



MAGASINET

— 2022-2023 —

Smag naturens mangfoldighed



**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS

NÆSTEN HVER SØNDAG* SERVERER VI KL. 12.30

Søndagsfrokost

- og skovtur med venner og familie

Rold StorKro har mange traditioner, og en af dem er vores guidede traveture med efterfølgende lækker frokostbuffet.

Her er ideen til en hyggelig dag for hele familien, eller sammen med nogle gode venner.

Det hele starter kl. 10.30 foran kroen, hvor guiden venter jer med en lille introduktion, inden turen går i skoven, over heden eller ådalen, i Rebild Bakker eller til krybskyttens og spåkonens hus.

Turene varieres fra gang til gang og undervejs fortælles om de områder vi passerer samt pudsige beretninger om egnens originaler gennem tiderne.

Der skal heller ikke mangle en lille lokal appetitvækker undervejs, ligesom der naturligvis er tænkt på børnene.

Vel tilbage på kroen, står den store frokostbuffet klar fra kl. 12.30.
Pr. couvert kr. **315,00**
Børn op til 12 år kr. **160,00** (har vi besøg af mange børn laver vi et børnevenligt hjørne på buffeten)

Husk at bestille bord i god tid.

***OBS:** I perioden 30/10 og frem til jul tilbyder vi en juletsøndagstur. Læs mere på side 5.
I påsken og pinsen er prisen også ændret på programmet. Læs mere på side 14.

HVER SØNDAG AFTEN*

Søndagsmiddagen

Forkæl jer selv med en hyggelig og velsmagende afslutning på weekenden

AUGUST & SEPTEMBER:

Carpaccio af okse fra Himmerland, med skovens svampe og Karl Johan creme
Kam af lokal gris med BBQ af stikkelsbær, grillet hjertesalat og sauce Blanquette
Fondant med Belgisk chokolade, hertil variation af danske æbler og most fra Frugthaven

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER:

Salat af hjemmerøget vesterhavsfisk, serveret med sprøde og syltede jordskokker, samt puré af danske æbler
Helstegt kalvefilet, marineret med Cognac serveret med peberskysauce og vintergrønt
Vaniljemousse med råsyltet blomme og lakrids

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2023:

Se Krondyrsmenuen side 11

APRIL, MAJ & JUNI:

Skaldyrskrebinet med ærtepure og peberrodsfløde
Grillet filet af dansk gris, puffede svær og legeret sauce med chipotle
Kærnemælksfromage serveret med havtornsbet og -puré samt krystalliseret chokolade

JULI, AUGUST & SEPTEMBER:

Rillette af letsaltet flynder fra "KYST" rørt med grønne urter og rygeost
Pocheret bryst af dansk kylling med sauce af brunet smør og egen sky
"Fuglerede" med kompot af sommerens bær og vaniljeis

Pr. couvert kr.

328,00

Søndagsmiddagen skal bestilles senest dagen før.

*Serveres ikke søndag den 25. december, 1. og 9. januar.

Søndagsmenuen tilbydes også skærtorsdag, langfredag, påskedag, 2. påskedag og 2. pinsedag

FREDAG DEN 9. SEPTEMBER KL. 18.30

SKALDYR DE LUXE

En hyldest til havets lækkerier

Vores køkkenchef har lavet en spændende 5 retters menu, hvor vi skal smage skaldyr i andre forklædninger og sammensætninger, end vi normalt nyder dem.

Vi byder velkommen med et glas bobler og en skaldyrs appetizer, inden vi i Panoramarestauranten skal nyde følgende menu:

*Kammusling med stuvede løgurter og vagtelæg
Tempereret jomfruhummer med saltede kerner, consommé og kaviar
Stegt pighvarfilet med cremet blomkål, sauce Nage med blåmuslinger
Helstegt havtaskehale med østers marineret i BBQ af hyldeblomst, hertil hønseglace
Citrontærte med "syrlige rogn" og is på vanilje og blæk*

Hertil har vores vintjener udvalgt 5 vine som fremhæver og understøtter menuens smagsnuancer.

Efter middagen serverer vi kaffe/the i Skovridercafeen.

Pr. couvert kr.

1.048,00

Vi står normalt på hænder og fødder for vores gæster og laver gerne specialmenuer, som tager højde for diverse kost-allergier og politiske hensyn. Til denne skaldyrsaften kan vi desværre ikke tilbyde alternative menuer undt. til diabetikere eller gluten-allergikere.

Incl.
overnatning
og morgenmad
pr. person
på dobbeltværelse
kr. 1.548,00-1.648,00

TORSDAG DEN 10. NOVEMBER FRA KL. 18.00

Mortens Aften

Vi kalder det Mortens Candlelight Dinner, for vi har tændt en masse levende lys i Panoramarestauranten.

