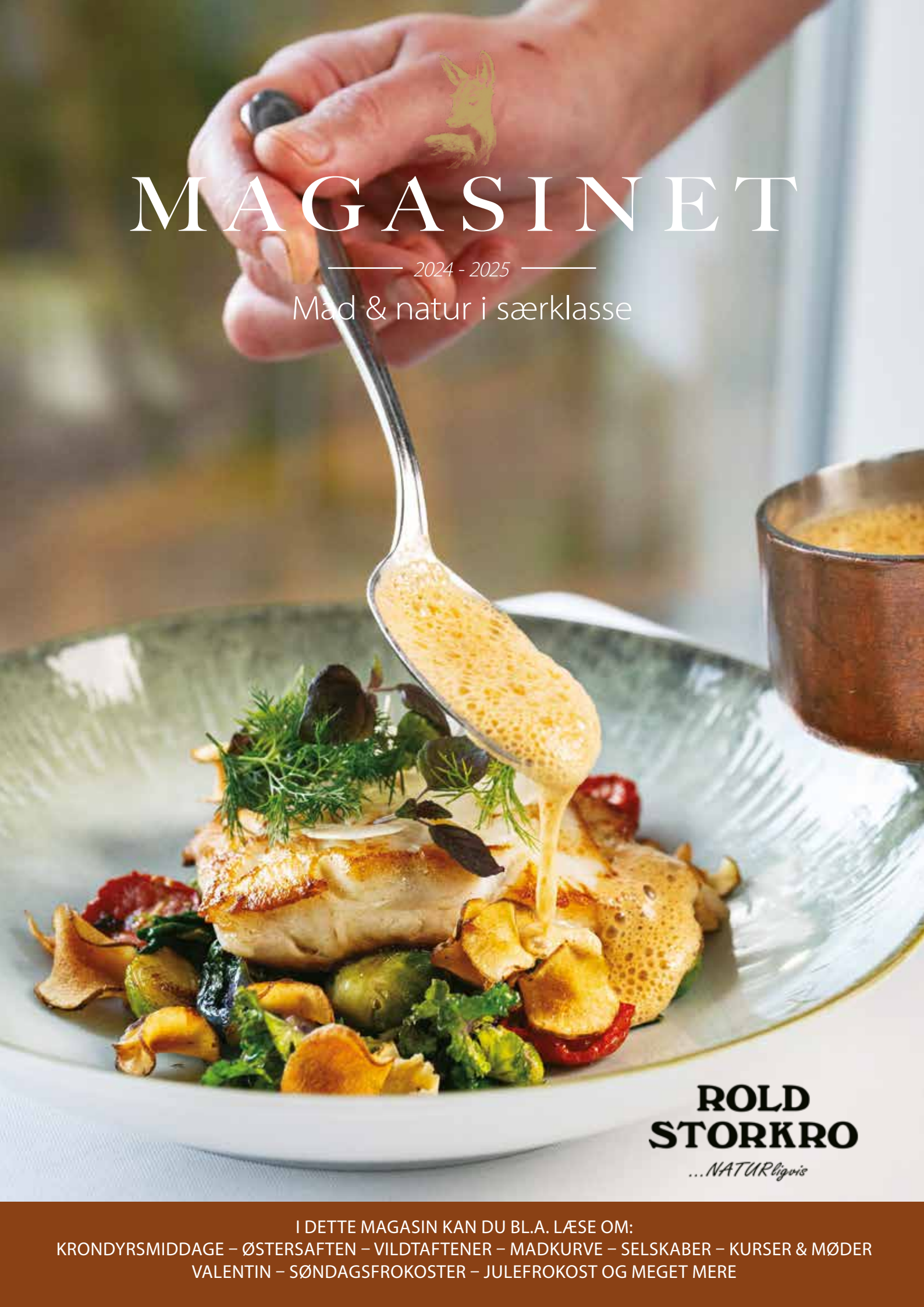


A hand is shown pouring a thick, golden, foamy sauce from a silver spoon onto a dish. The dish is served on a light green ceramic plate and consists of a piece of seared fish, possibly salmon, garnished with fresh dill and other herbs. The fish is surrounded by sautéed mushrooms, green vegetables, and red bell peppers. In the background, a copper-colored cup containing a yellow liquid is visible. The overall scene is set against a blurred background of greenery and a window.

