



Den klassiske menu

Velkomstdrink:

Kirr

Forret:

Tarteletter

*Sprøde butterdejs skaller med hønsekød i cremet
asparges sauce*

Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt

*Langtidsstegt Kalveculotte serveret med brune og hvide kartofler, tyttebærsyltetøj,
Waldorff salat, agurkesalat og vildtsauce*

Dessert:

Kryb i ly Islagkage

*2 lags islagkage anrettet med lun chokoladesauce
Og pisket fløde*

430,- pr person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand
295,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
70,-*

Natmad kan tilkøbes fra 75,- pr. person

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person.

15 – 19 personer 20,- pr. person



Den moderne menu

*Velkomstdrink:
Kirr Royale*

*Forret:
Kylling Ballotine
Anrettet med trøffelmayo, rød mizuna
og syltede asparges.*

*Hovedret:
Langtidsstegt oksemørbrad
på bund af brunet blomkåls pure, årstidens grønt,
Pommes Anna og Portvins glace*

*Dessert:
Kraftig Chokoladekage
Serveret med passions sorbet
og krystalliseret chokolade*

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand
295,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
70,-*

Natmad kan tilkøbes fra 75,- pr. person

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person



Den traditionelle menu

*Velkomstdrink:
Moscato d'Asti*

*Forret:
Varmrøget laks
Hjemmerøget laks serveret med Fynsk Rygeostcreme
og sukker saltede agurker*

*Hovedret:
Langtidsstegt oksefilet
på bund af hvidløgs creme, årstidens grønt,
ovnbagte petit kartofler og rødvinssauce*

*Dessert:
Gateau Marcell
Anrettet med æble sorbet og skovbær kompot*

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

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand
295,-*

*Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på
70,-*

Natmad kan tilkøbes fra 75,- pr. person

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person



Kryb i ly Buffet

Velkomstdrink:

Kirr

Forret:

Tallerken Serveret

*Hjemmerøget laks i skøn forening med rygeostcreme
og sukker saltet agurker*

Hovedret:

Som buffet

*Langtidsstegt Kalveculotte
Skindstegt Kylling Supreme bryst
Pommes Macaire
Ovnbagte petit kartofler
Rødvinsauce
Estragon flødesauce
2 lækre salater*

Dessert:

Som buffet

*Panna cotta med sprød twill
Gateau Marcell med Krystalliseret Chokolade
Æble tærte med sød creme fraiche*

475,- pr person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Tilkøb

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand
295,-*

Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på

70,-

*Natmad kan tilkøbes **fra** 75,- pr. person*

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person / 15 – 19 personer 20,- pr. person

Let stående buffet

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 kan indeholde:



Røget lakserose m. pisket cremefraiche og kaviar

Lufttørret skinke m. hvidvins mayonnaise og syltede rødløg



Rejer og blomkål i skøn forening med purløgs dressing

Marineret mozzarella kugler og tomat på spyd

Unika's Gammel Knas m. hjemmelavet kompot



Lakrids panna cotta m. hindbær gel og knas



285,-

Prisen er pr. kuvert ved min. 20 personer

Børn under 12 år halv pris på maden

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person



Bryllups Menu

Velkomst:

*1 glas bobler serveret med canapéer med 2 slags fyld.
lakse mousse med purløg og Lufttørret skinke med rygeost*

Forret:

*Duet af kold og varmrøget laks på bund af rygeostcreme, rimmet agurker, syltede rødløg,
krydderurtesalat og dild olie*

Hertil surdejsbrød og pisket smør

Hovedret:

*Rosa stegt oksemørbrad serveret med cremet selleri puré, saltbagte skalotteløg, pommes Anna og
portvins sauce tilsmagt med æble eddike*

Dessert:

Kraftig Chokolade kage med brændt marengs, sorbet, broken gel og krystalliseret chokolade

Kaffe:

Friskbrygget kaffe serveres med kransekage og søde sager fra køkkenet

Natmad:

Pølse/ostebord med de gode pølser fra den lokale slagter med surt, kombineret med Unikas gode oste

Hertil boller

Drikkevarer:

Øl, vand og vin ad libitum under middagen.

995,- pr kuvert

Børn under 12 år halv pris på menuen

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person.

15 – 19 personer 20,- pr. person



Frokostbuffet

*Marinerede og kryddersild med karrysalat
Fiskefilet med remulade
Graved laks med rævesous
½ æg med rejer*

*Roastbeef md pickles og peberrod
Mørbradbøf med svampe a la creme
Tarteletter med høns i asparges
Leverpostej med bacon*

*Frugtsalat med råcreme
Ostebræt*

325,- pr person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg v. mindre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person / 15 – 19 personer 20,- pr. person



Natmad

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

Vi kan tilbyde:

Pølse/ Oste bord

Et lækkert udvalg af slagterens pølse, lun leverpostej, oste og tilbehør

Brød og smør

145,-

Aspargesuppe

med kødboller og asparges

brød og smør

95,-

Byg selv hotdogs

med agurkesalat, ristet løg, rå løg, sennep, ketchup og remoulade

røde pølser og hotdogbrød

95,-

Croissant m. fyld

Hønsesalat, skinkesalat, rejesalat og pynt

125,-

2 x ½ bolle

m. smør og pålæg

75,-



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:

Creme farvede duge og stofservietter

(Hvide duge/servietter kan skaffes)

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 **5kr. pr. serviet.***

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

Værelser

Værelser kan i forbindelse med fest købes til rabatterede priser.

Jeres gæster skal blot oplyse hvem de skal til fest ved, for at få disse.

<i>Enkeltværelse</i>	<i>800kr.*</i>
<i>Dobbeltværelse</i>	<i>900kr.*</i>
<i>Familieværelse 3 personer</i>	<i>1.100kr.*</i>
<i>Familieværelse 4 personer</i>	<i>1.300kr.*</i>

**Ved min. 20 personer til selskabet*

**Alle priser er inkl. morgenbuffet*

Kryb i Ly Kro

Kolding Landevej 160

7000 Fredericia

Tlf.: 75 56 25 55

Mail: krybily@krybily.dk