



**HOTEL  
SABRO KRO**  
★★★★

# BRYLLUPSMENU 2024

*Tallerkenservering & "Det store dessertbord"  
Maj-juli*

---

## Forret

*Rimmet laks, sennepsmayo, syltet fennikel, urtesalat, kapersvinaigrette & radiser*

*Hvide asparges, rejer, friséesalat & hollandaise sauce*

*Røget svinemørbrad med urtemayo, syltede løg, ristede mandler & sommerurter*

## Hovedret

*Farseret unghane med gulerodspuré, bagte gulerødder, pomes rissoles & kraftig glace*

*Årstidens fisk med persillepesto, citrusfiskecreme, grønne asparges, nye gulerødder & nye kartofler*

*Stegt kalvefilet rullet i trøffel og urter med kalve-fumé, Pomes Anna & variation af gulerødder*

## "Det store dessertbord"

*Vaniljeis med guld*

*Rabarbertrifli, mascarponecreme & ristede mandler*

*Mazarinkage med lemonganash, nødekrokant & krystalliseret hvid chokolade*

*Citronfromage, kys & skovsyre*

*2 slags Arla Unika oste*

**3 retter kr. 455,-**

*Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Hovedretten serveres anden gang fra fad. Dessertbordet er buffet. Børn under 12 år er 1/2 pris.*

**Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale**

---

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



## HOTEL SABRO KRO

★★★★

# BRYLLUPSMENU 2024

*Tallerkenservering & "Det store dessertbord"*  
*August-september*

### Forret

*Rimmet laks, sennepsmayo, syltet fennikel, urtesalat, kapersvinaigrette & radiser*

*Dagens pocherede fisk fra Hanstholm med rejer, friséesalat & hollandaise sauce*

*Røget svinemørbrad med urtemayo, syltede løg, ristede mandler & sommerurter*

### Hovedret

*Farseret unghane med gulerodspuré, bagte gulerødder, pommes rissoles & kraftig glace*

*Porterbraiserede svinekøber, pastinakupuré, bagte pastinækker vendt i persille, rodfrugtchips, knust kartoffel med brunet smør & creme fraiche hertil rødvinssauce*

*Langtidsstegt oksefilet med honningbagte rødbeder, springløg, syltede tomater, pommes rissoles & portvinssauce*

### "Det store dessertbord"

*Vaniljeis med guld*

*Rabarbertrifli, mascarponecreme & ristede mandler*

*Mazarinkage med lemonganash, nøddekrokant & krystalliseret hvid chokolade*

*Citronfromage, kys & skovsyre*

*2 slags Arla Unika oste*

**3 retter kr. 455,-**

*Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Hovedretten serveres anden gang fra fad. Dessertbordet er buffet. Børn under 12 år er 1/2 pris.*

**Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale**

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



**HOTEL  
SABRO KRO**  
★★★★

**BRYLLUPSMENU 2024**  
*Tilvalg*

**Kaffe & sødt**

<i>Kaffe &amp; te ad libitum</i>	<i>3 timer</i>	<b>Kr. 42,-</b>
<i>Kransekage</i>	<i>3 stk.</i>	<b>Kr. 45,-</b>
<i>Småkager</i>	<i>3 stk.</i>	<b>Kr. 35,-</b>
<i>Fylde chokolader</i>	<i>3 stk.</i>	<b>Kr. 42,-</b>
<i>Håndskænket cognac &amp; likør</i>	<i>Pr. glas</i>	<b>Kr. 65,-</b>

**Natmad**

<i>"Byg selv" hotdogs med ristede pølser</i>		<b>Kr. 95,-</b>
<i>Aspargessuppe med kødboller &amp; hjemmebagt brød</i>		<b>Kr. 75,-</b>
<i>Lune frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat</i>		<b>Kr. 90,-</b>
<i>Biksemad med rødbeder &amp; bearnaise sauce</i>		<b>Kr. 95,-</b>
<i>Tortilla wraps med 3 slags fyld (Oksekød/kylling/vegetarisk)</i>		<b>Kr. 85,-</b>

**Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale**

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



# HOTEL SABRO KRO

★★★★

## BRYLLUPSMENU 2024

### *Drikkevarer til festen*

#### Velkomstdrink

<i>Alkoholfri sommercocktail</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 65,-
<i>Husets velkomstdrink</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-
<i>Husets Cavá Brut</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-
<i>Husets Cavá Demi-Sec</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-
<i>Champagne</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 100,-

#### Læskedrikke

<i>Sodavand</i>		Kr. 35,-
<i>Øko frugtsaft</i>		Kr. 38,-
<i>Flaskeøl</i>		Kr. 40,-
<i>Mokai</i>		Kr. 60,-

#### Vin

<i>Husets hvidvin</i>	<i>Pr. flaske</i>	Kr. 350,-
<i>Husets rødvin</i>	<i>Pr. flaske</i>	Kr. 350,-
<i>Husets rosé</i>	<i>Pr. flaske</i>	Kr. 350,-
<i>Husets vine</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-

#### Vin ad libitum

<i>Husets vine inkl. øl &amp; sodavand</i>	<i>Kl. 12:00-20:00</i>	Kr. 420,-
<i>Husets vine inkl. øl &amp; sodavand</i>	<i>Kl. 18:00-02:00</i>	Kr. 445,-

#### Luksusvin ad libitum

<i>Festvine fra vinkælderen inkl. øl &amp; sodavand</i>	<i>Kl. 12:00-20:00</i>	Kr. 495,-
<i>Festvine fra vinkælderen inkl. øl &amp; sodavand</i>	<i>Kl. 18:00-02:00</i>	Kr. 525,-

#### Spiritus

<i>Alm. spiritus med frugt, is &amp; pynt til drinks</i>	<i>4 timer</i>	Kr. 198,-
--	----------------	-----------

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



**HOTEL  
SABRO KRO**  
★★★★

# BRYLLUPSPAKKER 2024

*Med eller uden bryllupsreception*

## Luksuriøs bryllupspakke

- Husets velkomstdrink - Cavá
- Valgfri 2-retters tallerkenservering & dessertbord
- Vin ad libitum med husets vine inkl. øl og sodavand
- Kaffe og småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 17:30-02:00 **Kr. 1.100,-**

Pris pr. kuvert kl. 17:30-03:30 **Kr. 1.300,-**

## Bryllupsreception

- Husets rosé & hvidvin samt øl & sodavand ad libitum
- Tapas ved ankomst (3 stk. efter eget valg)
- Hjemmebagt brød & dip
- Kaffe & te ad libitum
- Bryllupskage må medbringes UB (Vi skærer kagen)

Pris pr. kuvert kl. 15:00-17:30 **Kr. 298,-**

### Priserne er inklusive følgende:

*Blomsterpakke. Eget selskabslokale. Påsætning af bordkort. Præsentation af mad og vin. Servering af anden omgang til hovedretten. Værelse til brudeparret. Specialpriser til jeres gæster.*

*Ved køb af reception & bryllupspakke giver vi alm. spiritus med frugt, is & drinkspynt til festen fra kl. 00:15 til det aftalte sluttidspunkt.*

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922



**HOTEL  
SABRO KRO**  
★★★★

**RECEPTION 2024**  
*Tapas til bryllupsreceptionen*

---

*Røget laks - rugbrød - rygeostcreme - dild*

*Hellefisk - sorte linser - rødøg - urter*

*Bresaola - pesto - soltørret tomat*

*Carpaccio - bagt parmesan - rucola*

*Kylling - bacon - syltede rødøg - hvidøgsmayo*

*Cesarsalat - hvidøgsdressing - croutons*

*Palmekål - jordskokker - feta - hasselnød*

*Æggesalat - karse - tomat*

*Hummus - koriander - chili - fladbrød*

*Alle tapasanretninger serveres med  
hjemmebagt brød & trøffelsmør*

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

---

**MONTRA HOTEL SABRO KRO**

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · [sabrokro@sabrokro.dk](mailto:sabrokro@sabrokro.dk) · Tel.: +45 8694 8922