



Selskaber
på Nybro Kro



Kære gæst!

Vi har hermed fornøjelsen at præsentere Dem for vores fest- og selskabsmateriale, med udpluk af forslag til en festlig sammenkomst med charme, førsteklasses mad og en personlig og venlig betjening.

Restaurant Nybro Kro ligger geografisk flot placeret i den dejlige natur mellem de to smukke søer, Bagsværd sø og Lyngby sø. Tæt ved kroen finder man bl.a. Marienborg, Sophienholm og Nybro Kano- og Bådudlejning.

Endvidere lægger Baadfarten til med sine smukke gamle skibe blot 100 m fra kroens hyggelige gårdhave, hvor vi i sommersæsonen serverer både frokost- og aften a la carte. Kroen har igennem de seneste år gennemgået større og mindre renoveringer, så den i dag fremstår som et attraktivt udflugtsmål med en hyggelig restaurant og en charmerende gårdhave.

I år 2000 modtog vi Gladsaxe Kommunes Forskønnelsespris for arkitektonisk bevarelse af den gamle bygning i forening med den nye. Dette er vi naturligvis meget stolte af, og vi glæder os dagligt over de mange fine tilkendegivelser vores mange gæster giver udtryk for.

De er altid velkommen til at aflægge restauranten et besøg for at se faciliteterne og få en snak med os eller vort dygtige personale. Ring eventuelt og aftal en tid for besigtigelse, det vil til enhver tid være en fordel for begge parter. Vi vil her tilstræbe at være Dem behjælpelig med at besvare spørgsmål som kan hjælpe Dem til et godt og gennemført arrangement hos os på Restaurant Nybro Kro.

Vi glæder os til at byde Dem og Deres gæster velkommen til en uforglemmelig fest på Restaurant Nybro Kro.

Med venlig hilsen og på gensyn!

Helene & Henrik Lotze

Velkommen
til Restaurant
Nybro Kro

Koldt bord

KOLDT BORD 1

3 slags sild

Lun rødspættefilet
med remoulade

Krabbesalat

Hjemmelavet
karryhønsesalat

Flækesteg
med rødkål og surt

Sprængt oksebryst
med peberrodscreme

Lune frikadeller med surt

Paté med cornichons

Udvalg af gode oste
hertil kiks og frisk frugt

Pris pr. kuvert kr. 325,-

KOLDT BORD 2

3 slags sild

Lun rødspættefilet
med remoulade

Fersk røget laks
med røræg

Flækesteg
med rødkål og surt

Lun mørbradbøf
med champignon a la creme

Tartelet med høns
i asparges

Helstegt kalvefilet
med gratineret kartoffelmos

Udvalg af gode oste
hertil kiks og frisk frugt

Pris pr. kuvert kr. 358,-

KOLDT BORD 3

2 slags sild

Lun rødspættefilet
med remoulade

Krabbesalat

Fersk røget laks med røræg

Lun mørbradbøf
med champignon a la creme

Røget dyrekølle
med tranebærkompot

Bryst af bornholmsk unghane

Helstegt oksetyndsteg
med gratinerede flødekartofler

Udvalg af gode oste
hertil kiks og frisk frugt

Pris pr. kuvert kr. 378,-





Buffet

BUFFET 1

Min. 15 couverter

Marineret sild
Lun rødspættefilet med remoulade
Krabbesalat
Hvidvinsdampet laks

Honningmarineret skinke med pasta
2 slags charcutteri
Stegte nudler med kylling

Udvalg af flere gode oste
hertil frisk frugt og kiks

Pris pr. person kr. 318,-

BUFFET 2

Min. 20 couverter

2 slags sild
Kryddermarineret sild
Marineret sild
Lun rødspættefilet med remoulade
Krabbesalat
Fersk røget laks med røræg
Hjemmelavet karryhønsesalat

Gammeldaws æggekage med bacon
Oksetyndstegsfilet med råstegte kartofler
Hvidløgsmarinerede lammekoteletter
Pastasalat

