



SELSKABSMENU



INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os.....	5
Dit livs fest	6
Carvery buffet	8
Den eksklusive buffet	9
Selskabsmenuer	10
Kaffe	14
Natmad	14
Børnemenue	15
Buffet	16
Italiensk buffet	18
Brunch	21
Pølsebord	22
Drikkevarer	23
Praktiske oplysninger	25



VELKOMMEN TIL HOTEL HJALLERUP KRO

Hotel Hjøllerup Kro blev opført i 1858, da man i forbindelse med etableringen af hovedvejen mellem Aalborg og Frederikshavn nedlagde den oprindelige Hjøllerup Kro lidt uden for byen. Hvert år i juni valfarter omkring 200.000 gæster til Hjøllerup Marked og mange overnatter her på Hotel Hjøllerup Kro.

Med sin centrale placering mellem Aalborg og Frederikshavn er det et oplagt stop på rejsen eller som udgangspunktet for weekendopholdet eller miniferien.

Hotel Hjøllerup Kro har 24 dobbeltværelser, som alle har eget bad/toilet, tv og gratis trådløst internet.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet - dog mod betaling af et mindre tillæg.

Vi har god, veltilberedt dansk mad på menuen og tilbyder hver dag dagens ret samt stjerneskud. Du kan være sikker på kvalitet til fornuftige priser, hvor alle kan være med.

Vi glæder os til at byde dig velkommen!



NÅR DINE GÆSTER FORTJENER LIDT EKSTRA ...

Det er en vellykket fest når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år, og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparet. På Hotel Hjallerup Kro, kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest.

Når I holder jeres fest på Hotel Hjallerup Kro er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, duge, servietter samt bomster.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken. Serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere. Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Vælger I at holde festen med min. 35 gæster, på Hotel Hjallerup Kro ønsker vi jer tillykke med et gavekort på et weekend-ophold på et af kædens hoteller.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen og vi vil naturligvis gøre alt for at netop jeres selskab bliver en succes.



DIT LIVS FEST

Varighed:

7,5 timer (1 time ekstra kr. 95,- pr. couvert)

Min 35. couverter.

Børn under 10 år, halv pris

Flûtes til alle
forretter
og supper

DEN KENDTE

KR. 710,-

Forret: Klassisk hønsesalat med bacon og ananas.

Hovedret: Langtidsstegt kalvesteg stegt som vildt med bønner, stegt champignon, waldorfsalat, surt og sødt samt hvide kartofler eller Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, små gulerødder, hvide kartofler med persille, skysauce samt surt og sødt

Dessert: Hjemmelavet vaniljeis med skovbærsauce med lakrids

Kaffe: Kransekager

Natmad: Asparæssuppe med kødboller

DEN LÆKRE

KR. 790,-

Forret: Ovnbagt laks med flødestuvet spinat og butterdejssnitte.

Hovedret: Kalvefilet med smørdampede gulerødder, grønne asparges i baconsvøb, ristede svampe og små kogte kartofler samt bordelaisesauce.

Dessert: Hasselnøddetærte med frugter og is.

Kaffe: Kransekage

Natmad: Croissant med rejefyld og hønsesalat.



DEN FREMRAGENDE KR. 810,-

- Forret:** Torsk i svampesauce, sauté af asparges, porrer og dild samt flûtes.
- Hovedret:** Oksemørbrad med små timiankartofler, indbagte blomkål, sukkerærter, gulerodstænger
Hertil rødvinssauce
- Dessert:** Nøddekurv med is og eksotiske frugter.
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Pølsebord med 6 slags pålæg, lun leverpostej og grovbolle

DEN OVERRASKENDE KR. 825,-

- Forret:** Lakseriellette på bund af salater med dressing
- Hovedret:** Kalvemørbrad med stegte rodfrugter, broccoli asparges
Kartoffelsoufflé med baconern
Whiskysauce
- Dessert:** Desserttallerken med 2 slags kage, is og frisk frugt
- Natmad:** Fransk Løgsuppe med osteflûtes

DEN ELEGANTE KR. 815,-

- Forret:** Tappastallerken med middelhavs-specialiteter og ristet små toast.
- Hovedret:** Rosastegt andebryst med sauté af druer og nødder, broccoli asparges, små persillekartofler samt portvinssauce
- Dessert:** Bananasplit samt kagetallerken med is og frisk frugt
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Cremet karrysuppe med hønsekød og ris

INKLUDERET I ALLE MENUER:

- Velkomstdrink
- Hvid og rød vine under middagen
- 1 glas dessertvin

Øl og
sodavand ad
libitum i 7,5 timer

95,-



INKLUDERET I MENUEN:

- Velkomstdrink
- Husets vine
- 1 glas dessertvin

CARVERY BUFFET

FORRET

Lakserose på bund af salat med citroncreme og flütes (tallerken serveret)

HOVEDRET (Buffet)

Vælg mellem 3 slags kød:

- Helstegt oksefilet
- Helstegt lammekølle
- Glaseret skinke
- Barbecue steg svinekam
- Champion farseret kalkunbryst
- Helstegt kalveculotte

4 slags salat:

- Broccolisalat
- Mozzarellasalat
- Spidskålsalat med æbler i sennepsdressing.
- Mixetgrøn salat med knas

Sovs:

- Whiskeysauce
- Bearnaise

Flødekartofler

Krydrestegt kartofler

DESSERT

Pandekager med is, bærkompot
eller Brownie med is og frugt

KAFFE

Kransekage

NATMAD

Suppe efter eget valg

785,-
pr. couvert

A photograph of two tall, slender glasses filled with sparkling wine, showing numerous bubbles. The glasses are set on a dark surface next to a single, vibrant red rose with green leaves. The background is a soft, out-of-focus white fabric.

DEN EKSKLUSIVE BUFFET

FORRET

Hvidvinsdampet rødtungefilet med hummerhaler i limesauce på bund af asparges, porre og dild.

HOVEDRET

Rosastegt oksefilet
Stor benskinke – let røget
Unghanebryst – farseret
Broccolisalat med pinjekerner.
Carpresa: Tomat, bøffelmozarella og basilikum
Grøn salat med frugt og nødder
Små timiankartofler
Ostebagte flødekartofler
Pastasalat
Rødvinsauce
Bearnaisesauce

DESSERT

Halv melon med softice
eller Cheesecake med frisk frugt.

KAFFE

Kransekage

NATMAD

Italiensk pølsebord

825,-
pr. couvert

INKLUDERET I MENUEN:

- Velkomstdrink
- Husets vine
- 1 glas dessertvin



SELSKABSMENUER

Forretter
serveres
med flûtes

FORRETTER

Tarteletter med høns i asparges	kr. 95,-
Klassisk hønsesalat med bacon og ananas	kr. 95,-
Tapastallerken med serrano, chorizo, pesto, artiskok, soltørret tomat og oliven m.m.	kr. 125,-
Røget laks på bund af salat med sennepsdressing	kr. 98,-
Rejcocktail med salat, asparges, hummerdressing, citron og caviar.....	kr. 90,-
Pocheret laks anrettet med rejer, plukket salat, dressing og citron.....	kr. 105,-
Tunmousse på bund af sprøde salater anrettet med rejer, caviar og urtedressing.....	kr. 85,-
Carpaccio af oksefilet på bund af plukket salat, parmesan flager og pesto	kr. 95,-
Røget dyrekølle på plukket salat, pesto og stegte valnødder.....	kr. 95,-
Fiskesymfoni med 2 slags fisk og vannamei rejer anrettet på sprøde salater med citron og dild.....	kr. 108,-
Dampet torsk med urtedressing, rejer, blomkål, dild og caviar	kr. 108,-
Laksefarseret rødtungefilet med hummerhaler, limesauce og friske urter	kr. 110,-
Bagt laksefilet med flødestuede spinat og citron.....	kr. 115,-
Indbagt laksefilet med urtesauce, krebshaler, citron og dild.....	kr. 115,-
Jordskokkesuppe med pocheret torskeryg, stegte jordskokker og dild olie	kr. 95,-
Hummersuppe med hummerhaler og urter.....	kr. 105,-
Indbagt svampesuppe	kr. 95,-
Torskeloins i urtesauce med hummerhaler.....	kr. 128,-

HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med ærter, brunede kartofler, waldorfsalat, surt, sødt, hvide kartofler og vildtsauce	kr. 185,-
Kalvesteg stegt som vildt med bønner, stegte champignon, waldorfsalat, surt og sødt samt hvide kartofler	kr. 195,-
Braiseret oksesteg med glaseret perleløg, bønner, hvide kartofler, skysauce samt surt og sødt	kr. 195,-
Glaseret hamburgerryg med ærter, smørdampede gulerødsstave, hvide kartofler og aspargessauce	kr. 180,-
Gammeldags flæskesteg med sukkerbrunede kartofler, rødkål, surt og hvide kartofler	kr. 175,-
Langtidsstegt krondyrkølle med waldorfsalat, ristede svampe, bønner, sødt og surt samt persille kartofler.....	kr. 228,-
Kalvefilet med Pommes Duchesse, små gulerødder, grønne asparges i baconsvøb, ristede svampe og bordelaise	kr. 235,-
Oksemørbrad med indbagt blomkål, sugar snaps, svampe, små timian kartofler og Sauce Choron.....	kr. 280,-
Kalvemørbrad med selleri soufflé, sukker ærter, ristede svampe, kalveglåce og små kartofler	kr. 280,-
Oksefilet Madagascar med pebersauce, grønne asparges i baconsvøb, hvidløgsstegte champignon, grill tomat og råstegte kartofler	kr. 245,-
Kalvefilet med hummerhaler, persillekartofler, grøntsagssauté og Sauce Choron	kr. 265,-
Berberi andebryst med honning glaserede kartofler, mini majs, nøddesauté med druer, broccoli asparges og portvinsglace.....	kr. 245,-
Oksefilet med bernaïse, årstidens grønt samt små stegte kartofler.....	kr. 225,-