Menuen består af:

Tatar af koldrøget laks rørt med peberrod, dild og dijonaise serveret med pommes Gaufrettes og grønne salater
Gl. dags andesteg med 3 slags kartofler, hjemmelavet rødkål, svesker, æbler og sovs
Lun Tarte Tatin af danske æbler med iscreme af vanilje og valnødder.

Pr. couvert kr. **398,00**

Børn op til 12 år kr. 199,00 for ½ portion eller kr. 145,00 for en 2 retters børnemenu.

Mortens aften er MEGET populær, så bestil i god tid.

VILDTFESTIVAL I SKOVEN

Alle fredage og lørdage fra den 1. oktober til og med den 12. november

Vin & Vildt

Fredage kl. 18.30

Spændende vildtbuffet med et udvalg af kolde og lune retter; suppe, terrine, røgede vildt specialiteter, ragout, grillet og helstegt fjer- og hårvildt. Tilbehør fra efterårets skattekammer med jordfrugter, svampe, nødder og skovens bær. Som afslutning ost og overraskelser fra det søde køkken.

Til maden serverer tjenerne passende kraftige efterårsvine ad libitum både røde og hvide af god kvalitet. Senere på aftenen dækkes op til kaffe/the med en Cognac eller likør.

Vildtbuffet med vin ad libitum og kaffe/the med avec

Pr. couvert kr.

Børn op til 12 år kr. 225,00 (excl. drikkevarer)

848,00

Inkl. overnatning til lørdag og morgenmad pr. person på dobbeltværelse kr. 1.228,00-1.328,00.

Vilde efterårs lørdage

Lørdage kl. 18.30

Vi byder velkommen med et glas boblende Cremant i Skovridercafeen, inden I går til bords i Panoramarestauranten.

Vi serverer denne spændende 5 retters menu:

Paté en croute med perlehøne og vildsvin marineret med Cognac og valnødder

Fasan indbagt med hvidkål og trøffel, serveret i trøffelconsommé

Tartelet med stuvede svampe og braiseret vildand samt sauce Gastrique

Glaseret duebryst med rosenkål og Karl Johan creme

Fromage af ymer fra Thise med danske æbler og is med brændevin

Hertil tilbydes en vinmenu til kr. 395,00, men I har også mulighed for selv at vælge/bestemme ud fra vores omfattende vinkort.

Efter middagen spiller Benny Wagner hyggelige toner på flyglet i Skovridercafeen, så hvorfor ikke sidde og nyde musikken, hygge sig med en kop kaffe eller en drink et par timer, inden man tager hjem eller går til ro.

Cremant og 5 retters menu

Pr. couvert kr.

598,00

Incl. overnatning til søndag, morgenmad, guidet travetur og søndagsfrokost pr. person på dobbeltværelse kr. 1.248,00-1.348,00.

TRAVETUR OG FROKOST

Familie søndagsfrokost op mod jul

Nå ja, også nogle lørdage...

Hvis der er noget vi får ekstra meget ros for, så er det bl. a. disse "op mod jul" dage.

Søndag den 30. oktober til søndag den 18. december og lørdag den 3. til lørdag den 17. december

Det hele starter foran kroen kl. 10.30.

Her står en oplagt guide klar til en hyggelig og afslappet tur i skoven eller den nære omegn. Vi ser hvordan selskabet er sammensat og lægger ruten efter alder, barnevogn med mere.

Men uanset ruten, skal vi nyde den, af køkkenet, fremstillede varme rødvinstoddy undervejs. Der er selvfølgelig juice til børnene.

Kl. 12.30, når vi, med god appetit, sætter os til bords, skal vi nyde den skønne frokostbuffet, som bugner med kolde og lune lækkerier for enhver smag, ikke mindst børnenes.

Når man har spist en lille times-tid, henter klovnen og ballonkunstneren STEVAN børnene til en lille forestilling.

Når vi kommer tættere på jul, skifter vi klovnen ud med en julemand, som også har en lille ting med til børnene.

Hele denne "op til jul" herlighed koster

Pr. couvert kr.

For børn op til 12 år kr. 175,00

415,00

Husk at bestille bord i god tid.

OBS: Vi har luksus julefrokostbuffet den 25. og 26. december kl. 12.30
Pr. couvert kr.

450,00



JULEFROKOSTEN

8 festlige fredage eller lørdage fra den 18. november til og med den 10. december

Kl. 19.00 står vores lækre julebuffet klar.

