

Hotel Viby Kro



Skolevej 1 - 4130 Viby Sj. - Telefon 46 19 30 21 - Telefax 46 19 49 21

www.vibykro.dk

Hotel Viby Kro

Har en atmosfære af gamle dage, hygge, god mad og personlig service. Har selskabslokaler som kan indrettes, så de passer fra 10 til 200 personer.

Har egne specialiteter og kan servere alt fra danske egnsretter til det store franske køkken.

Har 21 dobbeltværelser med eget bad, toilet, tv og radio .

Vi kan maksimalt have 70 overnattende gæster.

Har dinner transportable fra 10 til 200 personer.

Har haft samme værtspar siden 1982.

DSB har tog lige til døren, om du kommer fra Roskilde/København eller Fyn/Jylland. Stationen ligger mindre end 1 minuts gang fra Viby Kro.

Alle arrangementer er med alt inklusivt så som: Lokaler, duge, servietter, betjening og årstidens blomster efter eget farvevalg.

Ved bestilling: Reservationsgebyr kr. 1000.

Kreditcard: Ved festarrangementer accepteres Dankort.

Ros: Sig det til alle!

Ris: Sig det til os , det kan vi lære af!

Med venlig hilsen

Jette og Dan Kyhlensø

Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

**Vælg frit mellem 3 retter med vin ad libitum
Kr. 510-**

Aspargessuppe

Med flûtes

Klar suppe

Med urter, kød- og melboller

Champignonsuppe

Med flûtes

Svinekam stegt som vildt

Med ½ æble med gelé, tyttebærsyltetøj, Waldorffsalat, brunede og hvide , kartofler og kraftig skysauce

Helstegt svinekam

Med sprød svær, gemyse, brunede- og hvide kartofler og skysauce

Gammeldags oksesteg

Med glaserede perleløg, carotter, hvide kartofler og kraftig skysauce

Hjemmelavet isrand

Med sorbét

Fløderand

Med frugter

Hjemmelavet isrand

Med Pære Belle Helene og varm chokoladesauce

**Ud af huset uden vin
Kr. 262-**

Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

**Vælg frit mellem 3 retter med vin ad libitum
Kr. 600,-**

Hummersuppe

Smagt til med Cognac, serveres med flûtes

Graved filét

På surbrød med slikasparges og sennepssauce

Tarteletter

Med rejer og asparges

Tarteletter

Med høns og asparges

Nøddestegt kalkunbryst

Med grøn salat, frossen peberrod, pom. Château og skysauce

Kalvesteg Hubertus

Fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, ristet bacon, champignons, pom. Risolet og vildtflødesauce

Helstegt tyndstegsfilét

Med gemyse, pom. Frites og sauce Bordelaise eller Bearnaise

Islagkage (hjemmelavet)

Med fyrværkeri

Frisk frugtsalat

Med råcreme

Pandekager

Med glaserede rosiner, nødder og rørt is

Ud af huset uden vin

Kr. 352,-

Vælg frit mellem 3 retter med vin ad libitum

Kr. 668,-

Hotel Vihy kro

Telefon 46 19 30 21

Skaldyrscocktail

Med flûtes

Muslingeskal

Med dampet dampede og stegt fiskefilét,
pyntet med rejer, asparges og hummersauce

Kogt laks Bellevue

Pyntet med rejer og caviar, serveres med citron og flouérons

Helstegt kalveryg Chasseur

Med ristede champignons, tomat Provencale, blomkål,
pom. Croquettes og sauce Chasseur

Helstegt oksemørbrad

Med tomat provencale, blomkål, spinat d'anglaise
pom. Frités og sauce Bordelaise eller Bearnaise

Dyreryg

Fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, brunede- og
hvide kartofler, flødesauce.

Mandelrand

Med friske frugter

Rubinsteinerkage

Fromage med ægte rom

Omelet Surprice

**Ud af huset uden vin
Kr. 420**

Natmad

Natsuppe

Vælg frit fra side 6

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat

Kr. 95.-

Gammeldags æggekage

Med røget flæsk, sennep og hjemmelavet rugbrød,
serveres på store stegepander

Kr. 95.-

Røget Westphalerskinke med honningmelon

Med lun flûte

Kr. 95.-

Vinarrangement:

Velkomstdrinks

Huset hvidvin

Husets rødvin

Portvin - Dessertvin

Ad libitum

Kr. 248.-

Fri bar:

I forbindelse med selskabsmenu, kan vi tilbyde
likør og Cognac til kaffen, samt bar indeholdende:
Rom, Whisky, Pernod, Safari, Campari, Martini,
Gin Vodka, Malibu, øl og vand

Kr. 228,-

Ekstra time fri bar pr. Couvert

Kr. 95,-

Bordet

Dækkes med hvid dug, hvide stofservietter, ilagt farvet serviet.
Blomsterdekoration for hver 10 couverter.

