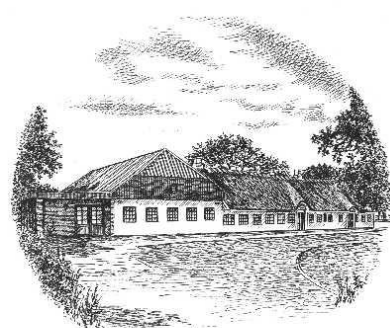


Faaborg Kro-Kgl. Privilegeret, Krosvinget 1, 6818 Arre, Tlf. 7519 5016
www.faaborg@faaborg-kro.dk E-mail: faaborg@faaborg-kro.dk

Tak for Deres interesse for at afholde et selskab på vores hyggelige kro fra 1708. Nedenstående menu forslag er kun til inspiration, aftal en tid og få et uforpligtende tilbud. Vi lægger vægt på, at der bruges friske råvarer og betjeningen er i højsædet, så Deres fest kan blive en succes. Med venlig hilsen familie Schober



Faaborg Kro

**Søndags menu fås som selskabs-
menu min. 15 personer dk.138,-**

Klar suppe m/boller, urter, ris & flutes
Flæskesteg m/rødkål, kartofler & brun sc.
eller
Oksekød m/bønner, kartofler & peberrods sc.
Fløderand m/kirsebær sc.

**Brunch menu min.20 personer
Pris per person dk.140,-**

Røget laks m/peberrodsskum
Røræg, bacon, tomat & brunch pølser
Leverpostej m/champignon & bacon
3 forskellige slags pålæg
2 forskellige slags oste
Pandekager m/sirup, æblemos & kanel sukker
Wienerbrød
Frisk frugt
2 forskellige slags rundstykker, rugbrød & smør
2 forskellige slags marmelade, honing & nutella
Appelsin & æble juice eller multivitamin juice
Kaffe/te

**Luksus Brunch menu: som oven-
stående menu + valgfrít 1 ekstra ret:**

A: Grøntsagstærte m/salat & dressing

B: Tartelet m/høns i asparges

**C: Marineret sild m/karryæblesalat &
Fiskefilet til børnene**

**Eller 1 glas mousserende velkomstvin
Pris dk160,-**

Dagens ret onsdag – søndag kun dk. 50,-

Hver søndag 3 retters søndagsmenu dk118,-
Bord reservation anbefales

Faaborg steak: dk125,-
Wienerschnitzel(kalveinderlår): dk125,-

**Helaftensarrangement(7 timer) min.15 voksne per.:
Vælg forret + hovedret + dessert + natmad + kaffe +
Husets vin + øl, + vand ad libitum Pris kun dk425,-**

Forretter:

Aspargesuppe m/kødboller og flutes
Tunfiskemousse m/asparges og flutes
Tarteletter m/høns i asparges

Hovedretter:

Gl.daws svinekam m/svær, rødkål, franske- og hvide kartofler samt sky sc.
Kalvesteg stegt som vildt m/waldorfsalat, brune- hvide kartofler, gele og sky sc.
Gl.daws oksesteg m/bønner, surt, hvide kartofler og sky sc.
Marineret kalkunbryst m/ mixed salat, græske kartofler og tzatiki sc.

Dessertes:

Fromage efter eget ønske/smag
Faaborg Kros daimislakage m/jordbær pure
Æbletærte m/flødeskum/creme fraiche eller soft ice

Vine: Husets dejlige hvid- og rødvin fra Bourgogne i Frankrig ad libitum

Kaffe/te + småkager

Fri bar: Øl, sodavand, isvand og husets vine ad libitum

Natmad:

Hot dog buffet eller pølser m/kold kartoffelsalat
Krydderboller, rugbrød m/2 slags pålæg, leverpostej og ost
Æggekage m/bacon, tomater, sennep og rugbrød

**Vi giver gerne et godt tilbud på en anden menu
Børn under 12år halv pris**

**I anledning af, at vi har ejet Faaborg Kro i 5 år,
holder vi åbent hus alle weekender i februar.
Hvor vi viser den gamle smukke kroen frem.
Hvis festen bookes en af weekenderne gives 5 %
rabat på festens total pris.**

Gratis kaffe & kage fra kl.14 – 17

**Alle spisende gæster får 5 % rabat på menuen i
februar, marts & april**

Husets gode hvid- & rødvin inklusiv isvand dk140,-

Øl & vand kun dk.20,-

Faaborg Kros selskabsmenuer & drikkevarer

Sammensæt selv en 3 retters menu, nedenstående priser er gældende for selskaber ved minimum 15 voksne personer, (børn under 12 år halv pris). Desuden er standard borddækning, blomsterdekorationer og betjening inkluderet.