MAGASINET

— 2024 - 2025 —

Mad & natur i særklasse

**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS

I DETTE MAGASIN KAN DU BL.A. LÆSE OM:

KRONDYRSMIDDAGE – ØSTERSAFTEN – VILDTAFTENER – MADKURVE – SELSKABER – KURSER & MØDER
VALENTIN – SØNDAGSFROKOSTER – JULEFROKOST OG MEGET MERE



"I skoven skal være gilde"

ikke som beskrevet i sangen "hos den gamle ørn" men derimod på ROLD STORKRO

Uanset om det er en lille, 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, og de fleste med direkte udsigt til den skønne natur omkring os.

At afholde fest udenfor hjemmet er en tillidssag, og som årene er gået har det vist sig at den tillid har vores gæster til Lars, som i 37 år har været den person man har lagt ansvaret i hænderne på.

Det kan rigtig mange skrive under på, og det HAR de

gjort på de utallige mails og breve vi med stor glæde modtager hvert eneste år.

Så kom og få en god selskabssnak med Lars, og lad ham vise jer mulighederne, naturligvis uden I forpligter jer til noget som helst.

Vores selskabsmappe bugner med ideer som I kan se på vores hjemmeside, www.rolld.dk/selskab, eller hente i receptionen på kroen.





Vi har kreeret 4 sæsonmenuer, som I med fordel kan benytte jer af:

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER 2024:

*Tempereret fladfish med suppe af jordskokker, sprøde chips, hasselnød og aromatisk olie
Filet af grisekam med rodfrugter og Karl Johan svampesauce
Mørk chokoladecake med ganache, henkogt frugt og sorbet*

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2025:

*Bedste fangst fra Hirtshals serveret med sprøde flager, salater og urte-mayo
Rosastegt krondyrinderlår med cremet timiansauce, pommes Royal med trøffel samt vinterens grønsager
Chokolademousse serveret med solbærsorbet og sprødt*

APRIL, MAJ & JUNI:

*Forårets friske fisk serveret med ramsløgssauce og asparges
Langtidsstegt oksefilet med fermenteret hvidløgssauce, palmekål, saltede nødder og små kartofler
Rabarbersorbet med hvid chokoladeskum, knas og luftig karamel*

JULI, AUGUST & SEPTEMBER:

*Fiskemousse rørt med friske krydderurter hertil sprødt og salater
Rosastegt kalveculotte serveret med sensommergrønt og rødvinssauce
Olivensyltede jordbær, jordbærsorbet, marengs og fed fløde*

"ET GODT EKSEMPEL"

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

Pris pr. couvert kr.
ved min. 25 personer, hvis I vælger kvartalets menu.

698,00

NB: Hvis I ønsker en ret fra et andet kvartal vil der være et tillæg på kr. 50,00. Vi forbeholder os dog retten til at servere årstidens grønt til menuen.

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

Ved selskab i januar, februar og marts, får I ekstra meget med i prisen, for her indeholder pakken også:

- Et festligt glas "bobler" til velkomst eller en Cognac eller likør til kaffen



FÅ NY INSPIRATION I SMUKKE OMGIVELSER

Brug os som jeres ekstra mødelokale efter behov

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

Foruden de gode lokaler, faciliteter og stor fleksibilitet, tilbyder vi 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, fra ganske få, til 100 personer.

Nå ja, og så har vi 47 værelser hvis behovet opstår.

Døgnmøde

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

1.280,00

Dagmøde 8 - 16

Mødelokale
Morgenbuffet, frokost og kage
Pr. person kr.
Tillæg for 2 retters middag kr. **236,00**.

512,00

Morgenmøde 8 - 11

Mødelokale og morgenbuffet
Pr. person kr.

248,00

Formiddags-frokostmøde 8 - 13

Mødelokale, morgenbuffet og frokost. Pr. person kr.

432,00

Frokostmøde 12 - 17

Mødelokale, frokost og kage
Pr. person kr.

388,00

Aftenmøde 18 - 22

Mødelokale, dagens ret og kage
Pr. person kr.

400,00

Priserne er uden moms, men alle inkluderer kaffe/the, kildevand og frisk frugt, samt diverse AV-udstyr i mødelokalet. Ved arrangementer under 6 personer tillæg på kr. **500,00** i lokaleleje pr. dag.