Menubånd efter eget ønske (pr. stk.)

Kr. 40,-

Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

Supper

Aspargessuppe

Flødelegeret, serveret med aspargessnitter og lun flûtes Kr. 75,-

Champignonsuppe

Flødelegeret, serveres med friske champignons og lun flûtes Kr. 75,-

Kartoffelsuppe

Flødelegeret, serveres med kartofler, porreringe, bacon og smørstegte brødcroustons Kr. 75,-

Hummersuppe

Kogt på jomfruhummer, garneret med hummerhaler, smagt til med Cognac, hertil lune flûtes Kr. 95,-

Fiskesuppe

Flødelegeret, serveres med rejer og limfjordsmuslinger, hertil lune flûtes Kr. 75,-

Brun kalvesuppe

Kogt på kalveskank, garneret med kalvekød, smagt til med sherry og kryderiblanding, hertil lune flûtes Kr. 75,-

Oksekødsuppe

Dejlig kraftig suppe, med urter, kød- og melboller, lune flûtes Kr. 75,-

Gullachsuppe

Meget kraftig ungarsk suppe, hertil lune flûtes Kr. 95,-

Fransk løgsuppe

Kraftig oksefond med sauterede løg og en anelse hvidløg, smagt til med ægte Cognac, hertil ostebrød og lune flûtes Kr. 75,-

Minestronesuppe

Kraftig italiensk urtesuppe med porrer, gulerødder, løg, tomater, selleri, ris og spagetti, hertil lune flûtes Kr. 75,-

Forretter

Tarteletter

Med høns eller rejer i asparges

Kr.90,-

Dampede rødspættefiletter

Maskeret med hummersauce og sauce Hollandaise, pyntet med rejer, asparges, hertil citron og flouérons

Kr. 110,-

Portionsanrettede forretter

Gravad laks

På surbrød, pyntet med frisk dild og slikasparges, hertil sennepsauce

Kr. 110.-

Fersk røget laks

Pyntet med slikasparges, frisk dild, citron, hertil spinat a lá crème samt flouérons

Kr.110.-

Rejecocktail

Serveres i glas med snittet salat, pyntet med frisk dild, citron, asparges og caviar, hertil lun flûtes

Kr. 125,-

Skaldyrscocktail

Serveres i glas med snittet salat, rejer, hummerhaler pyntet med krebs, frisk dild, citron, asparges og caviar, hertil lun flûtes

kr. 125.-

Kogt laks Bellevue

Pyntet med rejer, caviar og æg, serveret med citron og flouérons

Kr. 238.-

Muslingskal

Med dampede og stegte fiskefiletter, maskeret med hummersauce, pyntet med rejer, asparges og citron

Kr. 125.-

Prangerpung med laks

Indbagt laks i fillodej, serveret på sprød salatbund
Med champignons a lá crème

Kr. 125.

Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

Hovedretter

Helstegt dyreryg

Serveres med fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, brunede - og hvide kartofler, hertil fløde vildtsauce

Kr. 255.-

Vildand

Serveres med fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, brunede - og hvide kartofler, hertil fløde vildtsauce

Kr. 225.-

Helstegt vildsvineryg

Serveres med fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, brunede - og hvide kartofler, hertil fløde vildtsauce

Kr. 225.-

Kalvesteg Hubertus

Serveres med fuglereder med Waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, ristede champignons og bacon, pom. Risoleet, rødvinssauce

Kr. 225.-

Svinekam stegt som vildt

Med ½ æbler med gelé, waldorffsalat, tyttebærsyltetøj, brunede - og hvide kartofler og en kraftig rødvinssauce

Kr. 175.-

Helstegt kalveryg

Serveres med babycarotter, fine ærter, blomkål, pom. Risoleet og en kraftig kalveskysauce

Kr. 225.-

Helstegt oksemørbrad

Serveres med tomat Provencale, blomkål, spinat d'anglaise, pom. frités, sauce Bearnaise eller Bordelaise

Kr. 298.-

Helstegt kalveryg Chasseur

Serveres med ristede champignons, tomat Provencale, blomkål, pom. Croquettes og sauce Chasseur