Supper serveres alle med flutes :

Aspargescreme suppe m/kødboller	Pris	dk. 40,-
Artiskokkartoffelcreme suppe m/kammuslinger		dk. 45,-
Fiskecremesuppe m/porre & laks		dk. 45,-
Italiensk minestrone suppe m/urter & bacon		dk. 40,-
Jomfruummercremesuppe m/rejer & urter		dk. 48,-
Klar oksekødssuppe m/kød, melboller, urter & ris		dk. 40,-

Kolde F oretter serveres alle med flutes :

Hønsesalat på ananasring m/bacon	dk. 40,-
Lakseroulade på salat m/caviar & smørostfyld eller tzatiki fyld	dk. 44,-
Rejecocktail m/rejer & asparges	dk. 44,-
Røget dyrekølle m/marineret tranebær & peberrodsskum	dk. 50,-
Seranoskinke m/pestomarineret tomater & melon tern	dk. 44,-
Tunfiskemousse på salat m/dressing	dk. 40,-

Varme F oretter :

Fersk laks m/flødestuvet spinat & flutes	dk. 48,-
Rødtungerulle m/lakse mousse, ris & hummercognac sc.	dk. 48,-
Stor tartelet m/høns i asparges	dk. 40,-

Hovedretter - Fjerkræ:

Rosastegt berberi andebryst m/kålraabi mos, rødkåls salat, kartoffel & appelsin sauce	dk. 95,-
Traditionel andesteg m/rødkål, gele, brune-, hvide kartofler & andesky sauce	dk. 98,-
Mexican marineret kalkunbryst m/bagt kartoffel, hvidløgssmør, mixed salat & dressing	dk. 74,-

Hovedretter - Kalv:

Kalvefilet m/årstidens grøntsager & rodfrugter, ovnbagte kartofler & rosa pebersc.	dk. 126,-
Kalvesteg stegt som vildt m/waldorfsalat, bønner, gele, kartofler & vildtfløde sc.	dk. 94,-

Hovedretter - Okse:

Gl. dags oksesteg m/bønner, glaseret løg, kartofler, surt & sky sc.	dk. 82,-
Oksefilet m/mixed salat eller råstegte grøntsager, ovnbagte kartofler & whisky sc.	dk. 120,-
Suppekød(okse) m/bønner, kartofler, gele & sursødpeberrods sc.	dk. 78,-

Hovedretter - Svin:

Gl. dags svinekam m/svær, rødkål, franske & hvide kartofler, surt & sky sc.	dk. 85,-
Hamburgerryg m/2 slags grøntsager, kartofler & asparges sc.	dk. 82,-
Orientalisk svinekam m/passionsfrugter, ris & karrykokos sc.	dk. 85,-
Honning glaseret skinke m/flødekartofler & tomatbønne salat m/feta	dk. 80,-
Pestomarineret svinemørbrad m/mixed salat, ovnbagte kartofler & pestofløde sc.	dk. 98,-
Sprængt svinekam m/waldorffsalat, ½æble m/gele, brune-, hvide kartofler & sky sc.	dk. 90,-

Desserter:

Chokolademousse m/passions frugt	dk. 40,-
Fløderand m/vanilieis, kirsebær eller jordbær sc.	dk. 40,-
Faaborg kros daim islagkage m/jordbærpernod sc.	dk. 45,-
Fromager med valgfri smag	dk. 42,-
Æbletærte m/kanelsukker, mandler & cremefraiche eller soft ice	dk. 42,-
Mandelrand m/frugtsalat & soft ice	dk. 40,-
Nøddekurv m/2 slags is, frugtsalat & hindbær pure	dk. 42,-
Pandekager m/vanilieis & chokolade sc.	dk. 40,-

Natmad:

Asiatisk karrysuppe m/kylling, ris eller aspargessuppe m/kødboller & flutes	dk. 40,-
Frikadeller m/kold kartoffelsalat eller stuvet hvidkål & rødbeder	dk. 44,-
Hotdogbuffet m/tilbehør	dk. 45,-
Ta´ selv bord m/ 2 slags pålæg, leverpostej & ost	dk. 45,-
Æggekage m/bacon, tomat, purløg og rugbrød	dk. 40,-

Kaffe & Te:

Kaffe/te (til natmad dk.10,-)	Pr. person	dk. 20,-
Kaffe/te m/3 slags småkager		dk. 25,-
Kaffe/te m/Fanøkringle		dk. 35,-
Kaffe/te m/petit fours eller 2 stk.fylt belgisk chokolade		dk. 30,-

Velkomstdrinks:

Æble/ pære cider	Pr. person	dk. 20,-
Faaborg Kros special (passionsfrugtlikør & hvidvin)		dk. 25,-
Peche d'or (mousserende hvidvin m/fersken smag)		dk. 25,-
Himbær eller jordbær øl		dk. 30,-

Hedvin:

Portvin, Sherry, Madeira, Martini	dk. 25,-
-----------------------------------	----------

Øl & Vand:

Sodavand	dk. 20,-
Øl: Carlsberg, Tuborg	dk. 20,-
Luxsus øl	dk. 25,-
Isvand pr. person (gratis ved køb af vin)	dk. 20,-

Spiritus:

½ Flaske snaps	dk255,-
2 cl. Aalborg, Jägermeister, Gammel Dansk, Fernet Branca, Gajol, Kaffepunch	dk. 20,-
2 cl. Rom, Gin, Vodka, Pernod, Campari, Bailey	dk. 25,-
2 cl. Cognac, Grand Marnier, Whisky	dk.30,-
Irisk Coffee	dk. 40,-

Husets hvid & rødvin -Bourgogne i Frankrig:

Cuvée Prestige, vin de table, Badet Clément & Cie	1 glas	dk. 35,-
Cuvée Prestige, vin de table, Badet Clément & Cie	½ flaske	dk. 75,-
Cuvée Prestige, vin de table, Badet Clément & Cie	1 flaske inklusiv isvand	dk140,-

Hvidvin:

Piesporter Michelsberg (frisk & sødmefyldt Moselvin)	dk145,-
Viña Tarapacà Chardonnay (tør & nuanceret bouquet, vinen er tildelt guldmedalje i BT)	dk175,-
Fabiano, Soave Classico DOC (tør, forfriskende & elegant)	dk155,-
Riesling, Renè Murè (tør, frisk & blomsterfyldt bouquet)	dk225,-

Rødvín :

Villa Teseo Rosso (fra Toscana, intenssmag og frugtrig bouquet)	dk175,-
Mont-Marcal, Gran Reserva Especial, Penedés (fyldig, blød smag & moden bouquet)	dk155,-
Château Tour Calon, Montagne-Saint-Emilion (aromatisk og frugtrig bouquet)	dk225,-
Viña Tarapacá, Cabernet-Sauvignon, Chile (fyldig smag & frugt bouquet, BTs guldmedalje)	dk175,-

Isvand er gratis ved køb af vin

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer(prisliste 2011)

Praktiske oplysninger omkring afholdelse af et selskab på Faaborg Kro:

Et godt arrangement er afhængig af god planlægning, og der er mange ting der skal overvejes når De tilrettelægger deres livs fest. Vi står naturligvis altid til rådighed med hjælp og gode råd hvis De ønsker det. Ring og aftal en tid for et uforpligtende møde, hvor De også kan se vores faciliteter.

I forbindelse med aftalen af selskabet udarbejdes en ordre bekræftelse, hvoraf det aftalte fremgår. Vi opfordrer Dem til at gennemlæse denne, når De kommer hjem, for at få rettet eventuelle misforståelser.

Standard borddækninger og dekorationer er naturligvis inkluderet i menuprisen, hvis selskabet afholdes på Faaborg Kro. Vi kan tilbyde mange muligheder for bordopstilling og for valg af farver til borddækningen. Specielle ønsker er muligt at arrangere imod en aftalt merpris, dekorationer kan også selv medbringes.

Vi er gerne behjælpelige med at finde den rette musik, musiker spiser gratis med.

I forbindelse med selskaber kan der lejes værelser med delt badeværelse og morgenmad serveret på kroen.

Enkeltværelse kr.300,- og dobbeltværelse kr.500,- inklusiv morgen komplet.

Afbestilling: Ved gæsters sygdom, betales der ikke såfremt der er afmeldt senest 24 timer før ankomst, ved mindre end 24 timer før betales halv pris.

Dinner transportable/levering: Hvis maden skal leveres er det meget vigtigt at opgive den præcise adresse, og et telefonnummer og evt. mobilnummer, hvor De kan træffes omkring leveringstidspunktet.

Leverings gebyr på kr. 4,- pr. kilometer dog minimum kr. 50,-som ved korte afstande.

Emballage: Den tomme emballage (varmekasser, skåle, fade og foliebakker med låg) skal De selv levere tilbage på kroen, senest dagen efter, indtil da tages der et depositum på kr.500,-

Alle ovenstående priser er inklusiv moms,(standard bordopdækning, blomsterarrangement og betjening).

Undertegnede og personalet ser frem til at byde Dem velkommen på Faaborg Kro eller levere maden til Deres selskab. Vi vil gøre alt for at Deres fest bliver en oplevelse, som kan huskes med glæde.

Med venlig hilsen
Marlene & Uwe Schober
Ejere af Faaborg Kro