

VELKOMMEN



VELKOMMEN TIL RESTAURANT 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

DAGSRETTEN



∞

Mandag

Stegt flæsk med persillesovs kr. 159,-

∞

Tirsdag

Wienerschnitzel af somørbrad kr. 188,-

∞

Onsdag

Plankebøf kr. 198,-

∞

Torsdag

Nybrogyde med Pomes Frites kr. 178,-

∞

Fredag og lørdag

Helstegt oksehøjreb min. 2 personer.
kr. 199,- pr person

∞

Søndag

Som mandag

2022
VELKOMMEN

2022
DAGSRETTE

NASTASHA'S FAVORIT



∞
Min. 20 personer

Rejecocktail
den klassiske, serveret med brød og smør

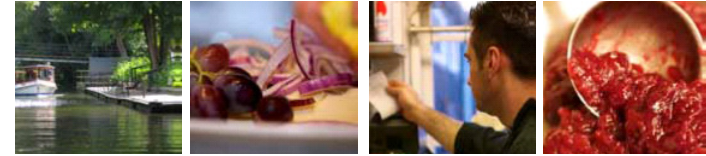
∞
Gammeldags oksesteg
serveret med skysauce, hvide kartofler, perleløg og surt

∞
Citronfromage
med flødeskum

∞
Velkomst:
Nybro Kirr
1 glas husets hvidvin
2 glas Husets rødvin
1 glas huset dessertvin
1 glas Baileys eller 1 glas brandy
Kaffe eller te
Småkager

Pris pr person 598,-

VELKOMMEN



Baadfarten

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

Start Deres arrangement med en sejlтур 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 Bertil Lundqvist for vores huspianist. Bertil 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 Bertil og vi er glade, hvis vi kan være med til at give Deres fest et ekstra pust med god musik.

Transport

· Taxi Nord: 4848 4848
· Baadfartens kontor i Lyngby: 3296 3000, oplysninger om sejltder, 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 Sorgenfri 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:

Hotel Scandic Lyngby 4588 7700

Hotel Frederiksdal 4585 4333

SELSKABSMENU

Min. 20 personer



FORRETTER

Laksetatar

Tatar af røget laks, hertil nøddepesto, krydderurtesalat og Balsamicoglance

Stegt pighvar

Filet af pighvar, serveret med ærtepuré samt Safran Beurre Blanc

3 variationer af laks

3 slags laks bestående af lakseterrine, røget laks og orangemarineret laks, serveret med sprød salat og creme fraiche dressing

Marinerede havtaske kæber

(tillæg kr. 30,- pr person)
Serveret på brød crouton, hertil hummerfumét og friske krydderurter

Crabcakes

Serveret med mangokompot, limesauce samt friske krydderurter

Roulade af unghane

Roulade af unghanebryst med kraftig glace, krydderurter og semibagte tomater

Carpaccio af okse

Skiver af silkeskåret okse, serveret med ruccola salat, flager af parmesan og hjemmelavet nøddepesto

HOVEDRETTER

Helsteg oksefilet

Hertil glacerede rodfrugter, Pommes Frites og mild pebersauce

Boeuf Wellington

(tillæg pr person kr. 55,-)
Oksemørbrad indbagt i butterdej med Parmaskinke og champignon, serveret med hjemmelavet Pommes Rösti, tomat farseret med sellerimousse og kraftig rødvinssauce

Rosastegt kalvetykstek

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

Rosastegt kalvemørbrad

(tillæg pr person kr. 45,-)
Hertil dampede sprøde grøntsager, sauce Kantarel á la Creme samt dagens kartoffel

Stegt bryst af perlehøne

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

Farseret lammeryg

(tillæg pr person kr. 35,-)
Helstegt lammeryg, farseret med fars af kalv, serveret med Rattatouille, Pommes Anna og timiansky

DESSERTER

2 slags hjemmelavet is

Serveret med creme D'Anglaise og frugtkompot

Hjemmelavet hindbær cheesecake

med syltede hindbær og frugtsauce

Hjemmelavet champagnesorbet,
i hvid chokoladekurv serveret med hjemmelavet lakridscreme

Jordbær Romanoff

Jordbær vendt i vodka, Hertil hjemmelavet rørt vanilje is pyntet med rød skovsyre

Fragilité roulade

Lavet med hvid chokolade og trøffelcreme, serveret med bærkompot

Citronfromage

Den klassiske, serveret med friskpisket flødeskum

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. 698,- pr couvert
Fre og Lør. Kr. 798,- pr couvert

∞

2 timers fri bar incl. øl, vand, vin
og spiritus kr. 250,- pr couvert

∞

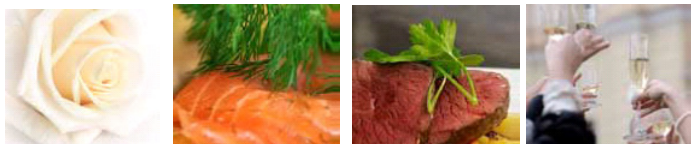
Fingersandwich til natmad kr. 60,- pr couvert.

2022
SELSKABSMENU

3 retter 428,-
4 retter 498,-

2022
TOTAL - ARRANGEMENT

BRYLLUPSMENU



BRYLLUPSMENU

Røget laksetatar,

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

∞

Frisk frugt marineret i Cointreau,

serveret med granité

∞

Helstegt kalvemørbrad

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

∞

Hjemmelavet isroulade

med hvid chokoladeis og hindbærsorbét, bærcoulis og frisk frugt

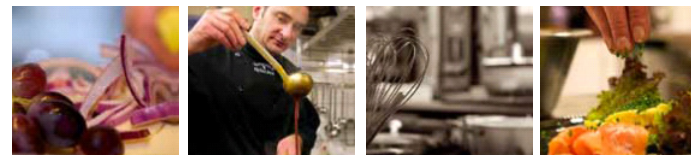
∞

Champagnecocktail til velkomst,

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

Pris pr kuvert kr. 1.200,-

NATMAD



Pølser med brød

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

Pris pr kuvert kr. 75,-

Charcutteri

2 slags udenlandsk pølse samt et udvalg af europæiske oste.