OBS: Ved grupper på min. 10 personer med en eller flere overnatninger har vi mulighed for at hjælpe med billetter til REGAN Vest.



LÆKRE RETTER OG DEJLIGE VINE

LØRDAG AFTEN I SKOVEN

- og man må godt forkæle sig selv og prøve alle menuerne

FESTLIGE LØRDAGE I SEPTEMBER OG MARTS

Med 3 retters middag med vin ad libitum, fri bar med øl, vand og drinks til kl. 01.00 og natmad.
Vores partymaker spiller dansemusik fra ca. kl. 22.00 – 01.00.

I SEPTEMBER 2024 SERVERER VI:

*Torsk med sesamcreme, peanuts,
bøgehatte og salater
Langtidsstegt oksefilet med jordskokker,
svampe og rødvinssauce
Pocheret pære, vaniljecreme og mørk chokolade*

Pr. couvert kr. **998,00**

I MARTS 2025 SERVERER VI:

*Tatar af rimmet laks med urte-mayo og sprøde flager
Langtidsstegt oksefilet med sæsonens grønt
og pebersauce
Mormors citronfromage vendt på hovedet*

Pr. couvert kr. **998,00**

OBS: Ovenstående menuer serveres også søndag til og med fredag til kr. **418,00** pr. couvert excl. drikkevarer mv.

KØKKENCHEFENS 5 RETTERS APRIL-MENU

Inden middagen serverer vi et glas forfriskende bobler.

5 RETTERS MENU:

*Terrine af torsk serveret med rogn,
skilt sauce og persillepuré
Kammusling og blomkål serveret med
jordskokkeis og dildolie
Oksefilet serveret med ærtémousse,
bagte beder samt rødvinssauce
Trøffel-brie med hjemmebakket knækbrød og
kvædekompot
Chokoladeganache med havtornsbet og knas*

Pr. couvert kr. **628,00**

Tilkøb af vinmenu med 5 glas vin kr. **395,00**

OBS: Tilbydes alle ugens dage i april.

FORÅRSMENUEN I MAJ

Nyd en lækker forårmiddag i Panorama-restauranten

3 RETTERS MENU:

*Variation af forårets asparges og skinke
Dagens saltvandsfisk, langtidsstegt og serveret
med spidskål, blåmuslinger,
saltede nødder og sauce Nage
Triologi af æbler*

Pr. couvert kr. **488,00**

OBS: Denne menu serveres alle ugens dage i maj.

Andre lørdage tilbyder vi

Oktober/november: Vilde efterårs lørdage (side 7) - November/december: Julefrokost (side 9)
Januar/februar: Krondyrmiddagen (side 11) - Juni, juli og august: Sommermenuen (side 16)

Husk at bestille bord senest dagen før.



OPLEVELSER HELE ÅRET

SØNDAGSFROKOST

Med venner og familie eller blot lidt selv-forkælelse

Af de mange traditioner vi har på kroen, har vores søndagsture med frokost, nok været en af de mest populære gennem mange år.

Så her er en idé til en hyggelig dag for jer to, eller sammen med hele familien og/eller vennerne.

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 maden klar fra kl. 12.30, og vi har reserveret et bord til jer i forhold til jeres forudgående bestilling.

Pr. couvert kr.

328,00

Børn op til 12 år. Kr. **175,00** (har vi besøg af mange børn laver vi et "børnehjørne" på buffeten)

***OBS:** Søndagsture med efterfølgende frokost arrangeres hele året, undt. i juni, juli og august, medmindre man er en lidt større forsamling, kontakt os for nærmere info.

Fra den 27. oktober og året ud er der specielle "op til Jul" arrangementer om søndagen (se side 8). Dette gælder også i forbindelse med Påsken og Pinsen som I kan læse mere om her på side 14 og 15.

OBS:

Hver søndag aften fra kl. 18.00 serverer vi en dejlig 3 retters søndagsmiddag
Prisen er kr. **398,00** pr. couvert
Menuen skal bestilles senest dagen før.
Se menuen på side 3 eller www.rold.dk/søndagsmiddag

SØNDAG DEN 10. NOVEMBER FRA KL. 18.00

Mortens Aften

Andesteg, man kan allerede dufte det, tænderne løber i vand – Uhmhhh

Menuen består af:

Gravad laks med rygeoste-creme samt salater og rugbrødschips.
Gl. dags andesteg med 3 slags kartofler, hjemmelavet rødkål, svesker, æbler og dejlig andesauce
Æblekage i nye klæder

Pr. couvert kr. **418,00**

Børn op til 12 år kr. 200,00 for ½ portion eller kr. **150,00** for en 2 retters børnemenu.

