



Ølstykke Kro - et besøg værd

HOLD FESTEN I VORES HYGGELEGE LOKALER

Velkomstdrink Forret

Tandooribagt nordslåks
med tomat salsa
og cremefraise

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt
med Waldorfsalat, tyttebær
og vildflødeskum.

Dessert

Nødderbund med hvid chola-
decreme tilsmagt med lime.
Dertil appelsinsorbet.

Vin ad libitum
- Kaffe med 1 cognac
eller likør

Natmad

Kogt skinke med marineret
pasta og tomatsalat
Borddækning, blomster-
dekorationer m.v. eller
kombiner selv fra vores
selskabsmenuforslag.
(min. 26 couv.)

Mandag - fredag

pr. couv. kr. **460,-**

Incl. fri bar kr. **540,-**

Lørdag - søndag

pr. couv. kr. **515,-**

Incl. fri bar kr. **615,-**



Husk vores
Diner
Transportable!

Ølstykke Kro

Københavnsvej 23, 3650 Ølstykke, tlf. 47 17 93 40
www.olstykkeagro.dk • olstykkeagro@mail.dk
ÅBENT HVER DAG FOR SELSKABER

Bord-
bestilling
nødvendig!

GOURMETAFTEN

Fredag d. 10. og d. 17 og
d. 24. februar kl. 18.30

Fredag d. 9. og d. 23. marts
kl. 18.30

Glaseret skaldyrssuppe
med landbrød serveres
ved deres bord.

Herefter en buffet bestående af:

Krebs, nordsørejer, blåmuslinger, kammus-
linger, Blæksprutter med hvidløg,
indbagt rødspættefilet, Varmrøget laks på
spinat, store rejer i bacon, kammuslinger,
gratinerede muslinger, Skaldyrssalat, røget
laks, marineret laks, pangasius. Havkat,
røget hellefisk med peberrodscreme, Rejer
i kokotte med urter og hvidløg, fiskespyd
marineret i honning og balsamico, Havkat,
rødtungefilet røget dyrekølle, Parma skinke
små tærter med ost, Breasola m.m.

Herefter trancherer vores kok
fra buffeten:

Helstegt kalvefilet med svampesauce
og And orange med orangesauce,
salatbord, flødekartofler grønsagstimballe.
Og div. tilbehør.

Til sidst vores store ostebord samt Ølstykke
Kro's kendte dessertbuffet.

ALT DETTE PR. COUV. KUN KR.

328,-

Eller Alt inklusive arrangement
der indeholder:

Velkomst drink • Gourmetaften
Månedens Hvidvin • Månedens Rødvin
1 gl. Dessertvin

PRIS PR COUV.

KR. 550,-

UD AF HUSET VINTERTILBUD

Vælg mellem 3 forretter

Lakseroulade
med sauce verde

Tarteletter

med høns i asparges

Røget laks

med æblecreme

Vælg mellem

2 hovedretter

Oksetyksteg

med svampesauce

Okssemørbrad

med bordelaise + 20,-

samt dagens kartoffel

og grøntsager

Vælg mellem

2 desserter

Islagkage

med frugturé

Valnøddekage

med marcipan

PR. COUV.

V. 2 RETTER

128,-

V. 3 RETTER

158,-