Udvalg af flere gode oste
hertil frisk frugt og kiks

Pris pr. person kr. 345,-

BUFFET 3

Min. 30 couverter

Kryddermarineret sild
Karrysild
Marineret sild
Lun rødspættefilet med remoulade
Hvidvinsdampet laks
Honningmarineret skinke med pasta
Oksetyndstegsfilet med flødekartofler
Helstegt kalveculotte med tranebær
Lun leverpostej med bacon
Stegte nudler med kylling
Røget dyrefilet
Lune frikadeller med surt
Udvalg af flere gode oste, frugtopsats og kiks

Pris pr. person kr. 368,-

BUFFET 4

Min. 30 couverter

Varmrøget laks med sauce verte
Lun rødspættefilet med remoulade
Skaldyrscocktail
Hvidvinsdampede blåmuslinger
Lun gryde a la Nybro
Lun roastbeef med persillesmør
og råstegte kartofler
Hjemmelavet karryhønsesalat
Lune frikadeller med surt
Lammekoteletter med græsk salat
Tærte Quiche Lorraine
Provencepaté med rucolasalat
Udvalg af gode oste, frugtopsats og kiks

Pris pr. person kr. 398,-

BUFFET 5

Carvery arrangement
– et anderledes uhøjtideligt måltid

Min. 30 couverter

Lille forret med varmrøget laks

Herefter er en af vore dygtige kokke vært med:
3 slags veltilberedt kød
Kalvetyksteg · Kalkunbryst · Stor benskinke

Hertil tilbydes kartofler, saucer, stort udvalg
fra salatbar, friskbagt brød og smør.

Herefter bydes der på kaffe/the og frugtærter

Pris pr. person kr. 398,-





Buffet

BUFFET 6

Min. 20 couverter

2 slags sild
Kryddermarineret sild og marineret sild
Lun rødspættefilet med remoulade
Krabbesalat
Fersk røget laks med røræg
Hjemmelavet karryhønsesalat
Gammeldaws æggekage med bacon
Oksetyndstegsfilet med råstegte kartofler
Hvidløgsmarinerede lammekoteletter
Pastasalat
Udvalg af flere gode oste, hertil frisk frugt og kiks

Pris pr. kuvert kr. 345,-

BUFFET 7

Min. 30 couverter

Kartoffelsuppe med bacon
Røget laks på blinis med cremefraiche
Tomatmarinerede rejer
Parmaskinke med melon/jordbærsalat
Poulard terrine med krydderurter
Grønsagstærter (efter eget ønske)
Rødvinsmarineret andebryst på
pommes rösti
Oksetyndstegsfilet med garniture og saucer
Kartoffelgratin
2 slags oste
Bærtærte med cremefraiche

Pris pr. kuvert kr. 388,-

BUFFET 8

Min. 30 couverter

Bouillabaisse
Havtaskekæber på brødcrouton med safransauce
Marinerede kæmperejer i tomatsauce
Gratinerede kæmpemuslinger
Tomatsalat med marinerede asparges
Roulade af unghanebryst med krydderurtesouffle
Indbagt svinemørbrad med svampe a la creme
Små pommes rösti
2 slags saucer
Kalvetyksteg på sauterede grøntsager
Bagt chokoladetrøffel

Pris pr. kuvert kr. 398,-



FORRETTER

Suppe

Evt. bouillabaisse, hummerbisque, muslingecremesuppe

Skaldyrssalat

Lavet på kæmperejer, rejer og krebshaler, hertil hummer/tomat jus

3 variationer af laks

Røget, marineret og terrine af laks serveret med sprød salat og cremefraichedressing

Marinerede havtaskekæber

(tillæg kr. 30,- pr. couvert)
på brød croûton, hertil hummerglace og hummerfumet

Tomatgratineret jomfruhummer

(tillæg kr. 30,- pr. couvert)
lagt på skaldyrsrisotto, hertil tomat confit

Roulade af bornholmerhane

hertil kraftig glace med krydderurter og semibagte tomater

Rose af serranoskinke

på marineret salat med melon og æble samt jordbærkompot

Carpaccio af okse

med rucola og parmesanost, hertil nøddepesto

HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet

hertil glacerede rodfrugter, smørristede kartofler og mild pebersauce

Oksemørbrad »Banyuls«

(tillæg kr. 45,- pr. couvert)
serveret med rødøgskompot og smørdampede grøntsager, hertil sauce banyuls og pommes rösti