Husk at bestille bord i god tid.

SPÆNDENDE RETTER FRA SKOVEN

VILDT EFTERÅR

Alle fredage og lørdage fra den 4. oktober til og med den 16. november – 14 skønne aftener

Vin & Vildt

Fredage kl. 18.30

Fra buffeten kan I nyde spændende retter med vildt. Der er krondyr, rådyr, vildsvin, kanin, fasan og vildænder. Hertil serveres alle de gode efterårsgrønsager fra mark og skov – rodfrugter, kål, nødder, svampe, æbler og græskar.

Vi laver supper, terrine, paté, røget dyrekølle, ragout, confit, stegte og braiserede retter med vildt og meget mere.

Som afslutning på måltidet: Oste og lidt sødt til kaffen
Til buffeten serverer vi efterårets gode kraftige vine

**Vildtbuffet med vin ad libitum og kaffe/the med
avec**

Pr. couvert kr.

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

898,00

OBS: Bestil plads i god tid.

Vilde efterårs lørdage

Kl. 18.30 byder vi velkommen med et glas boblende Cremant i Skovridercafeen, inden I går til bords i Panoramarestauranten.

Til menuen 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.

Vi serverer denne spændende 5 retters menu:

Lavbagt færøsk laks med citron, glaskål og sprødt

*Cremet svampesuppe med
kylling og persilleolie*

*Krondyrryg med selleri, løg, sprød kartoffel
og pebersauce*

*Brie de Meaux med trøffel, smørrestet rugbrød
og æblecompot*

*Mørk chokolademousse med hengemte
blommer og iscreme*

Cremant og 5 retters menu

Pr. couvert kr.

628,00

OBS: Denne menu serveres også søndag - torsdag i ovennævnte periode.





FAMILIEFROKOST OG HYGGE I SKOVEN

Tiden frem til jul er noget ganske særligt på Rold StorKro

Og vi har nogle hyggelige søndage og enkelte lørdage at se frem til

Det er en efterhånden mangeårig tradition som det glæder os at kunne fastholde.

Fra søndag den 27. oktober til og med søndag den 22. december.

Samt lørdagene fra den 30. november til og med den 21. december tilbyder vi den traditionsrige skovtur og frokostbuffet.

For alle som har lyst til en lille appetitvækker inden frokosten, starter vi **kl. 10.30** med en hyggelig, guidet tur foran kroen. Vi tager behørigt hensyn til vejret og gæsternes sammensætning, og finder en rute der så vidt muligt passer til alle.

Undervejs skal vi nyde den, af køkkenet fremstillede varme rødvinstoddy, og der er selvfølgelig også æblejuice til børnene.

Kl. 12.30 når vi, med god appetit, sætter os til bords, skal vi nyde den skønne frokostbuffet, som frister med kolde og lune lækkerier for enhver smag, også børnenes. Jo tættere vi kommer på jul jo mere julets menu.

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

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

Hele denne "op til jul" herlighed koster pr. couvert

Børn op til 12 år, betaler kr. **175,00.**

Husk at bestille bord i god tid!

428,00

**OBS: Vi har luksus julefrokostbuffet den 25. og 26. december kl. 12.30 á kr. 468,00 pr. couvert.
Evt. tur i skoven er på egen hånd.**

ÅRETS FESTLIGSTE

JULEFROKOST

8 festlige fredage eller lørdage fra den 22. november til og med den 14. december

Kl. 19.00 står vores lækre julebuffet klar:

Julefrokostbuffet

*Marinerede sild med karrysalat og løgringe
Kryddersild med løg og kapers
Sild stegt i rugmel og marineret med løg og eddike
Salat af lakserilette og fennikel med sauce Verte
Lakseroulade med dildcreme
Håndpillede rejer med rørt mayonnaise og citron
Cremet kyllingesalat med sprød bacon og rødløg
Hjemmelavet kalvesylte med sennep og rødbeder
Sprød fiskefilet i pankorasp med remoulade og citron
Confiteret andelår med julens sprøde kålsalat
Lun leverpostej med svampe og sprød bacon
Tarteletter med høns i asparges
Julemedister med hjemmelavet rødkål
Glaseret skinke med vendsysselsk grønlangkål
Ribbensteg med brunede kartofler
Udvalg af oste med druer, kompot og kiks
Julekage med chokolade og appelsin
Ris a la mande med lun kirsebærsauce
Frugt og nødder*

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 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.