*Marinerede sild med karrysalat og løg
Kryddersild med løg og capers
Stegte sild i eddike
Urteampede muslinger med sauce Verte
Gravad laks med rævedressing
Varmrøget peberlaks med tomat-Cognacdressing
Pil-selv rejer med aioli
Æg og rejer med mayonnaise og citron
Hjemmelavet kalvesylte med rødbeder og sennep
Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron
Mormorsalat med confiteret and, valnødder og granatæble
Tarteletter med høns i asparges
Lun leverpostej med champignon og bacon
Blodpølse med sirup og kanelsukker
Sprød vintersalat med grønkål og tørrede figer
Julemedister med stuvet hvidkål
Glaseret skinke med vendsysselsk grønlangkål
Ribbensteg med rødkål og brunede kartofler
Ris a la mande med lun kirsebærsauce
Osteplanke med lækre oste og tilbehør
Chokoladecake med nødder og nougatcreme
Frukt og nødder*

DRIKKEVARER:

Vi serverer øl, vand, vin og snaps til maden. Herefter fri bar med kaffe, drinks, øl, vand og vin til kl. 01.00. Til natmaden en øl eller en vand.

MUSIKKEN:

Og den gode stemning bliver skabt sammen med Ronald Lund som spiller under middagen og senere på aftenen kommer Pia Grønhøj og sætter prikken over i'et med sin smukke stemme.
(Den 10. december spiller duoen "All Inclusive")

NATMAD:

Alle bliver sultne efter midnat, så når musikken stopper, har vi natmaden klar:

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat

Julepakken bestående af buffet, drikkevarer og natmad
Pr. couvert kr.

945,00

Inkl. overnatning fredage fra kr.

1.398,00-1.498,00

Inkl. overnatning lørdage fra kr.

1.498,00-1.598,00

Prisen er afhængig af værelsestype.

JULEFROKOST UD AF HUSET

Vores lækkerier i jeres lokaler!

Julefrokosten består af:

*2 slags sild - Varmrøget peberlaks - Fiskefilet
Leverpostej - Tarteletter med høns i asparges
Ribbensteg - Skinke med grønlangkål
God dansk brie og ris a la mande*

Pris v/min. 40 couverts

Pr. couvert kr.

V/min. 20 couv. kr. 298,00, v/min. 30 couv. kr. 278,00

Ved mindst 40 couverts leverer vi gerne maden i en afstand af ca. 30 km.

258,00

JULEFROKOST LIGHT

Tæt på jul, hvor julestemningen er helt i top!

FREDAG DEN 16. OG

LØRDAG DEN 17. DECEMBER 2022

Fra kl. 18.00 byder vi velkommen med en nissedrink i Skovridercafeen. Herefter står jeres bord klar i den julepynkede restaurant, hvor vi enten serverer en 3 retters jule-middag med hvid- og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin ELLER vores juleanretning med øl, vand og snaps.

Aftenens julemiddag består af:

Risotto med skovsvampe, tørret kæbe og vesterhavsost

Pocheret kyllingebryst fra Rokkedahl med sauce Supreme tilsmagt med Cognac og gåselever

Crepe Brulée med belgisk chokolade og yuzu-sorbet

Aftenens juleanretning der serveres ved bordet:

Hvide sild med karrysalat

Æg med rejer og mayo

Gravad laks med rævesauce

Hjemmelavet kalvesylte med rødbeder og sennep

Lun fiskefilet med remoulade

Vendsysselsk grønlangkål med brunede kartofler,

Julemedister og skinke

Tartelet med høns i asparges

Ost og frugt

Ris a la mande med lun kirsebærsauce

Menuen bedes bestilt ved bookingen og alle ved bordet nyder samme menu (juleanretningen mindst 4 couverts).

Efter middagen byder vi på kaffe/the med en Cognac eller likør.

Benny Wagner sørger for den hyggelige stemning med julemusik under middagen og efterfølgende på flyglet i Skovridercafeen frem til midnat.

Pr. couvert kr.

Pris pr. person på dobbeltværelse
kr. 1.128,00 – 1.178,00 – 1.228,00

798,00

DER ER NU NOGET GANSKE SÆRLIGT,
OVER ÅRETS SIDSTE DAG

NYTÅRSAFTEN 2022 - 2023

- det har vi altid været gode til at håndhæve her på kroen, med hjælp fra de mange gæster som er kommet her år efter år og bidraget til den helt specielle stemning.

Klokken 18.30 starter festlighederne med Champagne og en amuse fra "Sølvårnet".

Lokalerne er festligt dekoreret, Peter Maler sidder klar ved instrumenterne og vi går til bords til en menu, som vi har glædet os til at servere hele året.

