



Efterårsselskab

3. september – 16. november 2025

Pris fra 1.495 kr. pr. person inkl.:
Velkomst, 4-retters menu med vine, filtreret vand, kaffe og Kroens blomster

Frokost og aften
Minimum 20 personer i Søllerød Salen eller Gårdstuen

Velkomst

Vælg mellem: 1 gl. tør hvidvin med mûre, 1 gl. mousserende vin med hyldeblomst,
1 gl. Cava, 1 gl. Crémant de Bourgogne, 1 gl. husets Champagne (tillæg 75 kr.)

Efterårsmenuen

Saltet laks,
peberrodsmousse, citronconfit, dild, bitre salater

Muslingebisque,
blomkål, røget vesterhavsfisk, fennikel

Kroens kalv,
serveret rosa og braiseret, selleri, aromatisk peber

"En surprise"
passionsfrugt, amaretto, brændt marengs

*

Efterårsmenuen inkl.:

filtreret vand, kaffe og blomster
- og alt andet afregnes efter forbrug.

995 kr. pr. person

*

Vine

Vi tilbyder vinpakker tilpasset menuen i tre niveauer – vine 1, 2 og 3.
Alle vinpakker serveres ad libitum.
Se muligheder og priser nedenfor.

Mulighed for tilkøb til ovenstående

Snacks – 65 kr. pr. person
Sødt til kaffen – 65 kr. pr. person
Avec – fra 80 kr. pr. person
Blomster efter eget valg – leje – 40 kr. pr. person
Bar – I henhold til valg
Natmad – I henhold til valg

Flere muligheder – læs under Diverse



Efterårsselskab 3. september – 16. november 2025

Vinpakker og priser:

Vine 1

Dette er en vinmenu à la husets vine bestående af:
1 hvidvin, 1 rødvin og 1 dessertvin

1. ret: 2023 Sauvignon Blanc, Joseph Lieubeau, Loire
2. ret: 2023 Sauvignon Blanc, Joseph Lieubeau, Loire
3. ret: 2022 Barbera d'Alba, Alte Bellezza, Piemonte
4. ret: 2019 Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux

Efterårsselskab med vine 1:
1.495 kr. pr. person

Vine 2

Her går vi et trin op i niveau og tilbyder:
2 forskellige hvidvine, 1 rødvin og 1 dessertvin til 4-retters menuen.
Vi ønsker at opfylde vores gæsters ønsker omkring valg af vin, og tilbyder derfor valgmuligheder i vine 2.

Forslag på vine/områder vine 2

1. ret: Hvid mineralsk Bourgogne, Loire eller tysker
2. ret: Hvid Pinot Gris fra Alsace, Chardonnay eller Riesling
3. ret: Rød Bordeaux, Rhône eller italiener
4. ret: 2019 Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux

Efterårsselskab med vine 2:
1.795 kr. pr. person

Vine 3

Vine som alle vinelskere vil være stolte af at servere:
2 forskellige hvidvine, 1 rødvin og 1 dessertvin til 4-retters menuen.
Vi ønsker at opfylde vores gæsters ønsker omkring valg af vin, og tilbyder derfor valgmuligheder i vine 3.

Forslag på vine/områder vine 3:

1. ret: Hvid Sancerre, Pouilly Fumé eller Chablis
2. ret: Hvid Chardonnay fra Bourgogne eller andet land
3. ret: Rød Bordeaux, Rhône, Toscana eller Piemonte
4. ret: Dessertvin fra Sauternes eller en frisk sød tysker

Efterårsselskab med vine 3:
2.095 kr. pr. person

Vi fremsender gerne et tilpasset vinforslag ud fra ønsker, smag og favoritter og det valgte prisniveau.
Hvis der er særlige vinønsker, fremsender vi gerne et specielt forslag fra vores
vinkælder, der rummer ca. 2000 forskellige vine.

[Klik her for at se vores fulde vinkort](#)