Rosastegt dansk kalvetyksteg

Serveret med dampede sprøde grøntsager, hertil sauce calvados og nye kartofler samt brombær i balsamico glace



Rosastegt kalvemørbrad

(tillæg kr. 45,- pr. couvert)
serveret med dampede sprøde grøntsager, hertil sauce calvados og nye kartofler samt brombær i balsamico glace

Stegt perlehønebryst

lagt på sprøde grøntsager, hertil pommes rösti, brombærsauce og mangokompot

Lammeculotte/filet

Hertil rattatouille med kartofler og timian samt kraftig lammesky

Stegt bryst af unghane

hertil smørsauterede grøntsager vendt med hakket grønt og tomat confit samt kraftig bouillon med krydderurter

Fisk- og skaldyrsanretning

med roulade af laks og krydderurt-souffle, tomatmarinerede kæmperejer, dampet hellefisk med fennikelpesto, hertil hummersauce



Forslag til selskabsmenuer

2 retter kr. 318,- 3 retter kr. 388,- 4 retter kr. 458,-

DESSERTER

Bagt chokoladetrøffel

serveret med bærkompot samt rødvinsglace og bagt ananas

2 slags hjemmelavet parfait

(efter eget ønske)
serveret med frugtkompot samt cremeanglaise

Hindbær cheesecake

med syltede hindbær og frugtsauce

Champagnesorbet

i hvid chokoladekurv hertil lakridscreme

Amerikanske pandekager lagt i lag med syltede frugter hertil karamelsauce og hjemmelavet vanilleparfait

Desserttallerken

med forskellige små delikate desserter

Udenlandske oste

serveret med friske bær og oliven

NATMAD

Frikadeller og landskinke

serveret med kold kartoffelsalat, hertil brød og smør

Charcutteriplanke

serveret med udvalg af bl. a rullepølse, salami og flere gode italienske pølser

Pølse, ost og paté

serveret med udvalg af charcutteri og flere gode oste samt paté pikant

Natsuppe

serveret med brød og smør, f.eks kylling/karrysuppe, aspargessuppe, løgsuppe eller tomatsuppe

Fiske varité

serveret med rejer, krabbesalat og laks hertil brød og smør

Forloren skildpadde

serveret med æg og sherry, brød og smør

Biksemad

serveret med spejlæg, brød og smør

ARRANGEMENTS BETINGELSER!

Som hovedregel er det vigtigt at forstå at en reservation er en tilkendegivelse for at man ønsker at benytte den ønskede dato. Ønsker man ikke at benytte sig af den pågældende dag, beder vi Dem straks rette henvendelse herom, så vi derved kan videregive dagen til anden side.

En endelig ordrebekræftelse er bindende 48 timer før arrangementets start. Efter denne dato hæfter de som vært for de til enhver tid forudbestilte menuer/kuverter.

Ved reservationer længere frem i tiden (typisk 1/2 til 1/1 år) fremsendes en ordrebekræftelse på den ønskede dato, til lige med en anmodning om indbetaling af reservationsgebyr, nærmere fastsat af Restaurant Nybro Kro. Gebyr modregnes naturligvis den endelige regning på selve dagen. Skulle De mod forventning måtte annullere Deres ordre, efter den til enhver tid anførte dato på fremsendte ordrebekræftelse, tilfalder det indbetalte gebyr Restaurant Nybro Kro.

I forbindelse med arrangementer afholdt på Restaurant Nybro Kro modtager vi gerne følgende betalingsmidler: Kontanter, check og dankort.

Et festarrangement varer 7 timer. Ønsker man at forlænge arrangementet, koster dette kr. 1.500,- pr. time eksklusiv forbrug. En eventuel forlængelse aftales på forhånd eller løbende under arrangementet.

Alle priser er hele kuvertpriser. Børn under 12 år som ikke spiser fuld menu betaler 50% af den aftalte menu kuvertpris. Ellers kan der til børnene frit vælges fra vores børnemenukort til aktuel listepri.