Nytårs menuen:

Kammusling, porre a la creme og Comté

Taco, tatar af dansk gastrokalv,

solsikkekerner og grønkål

Foie gras terrine med svesker i Armagnac

Oksemørbrad fra Himmerland, stegt på crouton og serveret med ægte glaze

Mont d'Or, smørstegt brioche med hybenpuré og trøffel

Pavlova med saltlakrids, solbærkompot og hvid chokoladeis

Til den udsøgte menu hører udsøgte vine, så vi har været i det inderste af vinkælderen og fundet, syntes vi selv, nogle værdige ledsagere til de 6 retter.

Hvis vi kender vores gæster ret, og det gør vi, så kommer vi ikke langt hen i menuen før "husorkestret" har inspireret til en svingom, det giver jo også lidt ekstra appetit.

Efter menuen er der kaffe/the og en lille én, inden vi lidt før midnat gør klar til mere Champagne, rådhusklokkerne og "Vær Velkommen".

Så er det blevet tid til fyrværkeri, som kan nydes fra Caféen og terrassen foran hotellet, og mens raketterne ryger i luften gør tjenerne klar i baren, som er åben med diverse drinks, vin og godt øl, indtil vi kl. 02.00 afslutter festen med østers, jomfruhummer og den gode røgede laks.

Pris for hele herligheden, fra velkomst Champagne til fri bar og natmad.
pr. couvert kr.

1.798,00

SPANSK AFTEN

Med buffet og vine

Lørdag den 7. januar 2023 kl. 18.30

Hvis I savner lidt varme i den kolde tid, start det nye år med en Spansk Aften.

Vi byder velkommen med en lækende Sangria inden den flotte spanske buffet står klar.

Kokkene har tilberedt en stor flot og autentisk spansk buffet med en masse forskellige lækkerier bl.a. Gazpacho, calamari, Jamón Iberico, tortillas, rejer, kylling, croquettes, ansjoser, muslinger, Chorizo, pimientos, oliven samt Manchego og andre skønne spanske oste.

Til maden skal I nyde "Bodegaens" bedste solmodne vine.

Sangria og spansk buffet med vine

Pr. couvert kr. **598,00**
Børn op til 12 år kr. 145,00 for 2 retters børnemenu eller spansk buffet (excl. drikkevarer)

Mandag den 14. februar 2023 kl. 18.30

Valentines Day

Årets mest romantiske dag!

Der er romantik i luften, lækker mad på tallerknerne, gode vine i glassene og du kigger din elskede dybt i øjnene...

Velkommen til Valentins aften på Rold StorKro!

Aftenen indledes med et glas lyserøde bobler inden I tager plads ved jeres bord i Panoramarestauranten, som i dagens anledning, næsten kun er oplyst af levende lys.

Aftenens romantiske menu består af:

Turtelduer; tartelet med sprængt due, frisk figen (den forbudte frugt) og stuede svampe med hvid portvin
Brændende kærlighed; braiseret økologisk gris, kartoffeltrøffelpuré, puffed svær og legeret sauce med brunet smør
Kejserinderis i røde klæder;
med sorbet af røde bær og sprøde kys

Hertil serveres passende vine.

Efter middagen mens I nyder den romantiske musik, serverer vi en Irish Coffee til de fyldte chokoladehjerter.

En romantisk aften med bobler, roser til damerne, 3 retters menu med vine, levende musik og Irish Coffee og chokolade
Pris for jer begge, kr.

1.598,00



SELSKAB I SKOVEN

I skoven skulle vær' gilde

... og hvem har bedre rammer til festen, end netop Rold StorKro

Både for den lille "komsammen" eller den helt store begivenhed, og alt hvad der ligger herimellem, ja, så har vi 6 gode lokaler til netop den fest, I har tænkt jer at afholde.

At afholde fest udenfor hjemmet er en tillidssag. Som årene er gået har det vist sig, at den tillid har vores gæster til Lars, som i 35 år har været den person man har lagt ansvaret i hænderne på.

Det kan rigtigt mange skrive under på, og det har de gjort med de hundredevis af tilbagemeldinger vi med stor glæde modtager, gang på gang.

Så kom og få en god uforpligtende selskabssnak med Lars, og lad ham vise jer mulighederne, for netop jeres fest på Rold StorKro.

Når det er sagt, kommer vi til en yderligere "appetitvækker": Vores selskabsmappe, som bugner med ideer og inspiration. I kan se den på vores hjemmeside, www.rold.dk/selskab, eller hente den i receptionen.

