

VELKOMMEN



VELKOMMEN TIL RESTAURANT NYBRO KRO

Kære gæst!

Vi har hermed fornøjelsen at præsentere Dem for vores festog 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

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012 VELKOMMEN

VELKOMMEN



Baadfarten

Baadfarten – herlige udflugter på Lyngby sø, Bagsværd sø og Furesø. Sejlur med Baadfarten kan vi også arrangere – indhent venligst tilbud – det er billigere end De tror!

Start Deres arrangement med en sejlur 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 Pavillonen...

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 ...

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
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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012 VELKOMMEN

SELSKABSMENU



FORRETTER

Skaldyrssalat

Lavet på scampi, rejer og krebschaler, hertil hummer/tomat Jus

3 variationer af laks

Røget, marineret og terrine af laks, serveret med sprød salat og creme fraiche dressing

Marinerede havtaskekæber

(tillæg kr. 30,- pr kuvert.)
På brødcrouton hertil hummerfumet

Crabcakes

Serveret med mangokompot, limesauce samt krydderurter

Roulade af unghane

Med kraftig glace, krydderurter og semibagte tomater

Rose af Serranoskinke

Lagt på marineret salat med melon og æble, hertil jordbærkompot

Carpaccio af okse

Med rucola og parmesan, hertil nøddepesto

Alle forretter serveres med brød og smør

HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet

Hertil glacerede rodfrugter, dagens kartoffel og mild pebersauce

Helstegt oksemørbrad

(tillæg pr kuvert kr. 55,-) Serveret med kompot af rødløg, dampede grøntsager, dagens kartoffel samt sauce Pergordin

Rosastegt kalvetyksteg

Hertil dampede sprøde grøntsager, sauce Calvados, dagens kartoffel og brombær i balsamico glace

Rosastegt kalvemørbrad

(tillæg pr kuvert kr. 45,-)
Hertil dampede sprøde grøntsager, sauce Calvados, dagens kartoffel og brombær i balsamico glace

Stegt perlehønebryst

Lagt på sprøde grøntsager, hertil brombørsauce, mangokompot samt dagens kartoffel

Lammeculotte

Serveret med Rattatouille med kartofler og timian, hertil kraftig lammesky

Helstegt rødspætte

Med skaldyrsragout, sprøde grøntsager samt dagens kartoffel

DESSERTER

Bagt chokoladetrøffel

Serveret med hjemmelavet vanilieis, frugtcoulis samt ananaskompot

2 slags hjemmelavet is

(Efter eget ønske) serveret med frugtkompot og creme Anglaise

Hindbær Cheesecake

Med syltede hindbær og frugtsauce

Hjemmelavet champagnesorbet

I hvid chokoladekurv hertil lakridscreme

Desserttallerken

Med små delikate desserter

Udenlandske oste

Serveret med friske bær og oliven

Creme brûlée

Med hjemmelavet brombørsorbet og frisk frugt

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012 SELSKABSMENU

2 retter kr. 348,- pr kuvert
3 retter kr. 418,- pr kuvert
4 retter kr. 488,- pr kuvert
Serveres for min. 15 kuverter

BUFFET'ER



BUFFET 1

Kryddermarineret sild
Karrysild
Marineret sild
Lun rødspættefilet med rejer og remoulade
Røget laks med rørræg
Glaceret skinke med flødestuvet spinat
Oksetyndstegsfilet med flødekartofler
Lun leverpostej med bacon og champignon
Røget dyrekølle med waldorfsalat
Lune frikadeller med surt
Udvalg af gode oste serveret med kiks og frisk frugt

Pris pr kuvert kr. 368,-

BUFFET 2

Varmrøget laks med sauce Verte
Røget hellefisk med urtecreme
Fiske terrine
Rejesalat
Karry hønsesalat med bacon og champignon
Pastasalat
Råstegte kartofler
Kalveculotte med sauce Normande
Lammekoteletter med græsk salat
Tærte Quiche Lorraine
Udvalg af gode oste serveret med kiks og frisk frugt

