

Restaurant

DET NY

KRONBORG



2016/2017



Forord

Velkommen til Restaurant Det Ny Kronborg

hos Bente og Kenneth

Restaurant Kronborg er med sin beliggenhed og mangeårige historie nærmest en institution i Horsens.

Og sådan skal det blive ved med at være.

Bente og hendes mor Jytte overtog Kronborg i oktober 2000 og har begge lagt deres fulde arbejdesindsats i restauranten indtil 2015, hvor Jytte gik på pension.

Bente er uddannet tjener på Kronborg i 1999, ved den tidligere ejer Palle Nielsen, og hun var derefter på Jørgensens Hotel og Restaurant Sejlklubben i Horsens.

Da Kronborg kom til salg slog hun og Jytte til, og købte restauranten.

I oktober 2003 blev Kenneth ansat.

Kenneth er udannet kok på Sejet Kro i marts 2002 og arbejdede derefter som Køkkenchef på Jerlev kro.

I 2006 blev vi gift og har så kørt restauranten sammen siden.

Fødselsdage og andre store fester er en tillidssag, og i kan trygt stole på os. Vi vægter personlig betjening højt og derfor aftales alle selskaber med os.

Vi glæder os til at se jer,

Bente og Kenneth Duevig
værtspår

Såfremt De ikke får svar på alle spørgsmål her eller på vores hjemmeside (www.detnykronborg.dk), er I meget velkommen til at kontakte os på telefon: **75 62 12 78 / 42 74 42 59**

Vi glæder os til at se jer!

Med venlig hilsen
Det Ny Kronborg
Bente og Kenneth

All inclusive Arrangementer

1. Husets velkomstdrink, 3 retter mad eller buffet efter eget valg.
Husets vine, øl og sodavand ad libitum i 3 timer.
(Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)
Start senest kl. 13
Ved aften-arrangement **449,-**
499,-
2. Husets velkomstdrink, 3 retter mad eller buffet efter eget valg.
Husets vine, øl og sodavand ad libitum i 5 timer.
(Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)
Kaffe og the samt hjemmebagt kransekage og sødt
Start senest kl. 13
Ved aften-arrangement **539,-**
599,-
3. Husets velkomstdrink, 3 retter mad eller buffet efter eget valg.
Husets vine, øl og sodavand ad libitum i 8 timer.
(Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)
Kaffe og the samt hjemmebagt kransekage og sødt
Valgfri natmad. (serveres senest kl. 02.00 minimum 20 personer)
Start senest kl. 13
Ved aften-arrangement **629,-**
699,-

Alle pakker er inklusiv:

Spejle med blomstervaser samt eget valg af duge og servietter

Børn fra: 0-3 år **Gratis** / 4-8 år **259,-** / 9-11 år **299,-**

»En lille en« til kaffen

- Likør
- Cognac

32,-
42,-

Tilbuddene gælder kun ved arrangementer med min. 10 personer

*Vi gør opmærksom på, at vi opkræver et depositum ved helaftensarrangementer på 1000 kr.,
Jyske priser. Ingen skjulte afgifter eller skatter, bare All inclusive så det batter.*

Forretter

Køkkenchefens tappastallerken (3 ting)	65,-
Køkkenchefens fisketappas (3 ting)	65,-
Ristet kyllinge-consommé, Vagtelæg, røget cremefraiche og rustik crouton	65,-
Rejecocktail med asparges, kaviar og hjemmelavet skaldyrsdressing	65,-
Vildtterriner med syltede bær, marineret salat og karsecreme	65,-
Hjemmelavet hønsesalat med frisk ananas og sprød bacon	65,-
Tarteletter med høns i asparges	65,-
Røget dyrekølle med æble/aspargeskompot og nøddepesto	65,-
Indbagt laks serveret med frisk salat og reje/aspargessauce	65,-
Hjemmerøget laks med flødestuvet spinat	65,-
Røget andebryst med syltede løg, langtidsbagte cherrytomater og urter	65,-
Sprødstegt rødtunge med karsesalat og rosa pebercreme	65,-
Stegte pestomarinerede tigerrejer med fintsnittede urter og fløde-beurre blanc	65,-
Dampet og stegt rødspættefilet med rejer, asparges og hjemmerørt dressing	65,-