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER:

Salat af hjemmerøget vesterhavsfisk, serveret med sprøde og syltede jordskokker, samt puré af danske æbler
Helstegt kalvefilet, marineret med Cognac og serveret med peberskysauce og vintergrønt
Vaniljemousse med råsyltet blomme og lakrids

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2023:

Mousse af hjemmerøget flynder fra "KYST" med grønne salater og persillepesto
Skiver af krondyrkølle med bagt kartoffelmos og flødevildtsauce
Belgisk vaffel med skovbærkompot, hertil rørt vaniljeis og chokoladesauce

APRIL, MAJ & JUNI:

Skaldyrskrebinet med ærtepure og peberrodsfløde
Grillet filet af dansk gris, puffed svær og legeret sauce med chipotle
Kærnemælksfromage serveret med havtornsbet, -puré og krystalliseret chokolade

JULI, AUGUST & SEPTEMBER:

Rillette af letsaltet flynder fra "KYST" rørt med grønne urter og rygeost
Pocheret bryst af dansk kylling hertil sauce af brunet smør og egen sky
"Fuglerede" med kompot af sommerens bær og vaniljeis

"ET GODT EKSEMPEL"

En kvartalsmenu på tre lækre retter, serveret i et separat selskabslokale, ved smukt pyntet bord med menukort og bordkort, levende lys og blomsterdekorationer. Hvidvin og rødvin til for- og hovedret, serveret ad libitum og et godt glas portvin til desserten, samt kildevand under hele middagen. Kaffe/the med et lille stykke belgisk chokolade.

Hele herligheden kr.

675,00

pr. couvert ved min. 30 voksne.

Vælger I en menu fra et andet kvartal, vil der være et tillæg på kr. 50,00 pr. couvert.

Til børnene har vi specielle menuer og priser.

Husk: Vi tilbyder bustransport til og fra kroen, indenfor ca. 30 km. uden beregning hvis selskabet er på 45 gæster eller flere.

BEMÆRK OGSÅ: Vi tilbyder i årets første tre måneder festlige bobler til velkomst og en Cognac/likør/rom til kaffen – HELT GRATIS !





FESTLIGE AFTENER

LØRDAG AFTEN PÅ ROLD STORKRO

Det må I ikke snyde jer selv for...

FESTLIGE LØRDAGE I SEPTEMBER OG MARTS

Fra kl. 18.30 serverer vi en dejlig tre retters menu med gode vine ad libitum. Efter middagen står vores partymaker klar, så tag danseskoene på, eller nyd blot den gode musik.

Der er fri bar med øl, vand og drinks til kl. 01.00. Fra midnat står natmaden klar.

I september 2022 serverer vi:

Stuede kerner fra Aurion med tynde skiver af røget torsk og sauce på blåmuslinger
Dansk gris braiseret med fyld af spinat, svampe og grønne urter, hertil en legeret sauce
Bavaroise med hvid chokolademousse, solbærpure og sorbet

I marts 2023 serverer vi:

Mousse af hjemmerøget peberlaks, sauce Verte og sprød crouton
Langtidsstegt oksecuvette med pebersauce med Dijon og Cognac hertil pommes croquette
Brud af gulerodskage med varme krydderier og æblebrændevin, Unika friskost og kanelsorbet

3 retter med vin, fri bar og natmad

Pr. couvert kr.

895,00

3 retters menu
Pr. couvert kr.

395,00

Andre lørdage tilbyder vi:

Oktober/november se Vildt Galla side 4 • November/december se Julefrokost side 6
Januar/februar se Krondyrmiddagen side 11 • Juni, juli og august se Sommermenuen side 15

Venligst bestil plads senest dagen før, men gerne meget tidligere.

GOURMET LØRDAGE I APRIL

Vi byder velkommen med et glas forfriskende bobler, inden vi i Panoramarestauranten serverer følgende 5 retters menu:

Rimmet kammusling, spinat og sauce mornay
Carpaccio af okselår fra Himmerland med piment-puré, basilikumcreme og svampe
Letsaltet andebryst med ristede hasselnødder, puré af kastanjer samt sauce bigarade
Brie og trøffel med kandiseret appelsin og valnød
Mazarin med kokoscreme og mangocoulis

5 retters menu og velkomst bobler
Pr. couvert kr. **595,00**

ASPARGESMENUEN I MAJ

Nyd en skøn forårsmenu i Panoramarestauranten

Pannacotta af danske grønne asparges og estragon hertil skiver af Skagenskinke, sprøde flager af asparges og grønne urter.
Glaserede hvide asparges og braiseret nakke af dansk gris marineret med BBQ af hyben, sprøde svær og legeret sauce med mynte og brunet smør.
"Fuglerede" af marengs fyldt med rabarberkompot og friskrørt vaniljeis fra Vebbestrup ismejeri.



SÅ ER DEN DER IGEN

KRONDYRSMENUEN 2023

De fleste aftener i januar, februar og marts fra kl. 18.00, undt.*

MENUEN BESTÅR AF:

Mousse af hjemmerøget flynder fra "KYST" med grønne salater og persillepesto
Skiver af krondyrkølle med bagt kartoffelmos og flødevildtsauce
Belgisk vaffel med skovbærkompot hertil rørt vaniljeis og chokoladesauce

DEN DER KOMMER FØRST TIL MØLLE...