Pris pr kuvert kr. 148,-

Aspargessuppe

Cremet aspargessuppe, serveret med hjemmebagt brød

Pris pr kuvert kr. 95,-

Frikadeller og landskinke

Serveret med kold kartoffelsalat, brød og smør.

Pris pr kuvert kr. 95,-

Pølse og ost

3 slags dansk saltpølse og et udvalg af gode oste.

Pris pr kuvert kr. 138,-

Løgssuppe

Løgssuppe serveret med ostegratinerede brødcroutoner

Pris pr kuvert kr. 95,-

Vin ad libitum kr. 398,- pr kuvert.

Ad libitum inkluderer husets rødvin og husets hvidvin samt dessertvin

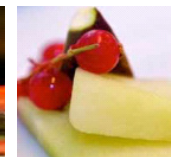
Reservation og depositum

Ved alle selskaber gælder det at der skal indbetales et depositum/reservationsgebyr på **kr. 2.500,-**

Dette gebyr fratrækkes selvfølgelig regningen på dagen.
En reservation er først gældende når gebyret er betalt.

Couvert-antal er bindende 4 dage (96 timer) før afvikling af selskabet.

KOLDE BORDE



KOLDT BORD 1

” Den gode. ”

3 slags sild
Lun rødspætfilet med rejer og remoulade
Hjemmelavet rejesalat
Hjemmelavet karry hønsesalat
Flæskesteg med rødkål og surt
Lune frikadeller med rødkål og surt
Udvalg af gode oste, hertil kiks og frisk frugt

Pris per person kr. 325,-

KOLDT BORD 2

” Den onde. ”

3 slags sild
Lun rødspætfilet med rejer og remoulade
Fersk røget laks med rørag
Flæskesteg med rødkål og surt
Lun mørbradbøf med champignon a la crème
Tartelet med høns i asparges
Helstegt kalvefilet med flødekartofler
Udvalg af gode oste, hertil kiks og frisk frugt

Pris pr person kr. 375,-

KOLDT BORD 3

” Den grusomme. ”

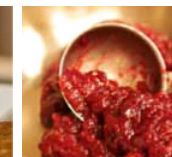
3 slags sild
Lun rødspætfilet med rejer og remoulade
Røget hellefisk med rørag
Oksemørbrad med champignon a la crème
Rosastegt andebryst lagt på Pommes Rösti
Flæskesteg med rødkål og surt
Helstegt oksetyndsteg med gratinerede flødekartofler
Udvalg af gode oste, hertil kiks og frisk frugt
Hjemmelavet bærtærte serveret med Creme fraiche

Pris pr person kr. 425,-

KOLDE BORDE

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

BUFFET



BUFFET 1

” Anna. ”

Minimum 30 personer
Marineret sild
Kryddermarineret sild
Karrysild
Lun rødspætfilet med rejer og remoulade
Røget laks med rørag
Flæskesteg med rødkål og surt
Filet af oksetyndsteg med flødekartofler
Lun leverpostej med bacon og champignon
Lune frikadeller, som mor laver dem, med rødkål og surt
Brie med kiks og frisk frugt
Hjemmelavet lagkage

Pris pr person kr. 368,-

BUFFET 2

” Mie. ”

Carvery arrangement
Minimum 30 personer
Lille forret med varmrøget laks, serveret på bordet.
Herefter er en af vores dygtige kokke vært, med 3 slags veltillberedt kød, der tranches ved buffet'en:
Helstegt kalvetyksteg
Bryst af unghane
Helstegt lammekølle
Hertil tilbydes 2 slags kartofler, 2 slags saucer, stort udvalg fra vores salatbar, friskbagt brød og smør.
Der slutes af med kaffe/te samt hjemmelavet frugtært

Pris pr person kr. 478,-

Tilvalg:

Stegt slagterpølse

Spareribs

1 tilvalg kr. 40,- pr person

2 tilvalg kr. 75,- pr person

BUFFET 3

” Nora. ”

Minimum 30 personer
Indbagt laks, hertil brød og smør
Blinis med røget hellefisk
Scampi, marineret i hjemmelavet tomatlage
Helstegt oksehøjreb serveret med flødekartofler
Quiche Lorraine
Unghanebryst med sauce Café de Paris
Lammekølle med Ratatouille
2 slags oste, med kiks og frisk frugt
Bitter chokoladecake med bærcoulis

Pris pr person kr. 498,-

BRUNCH

Min. 25 personer

Serveres fra kl. 10.00 – 13.00

3 slags morgenbrød

Rugbrød

Franskbrød

Wienerbrød

Youghurt med müsli og honning

Bacon og rørag

Stegte brunch pølser

Serano skinke

Skåret Chorizo pølse

Røget laks

Lune mini Pommes Rösti

Amerikanske pandekager med ahorn sirup

2 slags marmelade

Skærest

Brie fad

Frugtfad

Kaffe og te

Mælk

2 slags Juice

Pris pr person kr. 288,-

Champagnebrunch (Incl. 1 glas mousserende vin”) + **kr 60,-**

2022
KOLDE BORDE

2022
BUFFET