Pris pr kuvert kr. 398,-

BUFFET 3

Carvery arrangement
Lille forret med varmrøget laks
Herefter er en af vores dygtige kokke vært, med 3 slags veltilberedt kød, der tranches ved bufftet'en:

Helstegt kalvetyksteg, bryst af unghane, hel benskinke

Hertil tilbydes 2 slags kartofler, 2 slags saucer, stort udvalg fra vores salatbar, friskbagt brød og smør

Der sluttes af, med kaffe/te samt frugtærter

Pris pr couvert kr. 448,-

BUFFET 4

Kartoffelsuppe med bacon
Blinis med røget laks og creme fraiche
Tomatmarinerede scampi
Serranoskinke med jordbær/melonsalat
Poulard terrine med krydderurter
Grøntsagstærter efter eget ønske
Rødvinsmarineret andebryst lagt på pommes Rösti
Oksetyndstegsfilet med sauce og garniture
Kartoffelgratin
2 slags oste med kiks og frisk frugt
Bærtærte med creme fraiche
Pris pr kuvert kr. 425,-

BUFFET 5

Bouillabaisse
Indbagt laks med spinat og hummersauce
Røget hellefisk med urtecreme
Hvidvinsdampede blåmuslinger
Gratinerede kæmpemuslinger
Rejesalat
Havtaskekæber med safransauce
Tomatmarinerede scampi
Tomatsalat med mozzarella
Roulade af unghanebryst med krydderurtesoufflé
Pommes rösti
Helstegt kalvetyksteg på bund af sauterede grøntsager
2 slags saucer
Bagt chokoladetrøffel
Pris pr kuvert kr. 498,-

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012 BUFFET'ER

Serveres for min. 30 kuverter

KOLDE BORDE



KOLDT BORD 1

3 slags sild

Lun rødspættefilet med rejer og remoulade

Krabbesalat

Hjemmelavet karry – hønsesalat

Flæskesteg med rødkål og surt

Glaceret skinke med flødestuvet spinat

Lune frikadeller med surt

Lun leverpostej med champignon og bacon

Udvalg af gode oste, hertil kiks og frisk frugt

Pris pr kuvert kr. 358,-

KOLDT BORD 2

3 slags sild

Lun rødspættefilet med rejer og remoulade

Fersk røget laks med røræg

Flæskesteg 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. 368,-

KOLDT BORD 3

2 slags sild

Lun rødspættefilet med rejer og remoulade

Rejesalat

Røget hellefisk med røræg

Lun mørbradbøf med champignon a la creme

Røget dyrekølle med Waldorfsalat

Bryst af bornholmsk unghane

Helstegt oksetyndsteg med gratinerede flødekartofler

Udvalg af gode oste hertil kiks og frisk frugt

Pris pr kuvert kr. 388,-

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK



2012 KOLDE BORDE

Serveres for 15 – 30 kuverter.
Ved flere end 30 kuverter,
serveres kolde borde som buffet.

NATMAD



Pølser med brød

Kogte pølser med brød, rå løg, ristede løg, ketchup og sennep.

Pris pr kuvert kr. 58,-

Charcutteri

2 slags udenlandsk pølse samt et udvalg af europæiske oste.

Pris pr kuvert kr. 128,-

Aspargessuppe

Cremeret aspargessuppe, serveret med hjemmebagt brød

Pris pr kuvert kr. 85,-

Frikadeller og landskinke

Serveret med kold kartoffelsalat, brød og smør.

Pris pr kuvert kr. 85,-

Pølse og ost

3 slags dansk saltpølse og et udvalg af gode oste.