Menuen skal bestilles på nettet: www.rold.dk/krondyr og de hurtigste får den til den billigste pris. Benyt lejligheden til at invitere familien, vennerne, kollegerne, kortklubben eller hvem som helst du mener fortjener en god aften.

Krondyrmiddagen sælges som et webtilbud på vores hjemmeside.

Prisen for de første, som bestiller krondyrmiddagen er kr.

225,00

Så stiger prisen til kr. **245,00** for de næste couverte, så kr. **265,00** og endelig de sidste til kr. **328,00**

De "stille" dage, søndag-torsdag, er der flest af de billigste menuer til salg, fredag og lørdag starter prisen ved kr. **245,00**, men se de aktuelle priser på nettet og bestil i god tid, DET BETALER SIG!

I kan også bestille menuen ved at kontakte os direkte, og så vil prisen være kr. **328,00** pr. couvert. Børnemenue koster kr. **145,00** uanset hvilken dag. Menuen skal bestilles senest kl. 18.00 dagen før I ønsker at nyde den.

OBS:

Vi møder af og til gæster, som ikke spiser fisk og derfor ønsker en anden forret, tillæg for "dagens ikke fiskeforret" er kr. **50,00** pr. person og skal bestilles, pr. mail rsk@rold.dk, senest 3 dage før I kommer og besøger os.

Ligeledes bedes I, senest 3 dage før, kontakte os, hvis der er diabetikere eller glutenallergikere i selskabet. Gæster som ønsker vegetar menu, henvises til vores menukort. Dvs. bestil krondyrmenu til de øvrige gæster, skriv en besked på rsk@rold.dk og fortæl I bliver f.eks. 2 gæster mere som spiser vegetarmiddag fra menukortet.

Hvis I vælger at holde et lille, eller større selskab i separat lokale, kan I købe denne menu incl. velkomstdrink, vin ad libitum og kaffe efter middagen til kr. **675,00** pr. couvert. Gældende alle ugens dage ved mindst 30 gæster.

*Undtagen:

Januar 2023

Søndag den 1.
Lørdag den 8. (Spansk Aften, se side 8)
Søndag den 9. (Lukket pga. personale fest)
Fredag den 27. (Mine Livretter, se side 13)

Februar 2023

Tirsdag den 14. (Valentins Day, se side 8)
Fredag den 24. (Babettes Gæstebud, se side 12)

Marts 2023

Alle lørdage (Festlige Lørdage se side 10)
Fredag den 24. (Det Franske Marked, se side 13)



HISTORIENS VINGESUS

FREDAG DEN 24. FEBRUAR KL. 18.30

Babettes Gæstebud

En fantastisk aften med en helt speciel menu

Karen Blixen's fantastiske novelle fra 1950 omhandler Babette, som har været en berømt gourmetkok. I det lille nordnorske samfund kender ingen hende, og hun opretholder livet som husholderske for to ældre søstre, der er døtre af provsten. Efter en årrække sker det mirakuløse, at hun vinder 10.000 franc på en gammel lotteriseddel.

Nu nærmer 100 års fødselsdagen for søstrenes afdøde far. Babette beslutter sig for at lave en udsøgt middag på mindedagen. Men middagsgæsterne er fortrinsvis nordnorske bønder, der hverken har tradition for eller religiøs accept af gastronomi. Efter forretten, der nærmest er en hellig nadver, åbner de kulinariske nydelser for gæsternes accept og indbyrdes indsigt. Tidligere fjendskaber opløses, og forståelse, lykke og forløsning, som provsten prædikede, breder sig i kraft af de himmelske kulinariske nydelser.

Filmen af samme navn foregik i Vestjylland og i aften foregår det på Rold StorKro.

Vi har ingen Babette eller ugifte døtre, men til gengæld har vi nogle af Nordjyllands bedste kokke og elever, som i aften vil tilberede dette fantastiske måltid:

*Skildpaddesuppe
Blinis Demidorff med kaviar
Vagter i sarkofag med foie gras og trøffelsauce
Franske oste fra Auvergne
Baba med Rom og frisk glaseret frugtsalat*

Menuen er blevet moderniseret lidt, vi må jo ikke lave skildpaddesuppe, men serverer i stedet en suppe på hønse- og kalvekød.

Til middagen har vores vintjener sammensat en flot vinmenu.

Herefter kaffe/the med avec.

Pr. couvert kr.

1.048,00

Incl. overnatning og morgenmad kr. **1.498,00** – **1.598,00** pr. person på dobbeltværelse.