Alle nævnte priser er gældende uden All inclusive arrangementer

Hovedretter *De klassiske*

Helstegt svinekam med rødkål, svesker, brunede kartofler samt sødt, surt og skysauce	179,-
Rødvinsmarineret svinekam med 3 slags af årstidens grønt, råstegte kartofler og rødvinsauce	179,-
Gl. dags. andesteg med rødkål, svesker, brunede kartofler samt sødt, surt og skysauce	179,-
Kalvesteg eller svinekam stegt som vildt hertil brunede kartofler, sødt, surt samt waldorfsalat og vildtflødesauce	179,-
Braiseret kalvesteg med 3 slags grøntsager og flødesauce	179,-
Gl. dags oksesteg med glaserede perleløg, karotter, brunede kartofler samt skysauce	179,-
Dyrekølle med waldorfsalat, brunede kartofler, sødt og surt samt vildtflødesauce	179,-
Indbagt svinemørbrad med svampesauce samt 3 slags grønt	179,-
Sprængt kalvebryst med kartofler, grøntsager og peberodssauce	179,-
Rosastegt kalvefilet med 3 slags grønt og kalvesky	179,-

*Til alle hovedretter serveres årstidens grønt og valgfri kartoffel.
Alle nævnte priser er gældende uden All Inclusive*

Hovedretter *De moderne*

Langtidsstegt (rosa) okseculotte med grønsagstimbale, stegte svampe og whiskysauce	189,-
Krydderurtestegt kalvefilet med svampecreme og marinerede rodfrugter	189,-
Helstegt dyrekølle og ølbraiserede svinekæber, hertil rødløgskompot og flødesauce	189,-
Oksemørbrad saltimbocca, glaseret unghane, hertil grøntsager og kraftig okseglace	199,-
Kalvemørbrad med små krebinetter, hertil svampe, langtidsbagte tomater og sauce robert	199,-
Krondyrfilet og vildt-roulade, grøntsager og sesamstegte kartofler samt cognac-sauce	199,-
Okseculotte og andebryst med orange-skysauce, bær og nødder	199,-
Langtidsstegt oksefilet af kødkvæg med grønsagspirogger og sauce bordelaise	199,-
Rosastegt oksefilet serveret med pluk af svineskank, selleri-æblekompot og glaserede rødbeder samt portvinsflødesauce	199,-
Helstegt letrøget kalvefilet med rødkålscoleslaw og hjemmelavet BBQ-sauce	199,-

*Til alle hovedretter serveres årstidens grønt og valgfri kartoffel.
Alle nævnte priser er gældende uden All inclusive*

Dessertes

Diverse fromager (Grand manier, citron eller ananas etc.)	65,-
Kronborgs hjemmelavede isbombe med nødder/chokolade og karamel	65,-
Hjemmelavet isbombe med fyld af sorbet og pyntet med "brændt" marengs	65,-
Hjemmelavet islagkage med jordbæris, vaniljeis og chokoladeis	65,-
Hjemmelavet Daim-is på sprød bund med karameltop	65,-
Køkkenchefens desserttallerken, 4 små fristelser efter årstiden	65,-
Blødende chokoladecake med skovbær-flødeis og sprød nødde-crunch	65,-
Hjemmebagte pandekager med syltetøj og vaniljeis	65,-
Bananasplit med chokoladesauce	65,-
Hindbærbombe: marengs, vaniljeis og hindbærskum	65,-
Æble-karameltærte, sprød crumble og grøn æble-is	65,-
Champagne pære, vanilje parfait, karamel og krystalliseret hvid chokolade	65,-
Nøddekurv med 3 slags is og frugt	65,-