Priserne i denne brochure er inkl. 25% moms. Restaurant Nybro kro forbeholder sig til enhver tid ret til at ændre priser og menuer uden forudgående varsel. Priserne er gældende fra 1. sept. 2008 med forbehold for trykfejl, mellemsalg og afgiftsstigninger.

Ved bestilling af musiker eller anden form for underholdning bedes De være opmærksom på at De selv skal udrede honorar til samme. De kan kun betale kunstner med kontanter. Restaurant Nybro Kro formidler kun kontakten mellem Dem og den udøvende kunstner, med mindre andet er anført i fremsendte ordrebekræftelse. (Afregning for sejltur med Baadfarten afregnes kontant med Restaurant Nybro Kro).

Musikken

HYGGEPIANIST

Vi kan også arrangere hyggepianist til ganske rimelige priser!! Vi vil endda gå så vidt at kalde Henrik Schouw for vores huspianist.

Henrik har gennem længere tid spillet dinner og dansemusik for flere og flere af vore mange selskaber. Hans referenceliste er alen lang og han er professionel til fingerspidserne. Det kan både høres og fornemmes når han »tryller« den ene gode kending efter den anden ud af hans fantastiske digitale piano. Både Henrik og vi er glade, hvis vi kan være med til at give Deres fest et ekstra pust med god musik.

DISKOTEK SPAR 2

Vi har nu et rigtig godt samarbejde med Spar 2, et af Danmarks bedste mobildiskoteker. Torsten Christiansen er gammel kending indenfor denne verden og har en udpræget fin sans for rytmerne til både den ene og den anden type fester, bryllup og fødselsdage m.v. Priser afhænger af spilletid og D.J., indhent derfor venligst pris, – succesen er på vej...

SANG OG GLÆDE

Nyhavns Roser, de er dejlige og folkekære syngepiger fra Nyhavn. De synger og spiller med sange vi alle kan nynne med på. Indhent venligst pris, de ka' bare det der de tøser.

Baadfarten

Baadfarten – herlige udflugter på Lyngby sø, Bagsværd sø og Furesø.

Sejltur med Baadfarten kan vi også arrangere – indhent venligst tilbud – det er billigere end De tror!

Start Deres arrangement med en sejltur på Lyngby sø, Bagsværd sø eller en tur op langs Mølleåen til Frederiksdal. Da Restaurant Nybro Kro er beliggende godt og vel midt i ovennævnte områder, er der mange muligheder for at starte på afstand og sejle hertil. Baadfarten lægger til 100 meter fra kroens gårdhave og er i gåvenligt terræn.

Påstigning kan arrangeres fra følgende steder:

Lyngby Hovedgade, Sorgenfrivej, Nybro Kro, Sophienholm, Frederiksdal, Bagsværdvej, Aldershvile og Regatta Pavillonnen...

Transport

Lyngby turistfart: 4587 0111 · Muncks minibusser: 4587 2841

Lyngby/Holte taxi: 4583 8383 · Baadfartens kontor i Lyngby: 4587 0152
oplysninger om sejltider, booking m.v. · mandag er kontoret lukket.

Find vej

Hvor er Restaurant Nybro Kro placeret geografisk? Lige midt mellem Bagsværd sø og Lyngby sø, der hvor Nybrovej krydser vandet – ved bådudlejningen!

Bus linie 191 fra Lyngby station og Hellerup station holder lige foran Restaurant Nybro Kro.

Parkering kan til tider være et mindre problem, men overfor og foran kroen er det oftest muligt. På de travle dage og ved selskabs ankomst, er det mange gange nødvendigt at parkere i gåafstand til kroen. Vi kan henvise til parkeringer ved Sophienholm og ved Nybrogård kollegiet.



Overnatning

Skal De have overnattende gæster til Deres fest og mangler plads, kan vi anbefale følgende mulige steder:

Bed & breakfast Bente Bech 4498 9407
Bed & breakfast Hedda 4498 9109

Hotel Scandic Lyngby 4588 7700
Hotel Frederiksdal 4585 4333



Restaurant Nybro kro

NYBROVEJ 376 · DK-2800 KGS. LYNGBY · TLF. 45 87 01 49 · FAX 45 87 01 48

SE MEGET MERE PÅ WWW.NYBROKRO.DK