FREDAG DEN 13. JANUAR KL. 18.30

Mine Livretter

og hvad hermed følger

Den sidste fredag i januar har i mange år, på forskellig vis, ligget i gastronomiens tegn og sådan skal det vedvarende være.

I 2023 tager vi hul på en ny serie af kendte personer, som på vidt forskellig vis har vist interesse for god mad, og som vil dele denne interesse med vores gæster på Rold StorKro

I aften får vi besøg af direktør Ib Bergkjær fra Sigurd Müller Vinhandel.

Ib Bergkjær er en stor gastronom, er selv meget glad for at lave mad og har i gennem tiden oplevet og besøgt mange af gastronomiens højborg. Gad vide hvad hans livretter er??

Det har Ib Bergkjær betroet os, og sammen med vores kokke i køkkenet vil han bruge dagen til at tilberede disse.

Kl. 18.30 kan vi byde velkommen til vores gæster i Skovridercaféen og præsentere aftenens gæst, som selv vil introducere de 4 "Livretter", han med stor entusiasme, har lagt sin sjæl i under tilberedningen dagen igennem.

Med vores kendskab til Ib, er der ingen tvivl om, at han også har haft en "finger" med i spillet om de ledsagende vine til menuen.

Efter den gode mad hører en god kop kaffe/the, og hertil "inviterer" Ib på en avec fra egen kælder.

Pris for denne spændende aften:

Pr. couvert kr.

1.048,00

Bienvenue à Rold StorKro



DET FRANSKE MARKED

Fredag den 24. marts kl. 18.30

FRANKRIG ER IGEN KOMMET PÅ BESØG I ROLD SKOV

Markedspladsen i Pejsestuen åbner kl. 18.30.

Her er fiskemandens, slagterens og grønthandlerens boder fyldt med de lækreste retter fra Frankrig.

Her er moules, rilette, terrine, saucisser, escargot, lapin, tærter, supper og meget, meget mere.

Bagerne har bagt lækre baguettes og andre spændende brød. Ostemanden har fyldt boden med et lille udvalg af de 1200 forskellige oste som produceres i Frankrig. Er du mere til noget sødt, så kig forbi

konditorens bod, her bliver du heller ikke skuffet. Tag dit glas med til vinhandlerens bod. Her hjælper vintjeneren dig med at vælge lige netop den vin, som passer til de retter, du har valgt fra de forskellige boder.

Inden vi tager afsked, byder vi på espresso eller anden god kaffe med en Cognac eller likør. Til at sørge for den helt rigtige stemning spiller Flemming Baade franske melodier under middagen.

Pr. couvert kr.

925,00



PÅSKEOplevelser

Starter skærtorsdag den 6. og varer til og med 2. påskedag den 10. april.

Alle dage inviterer vi på påsketur i skoven med guide kl. 10.30.

Kl. 12.30 er vi klar med vores store påskebuffet, som indeholder noget for enhver smag f.eks. sild, fiskefilet, fiskedelikatesser, charcuteri, lune og varme retter samt ost. Og ikke at glemme i anledningen af påsken en dejlig lammekølle. Naturligvis også noget til børnene samt en sød afslutning.

Efter frokost er det tid til årets familiedyst på minigolfbanen, alle kan spille, store som små, måske de helt små skal have lidt hjælp af (bedste)forældrene.

Travetur med en lille én og noget til børnene, påskefrokost og minigolf
Pr. person kr.
Børn op til 12 år kr. **195,00.**

OBS: Alle 5 dage kommer PÅSKEHAREN på besøg og underholder børnene med balloner og tryllerier.

Hvis I foretrækker en aftenmenu serverer vi Søndagsmiddagen den 6., 7., 9. og 10. april (se side 2) og en flot 5 retters menu den 8. april (se side 10)

415,00

SØNDAG DEN 28. OG MANDAG DEN 29. MAJ

Pinse i den grønne skov

Nyd en dejlig frokost og travetur

Morgenbuffet:
Fra kl. 8.00 – 10.00 serverer vi dagens vigtigste måltid – Den store morgenbuffet, som bl.a. består af:

Friskbagte rundstykker, franskbrød og rugbrød, diverse morgenmadsprodukter, yoghurt, pålæg, hjemmelavet marmelade, oste, mælk, juice, wienerbrød, blødkogte æg, lun rørag med bacon og pølser, frisk frugt, kaffe eller the samt en vitaminbombe.

Pr. couvert kr. **215,00**
Børn op til 12 år kr. **95,00**

Guidet travetur:
Har I lyst til en frisk tur i den pinsegrønne skov efter morgenmaden eller før frokosten, så står guiden klar

kl. 10.30 med 90 minutter i skov og bakker. Turen er gratis for vores frokost- og morgenmads gæster.