Hovedretter
serveret med
sæsonens friske
garniture



DESSERT

Fyldt hjemmelavet is med makroner og chokolade	kr. 85,-
Nøddekurv med is, coulis samt årstidens frugt og bær	kr. 115,-
Hjemmelavet vaniljeis med syltede pærer og chokoladesauce.....	kr. 85,-
Isroulade med syltede brombær og nøddeknas	kr. 98,-
Panna cotta med syltede bær og bagt hvid chokolade.....	kr. 85,-
Creme brulée med karamel og friske bær.....	kr. 85,-
Isbombe med vanilje og jordbæris serveret med jordbærconsumé	kr. 85,-
Gateau Marcel med coulis og friske bær	kr. 95,-
Brownie med chokolademousse, coulis og vaniljeis	kr. 95,-
Pandekager med is og jordbærkompot	kr. 85,-



KAFFE

Kaffe.....	kr. 40,-
Kransekage.....	kr. 40,-
Ved medbragt kage.....	kr. 10,-

NATMAD

Flûtes til
alle supper

Croissant'er med 2 slags fyld	kr. 95,-
Hot Dog (byg selv)	kr. 85,-
Klar hønsekødsuppe med boller og flûtes	kr. 80,-
Aspargessuppe med kødboller og flûtes	kr. 80,-
Løgssuppe med ostesnitte.....	kr. 85,-
Ungarsk gullaschsuppe med flûtes.....	kr. 80,-
Karrysuppe med ris og hønsekød.....	kr. 85,-
Frikadeller og kartoffelsalat.....	kr. 80,-
Pøsebord med brød og spændende pålæg	kr. 130,-
Æggekage med bacon og purløg.....	kr. 98,-
Tarteletter med høns i asparges.....	kr. 95,-
Biksemad med spejlæg	kr. 90,-

BØRNEMENU

Kyllingenuggets med pommes frites	kr. 85,-
Fiskefilet med pommes frites	kr. 85,-
Pølser med pommes frites	kr. 85,-
Børne is med chokoladesauce	kr. 65,-



BUFFET

DET KOLDE

- Maineret sild med løg, æg og karrysalat
- Røget laks med sennepsdressing
- Varmrøget laks med rørt hytteost og dild
- Wraps med røget laks og peberrodscreme
- Tunmousse med rejer og dressing
- Skaldyrssalat med krebsehaler, rejer, asparges og dild
- Dampet laks med rejer og asparges
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Serrano skinke med melon og pesto
- Røget krondyrkølle med røræg og purløg
- Grøn salat med dressing
- Tomatsalat med mozzarella
- Pastasalat med peberfrugt og forårsløg
- Kold kartoffelsalat med tomat og purløg

DET VARME

- Stegt fiskefilet med remoulade og citron
- Indbagte rejer med sur-sødsauce
- Tartelet med høns i asparges
- Lun leverpostej med bacon og champignoner
- Ostegratinerede pandekager med krydret oksekød og salsa
- Hjemmelavede frikadeller
- Peberstegt oksefilet med pebersauce
- Helstegt kalvefilet med rødvinssauce
- Flæskesteg med rødkål
- Svinefilet stegt med dijon og krydderurter
- Hot wings med bbq dip
- Herregårdsskinke
- Kyllingebryst med bacon
- Svinemørbrad i rosmarin og bacon
- Marinerede kyllingespyd
- Mørbradbøf i champignon a la creme
- Porretærte med skinke
- Broccolitærte

KARTOFLER

- Stegte kartofler med timian
- Pommes rösti
- Pesto kartofler
- Flødekartofler
- Bagt kartoffelmos med porre og bacon

DESSERT

- Æbletærte med flødeskum
- Valnøddetærte med creme fraiche
- Frugtsalat med flødeskum og vanilje
- Chokoladekage med hindbærskum
- 2 slags ost med druer og syltede nødder

7 retter,
max 3 varme

320,-

pr. couvert

Tilkøb af
ekstra ret
kr. **48,-**

ITALIENSK BUFFET

(min. 20 couverter)

