





## 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



VELKOMMEN



## 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 648,-**

NATASHA'S FAVORIT

## 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 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 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 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

VELKOMMEN



## SELSKABSMENU

Min. 20 personer



### FORRETTER

#### Laksetatar

Tatar af røget laks, hertil nøddepesto, krydderurtesalat og Balsamicoglace

#### Stegt pighvar

(tillæg pr person kr. 50,-)  
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 rucola salat, flager af parmesan og hjemmelavet nøddepesto

### HOVEDRETTER

#### Helsteg oksefilet

Hertil glacerede rodfrugter, Pommes Frites og mild pebersauce

#### Boeuf Wellington

(tillæg pr person kr. 75,-)  
Oksemørbrad indbagt i buttedeje med Parmaskinke og champignon, serveret med hjemmelavet Pommes Rösti, tomat farseret med sellerimousse og kraftig rødvinssauce

#### Rosastegt kalvetyksteg

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

#### Rosastegt kalvemørbrad

(tillæg pr person kr. 75,-)  
Hertil dampede sprøde grøntsager, sauce Kantarel á la Creme samt dagens kartoffel

#### Stegt bryst af

#### Bornholmsk unghane

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

#### Lamme culotte

Stegt med rosmarin og hvidløg, 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 chokoladepur 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

Min. 30 personer



### 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. 798,- pr couvert**  
**Fre, lør. og helligdage Kr. 898,- pr couvert**

∞

**2 timers fri bar incl. øl, vand, vin**  
**og spiritus kr. 298,- pr couvert**

∞

**Fingersandwich til natmad kr. 60,- pr couvert.**

SELSKABSMENU

3 retter 498,-

4 retter 578,-

TOTAL - ARRANGEMENT



## BRYLLUPSMENU

Min. 30 personer



### 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,  
sauteerede grøntsager,  
dagens kartoffel samt skovsvampesauce

∞

### Hjemmelavet isroulade

med hvid chokoladeis og hindbærsorbét, bærcoulis og frisk frugt

∞

### Champagnecoctail til velkomst,

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

**Pris pr kuvert kr. 1.400,-**

## 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,-**

### Løgsuppe

Løgsuppe serveret med  
ostegratinerede brødcroustoner

**Pris pr kuvert kr. 95,-**

### Vinpakke 1 - kr. 498 ,-

Inkluderer:

1 glas cava

Hvidvin og Rødvin ad libitum under maden

1 glas dessertvin



### Vinpakke 2 - kr. 598 ,-

Inkluderer:

1 glas cava,

Hvidvin og Rødvin ad libitum under maden

1 glas 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.

BRYLLUPSMENU

NATMAD



## KOLDE BORDE



### KOLDT BORD 1

” Den gode. ”

3 slags sild  
Lun rødspættefilet 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. 375,-

### KOLDT BORD 2

” Den onde. ”

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

Pris pr person kr. 425,-

### KOLDT BORD 3

” Den grusomme. ”

3 slags sild  
Lun rødspættefilet med rejer og remoulade  
Røget hellefisk med røæg  
Tartelet med høns i asperges  
Lun mørbradbøf 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. 475,-

## KOLDE BORDE

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

KOLDE BORDE

## BUFFET



### BUFFET 1

” Anna. ”

Minimum 30 personer  
Marineret sild  
Kryddermarineret sild  
Karrysild  
Lun rødspættefilet med rejer og remoulade  
Røget laks med røæg  
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. 425,-

### BUFFET 2

” Mie. ”

Carvery arrangement  
Minimum 30 personer  
Lille forret med varmtroget 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 sluttes af med kaffe/te samt hjemmelavet frugtærte

Pris pr person kr. 528,-

**Tilvalg:**

Stegt slagterpølse  
Spareribs

**1 tilvalg kr. 50,- pr person**

**2 tilvalg kr. 85,- 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 chokoladekage med bærcoulis

Pris pr person kr. 548,-

## BRUNCH

Min. 25 personer  
Serveres fra kl. 10.00 – 13.00

3 slags morgenbrød  
Rugbrød  
Franskrød  
Wienerbrød  
Yoghurt med müsli og honning  
Bacon og røæg  
Stegte brunch pølser  
Serano skinke  
Skåret Chorizo pølse  
Røget laks

Lune mini Pommes Rösti  
Amerikanske pandekager med ahorn sirup  
2 slags marmelade  
Skæreost  
Brie fad  
Frugtfad  
Kaffe og te  
Mælk  
2 slags Juice

Pris pr person kr. 298,-

**Champagnebrunch (Incl. 1 glas mousserende vin) + kr. 110,-**

BUFFET