Pinsefrokost:
Pinse-frokost-buffeten står klar i Pejsestuen kl. 12.30, og her er noget for enhver smag, f.eks. sild, fiskefilet, fiskedelikatesser, charcuteri, lune og varme retter samt ost. Ikke at glemme i anledningen af foråret, en dejlig kalveculotte. Naturligvis også noget til børnene samt en sød afslutning.

Pr. couvert kr. **348,00**
Børn op til 12 år kr. **160,00**



SOMMER I REBILD

Nyd en lækker sommermenu på terrassen eller en skøn madkurv til sommerens friluftsansattementer

Juni – juli – august 2023

Sommermenuen:
Serveres hver aften fra kl. 18.00 og består af:

*Koldrøget laks med rygeost, radiser og grønne salater
Langtidsstegt kalveculotte marineret i timian og Cognac
hertil cremet estragonsauce og sommergrønt
Fromage af ymer fra Thise mejeri med jordbærsorbet, -puré og signaturchokolade*

Pr. couvert kr. **398,00**

Minigolf:
Kom og prøv en af Nordjyllands mest spændende minigolfbaner. 18 huller af varierende sværhedsgrad (par 3-5) alle på kunstgræs.
Banen er åben fra påske til ca. 1. november alle dage fra kl. 10.00 – 21.00 (eller ved solnedgang)

Pr. person pr. spil kr. **60,00**

3 turs kort - spil 3 gang i hele 2023
kr. 120,00 pr. person

Sommertilbud:
Vores lækre krondyrburger med grovfritter og aioli (serveres fra kl. 12.00-15.00) og et spil minigolf

Burger & minigolf
Pr. couvert kr. **215,00**
Vi anbefaler at I reserverer bord til frokosten.

Madkurve:
Til alle sommerens store friluftsansattementer f.eks. Opera i Rebild, Rebildfesten, en kanotur på Lindensborg Å eller en dejlig skovtur for 2 eller flere. Kurven indeholder følgende menu:

*Mousse af vesterhavsfisk tilsmagt med grønne krydderurter
Håndpillede rejer med friskkogt æg og sauce Verte
Hønsesalat med karry og baconknas
Roastbeef, grov senneps-pickles og peberrod
Dansk brie med kompot og rugkiks
Lidt til den søde tand samt smør, lyst og mørkt brød.*

Hertil en hel flaske hvid- eller rødvin, 2 flasker vand, porcelæn, bestik, service, dug, salt/peber mv.
Bestil kurven senest 3 dage før den skal bruges (men meget gerne tidligere) Er I sent ude, så prøv at ringe til os, måske kan vi fremtrylle en madkurv alligevel.
Der betales kr. **150,00** i depositum for kurv og service som tilbage betales ved returnering samme dag, eller dagen efter.

Madkurv til 2 personer kr. **468,00**



14



FÅ NY INSPIRATION I SMUKKE OMGIVELSER

Vi sørger for de rette rammer til møderne, såvel inde som ude

- med den fantastiske natur til rekreative aktiviteter, lige bag panoramavinduerne

Foruden de gode lokaler og faciliteter, kan vi tilbyde 47 værelser samt et godt køkken og en professionel receptions- og tjenerstab, der alle vil gøre deres yderste i bestræbelserne på at gøre jeres ophold så behageligt og udbytterigt som muligt. Vi har 4 lyse lokaler med plads til såvel 2 som 100 personer.

BRUG OS SOM JERES EKSTRA MØDELOKALE!
- når det passer jer.

Døgnmøde

Enkeltværelser og lokaler efter behov.
Frokost, kage og 2 retters middag samt stor morgenbuffet
Pr. person kr.

1.228,00

Dagmøde 8 - 16

Mødelokale, morgenbuffet, frokost og kage
Pr. person kr.

480,00

Morgenmøde 8 - 11

Mødelokale og morgenbuffet
Pr. person kr.

220,00

Formiddags-frokostmøde 8 - 13

Mødelokale, morgenbuffet og frokost
Pr. person kr.

400,00

Frokostmøde 12 - 17

Mødelokale, frokost og kage
Pr. person kr.

336,00

Aftenmøde 18 - 22

Mødelokale, dagens ret og kage
Pr. person kr.

352,00

Priserne er uden moms og inkluderer kaffe/the, kildvand og frisk frugt, samt diverse AV-udstyr i mødelokalet. Ved arrangementer under 6 personer tillæg kr. 800,00 i lokaleleje.

**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS



Vælderskoven 13 . 9520 Skørping . Tlf. 98 37 51 00
www.roldstorkro.dk . roldstorkro@rolld.dk



DANSK
PRODUKTION