pr. person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden – husets økologiske vine, øl og vand
355,-*

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

*Pølser fra Bertel X Museth, kombineret med unikas gode oste
Hertil sylt, hjemmebakket brød samt knækbrød*

155,-

Årstidens suppe

med tilbehør

105,-

Byg selv hotdogs

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

115,-

Lille pølsebord

Med lune boller

105,-



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

Hvis man ønsker at feste til efter kl. 01.00 vil der være et tillæg pr. påbegyndt time

Værelser

Værelser kan i forbindelse med fest bookes til specialpris.

Ved booking oplyses hvilket selskab man deltager i.

Enkeltværelse	800 kr.*
Dobbeltværelse	1.000 kr.*
Familieværelse 3 personer	1.300 kr.*
Familieværelse 4 personer	1.600 kr.*

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

*Alle priser er inkl. morgenbuffet

Allergier og kosthensyn

Skal vi vide 10 dage før jeres arrangement, ved senere besked pålægges et tillæg og i visse tilfælde kan vi ikke imødekomme de specifikke behov

Hotel Kryb I Ly Kro

Kolding Landevej 160, 7000 Fredericia

Tlf.: 75 56 25 55 Mail: krybily@krybily.dk