Pris pr kuvert kr. 108,-

Løgssuppe

Løgssuppe serveret med ostegratinerede brødcroutoner

Pris pr kuvert kr. 85,-

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012
NATMAD

VIN TILLÆG



VINTILLÆG HVIDVIN

Villa di Mare chardonnay kr. 20,-
Terre di Chieti, Ambrusia, Italien

Scotto Chardonnay kr. 35,-
Scotto Family Wines, Californien

Errazuriz Sauvignon Blanc kr. 35,-
Vina Errazuriz S.A., Chile

Errazuriz
Viognier/Marsanne/Rousanne kr. 50,-
Aconcagua Valley
Vina Errazuriz S.A., Chile

Risling Reserve kr. 60,-
Eschbach Dornstetter, Frankrig

Chablis Premier Cru kr. 100,-
Joseph Drouhin, Frankrig

Sancerre Blanc kr. 90,-
Domaine de la Garenne, Frankrig

VINTILLÆG RØDVIN

Månedens vin kr. 65,-

Itynera Primitivo kr. 35,-
IGT Salento, Puglia, Italien

Chianti Castiglioni kr. 60,-
Marchesi de Frescobaldi, Italien

Barbera d'Alba Ruvei kr. 85,-
DOCG, Marchesi di Barolo, Italien

Haselgrove Shiraz kr. 65,-
McLaren Vale, South Australia

Scotto Zinfandel kr. 55,-
Scotto Family Wines, Californien

Morgon Cru Beaujolais kr. 65,-
Joseph Drouhin, Frankrig

Chateaufeuf du Pape kr. 100,-
Leonce Amoureux, Frankrig

VINTILLÆG ROSÉ

Errazuriz Sauvignon Rosé kr. 35,-
Rapel Valley, Viña Errazuriz, Chile

**Vin ad libitum kr. 248,-
pr kuvert.**

Ad libitum inkluderer husets rødvin
og husets hvidvin samt dessertvin.

Ønskes vinene udskiftet med
andre vine fra vores vinkort er
prisen kr. 248,-
+vintillæg pr kuvert.

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012 VINTILLÆG

BRYLLUPSMENU



BRYLLUPSMENU

Røget laksetatar,

med krydderurter vendt i hjemmelavet nøddepesto, serveret med brød og smør

∞

Frisk frugt marineret i Grand Marniér,

serveret med granité

∞

Helstegt kalvemørbrad

serveret med artiskokhjerte fyldt med svampe/piementcreme og gratineret med ost,
sauteede grøntsager,
dagens kartoffel samt skovsvampesauce

∞

Hjemmelavet isroulade

med hvid chokoladeis og hindbærsorbét, bærcoulis og frisk frugt

∞

Champagnecocktail til velkomst,

vinmenu 1, kaffe, avec, fri bar i 2 timer, opdækning og blomster

Pris pr kuvert kr. 1.100,-

∞

Til bryllup tilbydes 1 times sejllads

med Baadfarten inklusiv champagne og tjener med om bord for min. 30 personer

Pris pr couvert kr. 95,-

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012
BRYLLUPSMENU

TOTAL - ARRANGEMENT



TOTAL - ARRANGEMENT

Velkomstdrink

∞

Rødtunge Ballantine med laks

og tomatmarinerede rejer.

∞

Helstegt kalveculotte med sauce Normande,

sæsonens friske grøntsager og kartoffel efter eget valg.

∞

Fragilitéroulade med hvid chokolade,

trøffelcreme samt bærkompot.

∞

Vin ad libitum under maden

∞

Kaffe og Avec

∞

Søn. til Tors. Kr. 650,- pr couvert

Fre og lør. Kr. 750,- pr couvert

∞

2 timers fri bar incl. øl, vand, vin

og spiritus kr. 150,- pr couvert

∞

Fingersandwich til natmad kr. 60,- pr couvert.

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

KONTAKT@NYBROKRO.DK

2012

TOTAL - ARRANGEMENT

Et arrangement er af 7 timers varighed. Ønskes arrangementet forlænget med ekstra time, koster det kr. 45,- pr couvert.