Alle nævnte priser er gældende uden All Inclusive

Natmad

Supper efter eget valg (f.eks. gullasch- eller aspargessuppe)	55,-
Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder	55,-
Pølse-ostebord (2 slags pølser, lun leverpostej og 2 slags ost) samt blandet brød og smør	55,-
Æggekage med bacon, friske tomater, purløg og sennep	55,-
Hotdogs, røde og ristede med det hele	55,-
Hjemmelavet pizza med icebergsalat og cremefraichedressing	55,-
Croissanter med diverse fyld (f.eks. reje – eller hønsesalat)	55,-

Natmad serveres aldrig senere end klokken 02.00

Alle nævnte priser er gældende uden All Inclusive



Buffet

Buffet nr. 1 (Cavery buffet):

Tarteletter med høns i asparges, tortillas med salsa og cremefraiche, oksekød, kalkun, skinke og græsk farsbrød, råstegte -, halve bagte - og flødekartofler. Hertil bearnaise – og BBQ sauce samt salatbar (min. 20 skåle)
Variation af brød (Min. 20 personer)

I alt: 199,-

Ved helaftens arrangement - Buffeten plus en dessert

Buffet nr. 2 (italiensk buffet)

Serranoskinkesalat med honning-balsamicodressing, røget lakseroulade med ricottacreme. Italiensk svinekam og pestomarineret kalvefilet, hertil lun italiensk kartoffelsalat, tomatsalat og rødvinssauce.
Tiramisu
Variation af italiensk brød med pesto og oliventapenade (min. 12 personer ud af huset)

I alt: 299,-

Buffet nr. 3 (Amerikansk BBQ)

Cæsarsalat med sprød kylling, bacon og croutoner og krabbemousse med citron og skaldyrsdressing.
Pulled pork, spareribs samt colorado roast (okseculotte), hertil pommes frites, coleslaw og indbagte løgringe.
Brownie med rørt is og jordbærsauce.
Variation af brød og smør.

I alt: 299,-

Buffet nr. 4 (Den moderne)

Unghaneterrine med urter og frisk salat, pocheret torskeloins med vagtelæg, sprøde rugbrødcroutner og peberrodscreme.
Lakridsmarineret svineskank, indbagt oksemørbrad med sød dijonsennep og æblekompot hertil nødderistede kartofler samt hele, bagte og dampede årstidsgrøntsager.
Kraftig glace tilsmagt med kirsebær.
Æblekaramel tærte, sprød crumble og grøn æbleis

I alt: 299,-

Ekstra forkælelse til dig og dine gæster!

Ved helaftensarrangement

Mousserende velkomst: vi "popper flasken" i festlokalet **10,-**

Små salte snacks (peanuts, saltkringler, saltstænger osv.) **20,-**

Bryllups-, fødselsdags, - eller dåbskage: vi bager efter jeres ønsker (ikke i etager) **48,-**

Hvis man selv ønsker at medbringe Kage til Arrangementet afregnes 20 ,- pr person

Lækre vin-tilkøb

Kun i forbindelse med All Inclusive

Sød og rund Riesling (Peter og Peter) **pr. flaske 40,-**

Blød og afrundet Pinotage (Rib Shack) **pr. flaske 40,-**

Drinksbar: den mest gængse spiritus og shots **100,-**

(Ingen shakede eller blændede drinks)

Priser er pr. couvert

Irish coffee bar: 1 flaske Tullamore Dew, brun farin og flødeskum **500,-**

(Kun i forbindelse med helaftensarrangement)

Spiritus: Frit valg mellem de mest gængse flasker spiritus, kun med enkelte undtagelser.

Tillægspris pr. flaske **400,-**

(Kun i forbindelse med helaftensarrangement)

Ekstra tid:

Arrangementet varer max 8 timer. Skulle De være interesseret i at forlænge deres fest, er det muligt! Tillægsprisen er 40 kr. pr. person pr. 1/2 time. Natmaden vil dog senest blive serveret kl. 02.00 og festen vil altid slutte senest klokken 03.00.

Restaurant Det Ny Kronborg

Bente og Kenneth • Løvenørns­gade 5 • 8700 Horsens • Tlf. 75 62 12 78 / 42 74 42 59

www.detnykronborg.dk • detnykronborg@stofanet.dk

