

Brunch

Det varme

Slagterens brunch pølser

Røget/saltet bacon

Røræg med flødeost

Lun leverpostej med svampe og røget bacon

Det kolde

Økologisk skyr med øl ristede nødder og honningsirup

Røget laks med smørdampede asparges og urtemayonnaise

Sprød salat med en let forårsdressing

3 slags oste med hjemmelavet tilbehør

Udvalg af charcuteri

Det søde

Gulerodskage med limecreme og friske bær

Kroens marmelader

Chokolade/hasselnøddecreme

Variation af frisk frugt

Hertil serveres hjemmebagt brød, juice, kaffe og the

Pris, 298,-

Koldt bord

Nordiske hvide sild

Med kapers, friterede løg og friske urter

Nordiske karrysild

Med syltede æbler og friske urter

Nordiske kryddersild

Med kapers, syltede rødløg og friske urter

Røget laksetatar

Med kapers, chili og friske dild

Lakse terrin

Varm røget og dampede laks, vendt med kapers og friske urter

Rejsesalat

Vendt i en let forårsdressing med friske urter

Fiskefilet

Med grov remoulade og saltsyltede citron

Anderilette

Med sprøde grønsager, syltede rødløg og friske urter

Mørbradbøf

Med blødeløg og svampe i cremet sauce og hjemmesylte agurker.

Roastbeef

Med grov remolade, peberrod og friterede løg

Røget dyrkølle

Med syltede tomater, urtemayonnaise og friske urter

Hjemmelavet hønsesalat

I en let karrydressing, med asparges, abrikos og friske urter

Ost

Med hjemmelavet tilbehør

7 retter, 280,-

ekstra retter, 40,-

Minimum 8 kuverter.

Menu 1

Forret

Rimmede kammusling

Med hjemmesyltede perleløg, grøn olie, sprødt rugbrød og sesam mayonnaise

Hovedret

Krondyrfilet

Smørstegte porre, syltede brombær, nye kartofler og vildtsauce

Dessert

Chokolade

Chokolade, chokolade, chokolade

Pris, 495,-

Menu 2

Foret

Hjemmerøget laks

Vendt i sesam, rødbedekaviar, langtidsbagt tomater
& en let urtesalat

Hovedret

Oksemørbrad

Oksemørbrad, selleripuré, syltede brombær, nye kartofler
& rødvinsglacé

Dessert

Sæsonens bær med hyldeblomst fløde, mild lakrids is
& salt crumble

Pris, 475,-

Lille buffet

Hovedret

Helstegt oksefilet af Black Angus

Små saltbagte kartofler

Grøn salat med friske urter

Rødvinsglacé

Grøn madagaskarsauce

Dessert

River chocolate cake

Pris, 295,-

Stor buffet

Forret

Røget dyrkølle

Med semi tørrede tomater, trøffelmayonnaise, parmesan & friske urter

Hovedret

Helstegt oksesteg af Black angus, med rosmarin, timian & hvidløg

Spændt unghanebryst med Thyborøn Rav'ne ost

Sprød salat, med variation af tomater, oliven & feta

Sprød salat med sæsonens bær & frisk urter

Saltbagte kartofler

Nye kartofler

Pisket kryddersmør og rødvinsglacé

Dessert

Panna cotta

Med syltede rabarber & hvid chokolade

Pris, 395,-

Tekst, a la carte (hjemmeside)

Nyd jeres middag i smukke omgivelser med udsigt over både Isefjord og Roskilefjord. Vi tilbyder en moderne gastronomisk oplevelse, med sans for detaljerne. Vi tilbereder alt vores mad fra bunden, og benytter os altid af sæsonens friske råvare. Vores kokke, Mitzi og Rasmus samt vores smilende tjenere glæder sig til at byde jer velkomme på Kulhuse Kro.

Tekst, selskaber (hjemmeside)

Vi tilpasser naturligvis menuen, særligt til dig og din fest. Så du kan slappe af, nyde omgivelserne og dine gæster. Vores personale kræser for detaljerne for at sikre jer en uforglemmelig fest, bryllup, konfirmation, barnedåb, rund fødselsdag, og andre festlige anledninger.

Vi kan tage imod op til 130 skønne gæster, hvor i vil kunne nyde spisningen med en smuk udsigt over spisen af Hornsherred, hvor Isefjord og Roskildedefjord mødes. I restauranten kan i også nyde et glimt af Hornsherreds historie, med smukke billeder helt tilbage fra 1900 tallet.

Det er utroligt vigtigt for os at kunne imødekomme jeres ønsker, og derfor arbejder vi ud fra at ”intet er umuligt”

Vi hjælper naturligvis gerne med blomsterdekorationer, musiker, transport m.m.

Ved reservation betales et depositum på, 2000,-.

Vi henviser til restaurationsbranchens generelle betingelser vedr. afbestilling.

Ved bookning af selskab modtages der ikke kreditkort.