



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSKORT

Sensommer-tallerkenservering (august til september)

Forret

Rimmet laks, sennepsmayo, syltet fennikel, urtesalat, kapersvinaigrette & radiser
Lufttørret gris, fermenteret hvidløgsmayo, syltede rødløg, revet parmesan, rucola & citronolie
Rørt oksetatar med kartoffelchips & estragonmayo

Mellemret

Dagens pocherede fisk fra Hanstholm med rejer, friséesalat & hollandaise sauce
(Kun i sæson. Fås også som forret +35 kr.)
Stegte kammuslinger med blomkålspuré, crudité & brunet smør med hasselnødder (Fås også som forret +35 kr.)

Hovedret

Urtefarseret unghane med gulerodspuré, bagte gulerødder, pommes rissoles & kraftig glace
Sprængt svinekam med grønne asparges, løgpuré, nye gulerødder, kartofler & dijonsauce
Langtidsstegt oksefilet, arter francaise, springløg, langtidsbagte tomater, pommes rissoles & portvinssauce

"Det store dessertbord"

Vaniljeis med guld
Rabarbertrifli, mascarponecreme & ristede mandler
Mazarinkage med citronganache, nødekrokant & krystalliseret hvid chokolade
Citronfromage, kys & skovsyre
2 slags Arla Unika oste

2 retter kr. 398,- / 3 retter kr. 455,- / 4 retter kr. 545,-

Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. Hovedretten serveres anden gang fra fad. Desserten serveres som 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 · Tel.: +45 8694 8922



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

S E L S K A B S K O R T

Sensommerbuffet (august til september)

Forret

Stegte hvidløgsrejer, urter & chilidip

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

Grillet tun, grøn mayo, mangosalsa, syltet ingefær & wasabiknas

Hummus med chili & koriander

Hovedret

Langtidsstegt dansk okse med bearnaisesauce & pommes rissoles

Nordisk bygotto, grillet kylling, fennikel & ærter

Cremet broccolisalat, tranebær, peanuts & rødøg

Couscous-salat, feta, syltede løg & urter

Melonsalat med ristede mandler & frisk mynte

Dessert

Gateau Marcel, guld vaniljeparfait & friske sommerbær

Panna cotta, kys, bagte rabarber & brændt hvid chokolade

Kr. 455,-

Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. 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 8694 8922



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

S E L S K A B S K O R T
Klassisk buffet (august til september)

Forret

Gravad laks, røvesauce & sprødt rugbrød

Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges

Æggekage, bacon, bornholmersennep & frisk tomat

Røget makrel, urter, løg & mayo

Hjemmebagt brød & smør

Hovedret

Grillet bondegårdsgris, kål, cremet sauce espagnole & pommes rissoles

Sprængt kalvespidsbryst, peberrodssauce & dampede grøntsager

Blomkålssalat, arter, hasselnødder & citron

Rødbedesalat, æbler, persille, kerner & feta

Dessert

Mazarinkage med lemoncurd, nødekrokant, krystalliseret hvid chokolade & citronsorbet

Rabarbertrifli, mascarponecreme & ristede mandler

Kr. 455,-

Hjemmelavet brød og smør serveres til forretten. 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 8694 8922



HOTEL SABRO KRO



SELSKABSKORT

Tilvalg

Kaffe & sødt

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

Natmad

<i>"Byg selv" hotdogs med klassisk tilbehør</i>		Kr. 95,-
<i>Aspargessuppe med kødboller & hjemmebagt brød</i>		Kr. 75,-
<i>Lune frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat</i>		Kr. 90,-
<i>Biksemad med rødbeder & bearnaisesauce</i>		Kr. 95,-
<i>Tortilla wraps med 3 slags fyld (Oksekød/kylling/vegetarisk)</i>		Kr. 85,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 8694 8922



HOTEL SABRO KRO



SELSKABSKORT

Drikkevarer til festen

Velkomstdrink

<i>Alkoholfri cocktail</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. 90,-
<i>Husets Champagne Brut</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 100,-
<i>Champagne Deutz Brut Classic</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 120,-
<i>Champagne Deutz Demi Sec</i>	<i>Pr. glas</i>	Kr. 120,-

Læskedrik 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. 198,-
<i>Alm. spiritus med frugt, is & pynt til drinks</i>	<i>6 timer</i>	Kr. 298,-

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 8694 8922



HOTEL SABRO KRO

★★★★

SELSKABSPAKKER

Til en uforglemmelig aften

Luksuriøs aften

Pakke 1

- Velkomstdrink Cremant de Bourgogne
- Valgfri 3-retters tallerkenservering
(Evt. 4 retter +75 kr.)
- Festvine fra vinkælderen inkl. øl og
sodavand ad libitum
- Spirituspakke i 4 timer
- Kaffe & hjemmebakte småkager
- Valgfri natmad

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

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

Luksuriøs aften

Pakke 2

- Velkomstdrink Cava
- Valgfri 3-retters tallerkenservering
- Husets vine inkl. øl & sodavand
ad libitum
- Kaffe & hjemmebakte 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,-**

I begge 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 8694 8922



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SELSKABSPAKKER

Tallerkenservering eller buffet

Sensommerbuffet

Pakke 1

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

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.150,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.200,-**

Sensommerbuffet

Pakke 2

- Velkomstdrink Cava
- Sensommerbuffet
- Husets vine inkl. øl & sodavand ad libitum
- Kaffe & hjemmebagte småkager
- Valgfri natmad

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.000,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.100,-**

Klassisk frokostbuffet

Pakke 1

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

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.150,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.200,-**

Klassisk frokostbuffet

Pakke 2

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

Pris pr. kuvert kl. 12:00-20:00 **Kr. 1.000,-**
Pris pr. kuvert kl. 12:00-21:00 **Kr. 1.100,-**

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 8694 8922