Kr. 278.-

Helstegt oksefilet

Serveret med carotter, hariccotvert, babymajs, pom. Frités Sauce Bordelaise og Bearnaise

Kr. 278.-

Helstegt tyndstegsfilét

Med grøn salat, bagt kartoffel Marcaiere og sauce Bearnaise

Kr. 225.-

Gammeldags oksesteg

Serveres med babycarotter, glaserede perleløg, hvide kartofler og kraftig skysauce

Kr. 175.-

Desserter

½ ananas Med frugtsalat og råcreme	Kr. 125.-
Fløderand Med frugtsalat, pyntet med flødeskum og chokolade	Kr. 95.-
Hjemmelavet æbletærte Med cremefraise	Kr. 95.-
Rubinsteinerkage Fromage med ægte rom	Kr. 125,-
Pandekager Med rørt is, pyntet med ristede nødder og rosiner. Serveres én gang	Kr. 95.-
Hjemmelavet isrand Med frisk frugtsalat	Kr. 95.-
Hjemmelavet islagkage Flot og festligt pyntet med sorbét og fyrværkeri	Kr. 100-
Hjemmelavet isrand, Pære Belle Helene Med varm chokoladesauce	Kr. 100-
Frisk frugtsalat Med råcreme	Kr. 125-
Omelet Surprise	Kr. 138.-



Koldt bord

minimum 10 kuverter

3 slags sild - rejer med mayonnaise - røget ål med røræg - leverpostej med bacon og champignons - skinke med røræg - tatar med rå æggeblomme, rå løg, kapers og peberrod - varm fiskefilet - frikadeller med surt - mørbradbøf med bløde løg - oste anretning

Kr. 265.-

Det stor kolde bord

minimum 10 couverter

Marineret sild - kryddersild - karrysild - stegt sild i lage - rejer - røget ål med røræg - fersk røget laks - leverpostej med bacon og champignons - roastbeef med peberrod. fiskefilét med remoulade - ribbensteg med rødkål - mørbradbøf med bløde løg og champignons - frikadeller med agurkesalat - oste anretning

Kr. 295.-

Luksusanretning

minimum 10 couverter

Ferskrøget laks med slikasparges - gravad laks med sennepdressing - ristet røget makrel med røræg. Helstegt tyndsteg med mixet salat - dyrecotelet med ristede pærer - tatar med rå æggeblomme, rå løg, kapers og peberrod - varm fiskefilét. Frisk frugtsalat med oste anretning med danske og Franske oste

Kr. 300-

Luksusplatte

minimum 10 couverter

Marineret sild - kryddersild - fiskefilét med remoulade - æg med rejer - leverpostej med bacon og champignons - mørbradbøf med bløde løg - skinke med spejlæg - ost

Kr. 225.-

Alle anretninger er med hjemmelavet brød - smør og fedt

Varm buffét 1

minimum 20 couverter

Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

Helstegt tyndstegsfilét
hvidløgsmarineret kalkunbryst
salatbuffét med to slags dressing
flødestegte kartofler og grovboller

Kr. 295.-

Varm buffét 2
minimum 20 couverter

Helstegt højreb - glaseret røget skinke - farseret lammekølle
salatbuffét med to slags dressing - bagt kartoffel Macaiere
fyldt tomat Provencale
hjemmebagte grovboller
frugtbord med masser af frisk frugt

Kr. 325-

Varm buffét 3
minimum 20 couverter

Kogt laks Bellevue, pyntet med æg, rejer og caviar
helstegt højreb - glaseret røget skinke - farseret lammekølle
salatbuffét med to slags dressing - bagt kartoffel macaiere
fyldt tomat Provencale
hjemmebagte grovboller
stort ostebord med danske og franske oste

Kr. 360-



Hotel Viby kro

Telefon 46 19 30 21

**Ved 25 couverter kan vi tilbyde dig
Følgende arrangementer:**

Ved ankomsten serveres eftermiddagskaffe og te med hjemmelavet kage.

Klokken 19.00 serveres tre retters menu, ledsaget med levende musik:

Aspargessuppe
med flûtes

Svinekam stegt som vildt
med tyttebærsyltetøj og waldorffsalat
brunede- og hvide kartofler, rødvinssauce

Hjemmelavet islagkage
med fyrværkeri

Efter maden vil der være mulighed for at danse, da den levende musik
forsætter til klokken 01.00.

Næste dag er der brunch mellem klokken 09.00 - 11.00.

**Ved overnatning på dobbeltværelse
Med eget bad og toilet
Pris pr. couvert:
Kr. 995.-**

