



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSKORT

Efterår- & vintertallerkenservering (oktober til marts)

Forret

Mosaik af torsk, grøn mayo, marinerede glaskålsbånd & urter

Vitello Tonnato med tuncreme & pecorino med mizunasalat

Jordkokkesuppe med sprød pancetta, grøn olie & urter

Hovedret

Krondyrkølle, stegte svampe, mørke bær, selleripuré, saltbagt selleri, pommes rissoles & vildtsauce

Porterbraiserede svinekøber, pastinakpuré, bagte pastinakker vendt i persille, rodfrugtchips, knust kartoffel med brunet smør & creme fraiche samt rødvinssauce

Grillet oksefilet med variationer af bagte beder, syltede tranebær, pommes rissoles & trøffelglace

Dessert

Chokoladefondant med Amarena kirsebæris, frysetørret kirsebær & krystalliseret hvid chokolade

Vaniljepocheret pære med vaniljeis, hvid chokoladeganache, karamelsejl & ristede mandler

Mazarinkage med citronganache, nødekrokant & krystalliseret hvid chokolade med vaniljeis med guld

2 retter kr. 398,- / 3 retter kr. 455,-

*Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Forretterne serveres hovedsageligt som små anretninger. Hovedretten serveres anden gang fra fad.
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 · Tel.: +45 86 94 89 22



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSKORT

Efterår- & vinterbuffet (oktober til marts)

Forret

Stegte hvidløgsrejer, urter & chilidip

Svampesuppe med syltede bøgehatte & bacon

Røget okseinderlår, kørvelcreme, radise-crudité, bagte tomater & aioli

Lufttørret gris, fermenteret hvidløgsmayo, syltede løg, revet parmesan, rucola & citronolie

Hummus med chili & koriander

Hovedret

Grillet oksefilet med bearnaisesauce & pommes rissoles

Sprængt kalkunbryst med soltørrede tomater, flødeost & urter

Spidskålssalat med æbler, tranebær, sort sesam & ristede mandler

Hjertesalat med mormordressing, parmesan & syltede løg

Bagt rødbedesalat med feta & kerner

Dessert

Gateau Marcel med Amarena kirsebær

Panna cotta med kys, vaniljebagte æbler & skovsyre

Kr. 455,-

Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Forretterne serveres hovedsageligt som små anretninger. Born 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 · Tel.: +45 86 94 89 22



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

S E L S K A B S K O R T
Klassisk buffet (oktober til marts)

Forret

Gravad laks, røvesauce & sprødt rugbrød
Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges
Sennepssild, syltede rødløg & karse
Røget makrelsalat med syltet fennikel & urter
Hjemmebagt brød & smør

Hovedret

Grillet bondegårdsgris
Gammeldags oksesteg med enebærsauce
Pommes rissoles, stegt kål & årstidens grønt
Blomkålssalat, ærter, hasselnød & citron
Rødbedesalat, abler, persille & kerner

Dessert

Mazarinkage med lemoncurd, nøddekrokant & citronsorbet
Klassisk æblekage med fløde & makroner

Kr. 455,-

Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Forretterne serveres hovedsageligt som små anretninger. Born 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 · Tel.: +45 86 94 89 22



HOTEL SABRO KRO



SELSKABSKORT

Tilvalg

Kaffe & sødt

<i>Kaffe & te ad libitum</i>	<i>3 timer</i>	Kr. 50,-
<i>Kransekage</i>	<i>3 stk.</i>	Kr. 40,-
<i>Småkager</i>	<i>3 stk.</i>	Kr. 35,-
<i>Fylde chokolader</i>	<i>3 stk.</i>	Kr. 42,-
<i>Håndskænket cognac & likør</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 65,-

Natmad

<i>Aspargesuppe med kødboller & hjemmebakket brød</i>	Kr. 85,-
<i>“Byg selv” hotdogs med klassisk tilbehør</i>	Kr. 95,-
<i>Chili con carne, nachos & tre slags dip</i>	Kr. 95,-
<i>Middelhavsbord med pølser, skinke & oste serveret med hjemmelavet tilbehør & brød</i>	Kr. 125,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 86 94 89 22



HOTEL SABRO KRO

★★★★

SELSKABSKORT

Drikkevarer til festen

Velkomstdrink

<i>Alkoholfri vintercocktail</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 65,-
<i>Husets Cavá Brut</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-
<i>Husets Cavá Demi-Sec</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 75,-
<i>Cremant de Bourgogne</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 85,-
<i>Champagne</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 100,-
<i>Champagne Demi-Sec</i>		Kr. 100,-

Læskedrikke m/u alkohol

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

Luksusvin ad libitum

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

Spiritus

<i>Alm. spiritus med frugt, is & pynt til drinks</i>	<i>4 timer</i>	Kr. 248,-
<i>Alm. spiritus med frugt, is & pynt til drinks</i>	<i>6 timer</i>	Kr. 348,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 86 94 89 22



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSPAKKER

Til et uforglemmeligt arrangement

Luksuriøst arrangement Pakke 1

- Velkomstdrink Cremant de Bourgogne
- Valgfri 3-retters tallerkenserivering
- Festvine fra vinkælderen inkl. øl og sodavand ad libitum
- Spirituspakke i 4 timer
- Kaffe & hjemmebagte småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 17:30-02:00 **Kr. 1.350,-**
Pris pr. kuvert kl. 17:30-03:30 **Kr. 1.500,-**

Uden spirituspakke

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.250,-**

Luksuriøst arrangement Pakke 2

- Velkomstdrink Cavá
- Valgfri 3-retters tallerkenserivering
- Husets vine inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & hjemmebagte småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 17:30-02:00 **Kr. 1.150,-**
Pris pr. kuvert kl. 17:30-03:30 **Kr. 1.300,-**

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.100,-**

I alle pakker er følgende inkluderet i prisen:

Blomsterpakke. Eget selskabslokale. Påsætning af bordkort. Præsentation af mad og vin. Servering af anden omgang til hovedretten. Buffet er også en mulighed.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 86 94 89 22



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSPAKKER

Tallerkenservering eller buffet

Efterår- & vinterbuffet Pakke 1

- Velkomstdrink Cremant de Bourgogne
- Buffet med 3 serveringer
- Festvine fra vinkelderen inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & hjemmebagte småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.200,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.300,-**

Efterår- & vinterbuffet Pakke 2

- Velkomstdrink Cava
- Buffet med 3 serveringer
- Husets vine inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.100,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.200,-**

Klassisk frokostbuffet Pakke 1

- Velkomstdrink Cremant de Bourgogne
- Klassisk buffet med 3 serveringer
- Festvine fra vinkelderen inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & hjemmebagte småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.100,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.200,-**

Klassisk frokostbuffet Pakke 2

- Velkomstdrink Cava
- Klassisk buffet med 3 serveringer
- Husets vine inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.100,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.200,-**

I alle pakker er følgende inkluderet i prisen:
Blomsterpakke. Eget selskabslokale. Påsætning af bordkort. Præsentation af mad og vin.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 86 94 89 22