- Bruschetta med oliventapenade samt tomatsalat og rørt tun med capers
- Carpaccio på sprøde salater med pesto og parmesan
- Porchetta med skysauce og stegte grøntsager
- Kalveculotte med ristede svampe og cremet svampesauce
- Frisk tagliatelle vendt i trøffelolie og friske urter
- Panzanella salat med agurk, peberfrugt og croutons
- Caprese salat med tomat, mozzarella og basilikum
- Panne Cotta
- Italienske oste med druer

318,-

pr. couvert









BRUNCH

(min. 20 couverter)

- Røget laks og creme fraiche dressing
- 3 slags pålæg med tilbehør
- Udvalg af oste og marmelader
- Røræg med sprød bacon og brunch pølser
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Amerikanske brunch pandekager med ahornsirup
- Chokoladecroissant
- Frisk frugt
- Franskbrød, rundstykker samt rugbrød
- Græsk yoghurt med bær
- Kaffe og te
- Æble og appelsinjuice

4 timers arrangement

310,-
pr. couvert

TILKØB

Fiskefilet med remuladekr. 45,-

Vafler (bag selv) med chokoladesovs
samt ahornsirupkr. 40,-

Marineret sild med karrysalatkr. 45,-

PØLSEBORD

TRADITIONELT

(min. 20 couverter)

- 8 slags pålæg
- Lun leverpostej med bacon og champignons
- Rugbrød
- Franskbrød
- Grovboller
- Smør

235,-
pr. couvert

ITALIENSK

(min. 20 couverter)

- 8 slags pålæg
- Paté
- Oliven, artiskokker, soltørrede tomater m. m.
- Italiensk specialbrød

265,-
pr. couvert





DRIKKEVARER

Velkomstdrink pr. glas	kr. 60,-
1/1 Husets hvidvin	kr. 320,-
1/1 Husets rødvin	kr. 320,-
Dessertvin pr. glad	kr. 60,-
Øl	kr. 45,-
Vand.....	kr. 40,-
Cognac	kr. 60,-
Likør.....	kr. 60,-



PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL HJALLERUP KRO

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster, på et af vore hoteller, ønsker vi dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparet på festsaftenen.

Helligdage: Ekstrapris pr. couvert kr. 45,- (konfirmationer undtaget)

Børn under 10 år: Halv pris.

Såfremt De ændrer antal deltagere, kan vi vælge at afsætte et mere passende selskabslokale til Deres arrangement.

Se mere på www.danske-hoteller.dk

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse kr. 800,-

Enkeltværelse kr. 500,-

Opredning kr. 250,-

Fri overnatning til værtsparet.

DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab.

BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

AFBESTILLING

Afbestilling af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse. Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdelse.

Ved afbestilling senere end de 6 uger/6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, medmindre lokalet bliver solgt til anden side.

Reducering af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet. Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før på tlf. 98 2810 11

Er der spørgsmål,
er I naturligvis
velkommen til at
kontakte os.

VÆRELSE

Hotel Hjallerup Kro har 24 dobbeltværelser, som alle har eget bad/toilet, tv og gratis trådløst internet.

KURSUSFACILITETER

Vi er altid klar med et godt tilbud på firmaaftaler og overnatning til håndværkere. Vi har selvfølgelig også mødelokaler i alle størrelser til kunde- og salgsmøder m.v.

Har du/I mange overnatninger pr. år, tilbyder vi fordelagtige aftaler med store rabatter. En firmaaftale vil også omfatte Danske Hotellers øvrige hoteller.

RESTAURANT

Restauranten kan forkæle dig med god, dansk kromad i hyggelige omgivelser.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag – lørdag: 12.00 – 20.00

Søndag: Lukket – dog åben for forudbestilte selskaber.

BELIGGENHED

Med sin centrale placering mellem Aalborg og Frederikshavn og lige midt i Hjallerup by er Hotel Hjallerup Kro et oplagt stop på rejsen eller som udgangspunktet for week-endopholdet eller miniferien.

Offentlig transport: bus stopper ca. 100 meter fra hotellet

Afstand til centrum: Kroen ligger i centrum af Hjallerup

Afstand til Aalborg: 22 km (via motorvej E45)

Afstand til Frederikshavn: 44 km (via motorvej E45)

OPLADNING AF EL-BIL:

Ladestander til opladning af el-biler er tilgængelig på parkeringspladsen ved hotellet. Læs mere på www.danske-hoteller.dk/om-danske-hoteller/ladestandere







HOTEL HJALLERUP KRO

Søndergade 1 · 9320 Hjallerup
Tlf. 98 28 10 11 · info@hjallerupkro.dk

hjallerupkro.dk