Natmad:

Alle bliver sultne efter midnat, så når musikken stopper kl. 01.00 har vi natmaden klar:

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat

Julepakken bestående af buffet, drikkevarer og natmad

Pr. couvert kr.

1.028,00

Inkl. overnatning fredage fra kr.

1.448,00-1.548,00

Inkl. overnatning lørdage fra kr.

1.548,00-1.648,00

Prisen er afhængig af værelsestype.

Drikkevarer:

FEST HJEMME HOS JER SELV

JULEFROKOST UD AF HUSET

Vores lækkerier i jeres lokaler!

Julefrokosten består af:

*2 slags sild - Lakserilette - Fiskefilet -
Lun leverpostej - Tarteletter med høns i asparges
Julemedister med rødkål - Skinke med grønlangkål
- Julens salat - 2 gode oste - ris a la mande*

Pris v/min. 40 couverter

Pr. couvert kr.

V/min. 30 couv. kr. **298,00**

V/min. 20 couv. kr. **318,00**

278,00

Ved min. 40 couverter leverer vi gerne maden i en afstand af ca. 30 km.

VÆR VELKOMMEN NYTÅR

Nytårsaften 2024 - 2025

Der er nu noget GANSKE SÆRLIGT, over årets sidste dag, og det har vi altid været gode til at håndhæve her på kroen. Ikke mindst med hjælp fra de mange stamgæster, som er kommet her år efter år med bidrag til den helt specielle stemning.

Klokken 18.30 starter festlighederne med Champagne og en amuse fra "Sølvstårnet"

Lokalerne er festligt dekoreret, HUSORKESTERET, UNDER LEDELSE AF PETER MALER sidder klar ved instrumenterne og vi går til bords til en lækker 6 retters menu med udsøgte vine.

*Rimmet kammuslinger, dild-agurker, caviar,
røget spæk og urte-mayo
Rørt jomfruhummer med syltede jordskokker,
røget æggeskum og jordskokkechips
Tatar af okse anrettet med Havguscreme,
foie gras og trøffel
Oksemørbrad, sauce Bordelaise,
kejerhatte og pommes Anna
Gnalling med syltet bladkål og knas
Baked Alaska med solbær og Cognac*

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

Erfaringen siger os at det ikke varer længe før dansgulvet bliver indtaget, og det er da også hyggeligt med en lille svingom imellem retterne, det giver yderligere appetit til den gode menu.

Efter menuen er der kaffe/te og en lille éen, 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,
pr. couvert kr.

1.798,00

HUSK AT BESTILLE I GOD TID, DER ER ALTID UDSOLGT DENNE AFTEN

SPANSK AFTEN

Med buffet og vine

Lørdag den 4. januar 2025 kl. 18.30

Vi starter årets rejse i Spanien.

Kl. 18.30 byder vi velkommen med en lækende Sangria inden vi går til bords i Panoramarestauranten.

Her har kokkene tilberedt en stor flot og autentisk spansk buffet med mange forskellige lækkerier bl.a. Paella med Chorizo, Romesco, Albóndigas, Iberico gris, tortilla, rejer, Aioli, croquetter, oliven, dadler svøbt i bacon, Manchego og andre gode ost samt lidt spansk dessert.

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

Sangria og spansk buffet med vine
pr. couvert kr.

598,00

Børn op til 12 år kr. **150,00** for 2 retters børnemenu eller spansk buffet (excl. drikkevarer)
Incl. overnatning til søndag og morgenmad fra kr. **998,00** pr. person på dobbeltværelse.



SKAL I NYDE DEN IGEN I ÅR?

Krondyrmiddagen 2025

Tilbydes så godt som alle aftener i januar, februar og marts fra kl. 18.00 undt.*

MENUEEN BESTÅR AF:

*Bedste fangst fra Hirtshals serveret med sprøde flager, salater og urte-mayo
Rosastegt krondyrinderlår med cremet timiansauce, pommes Royal med trøffel samt vinterens grønsager
Chokolademousse serveret med solbærsorbet og sprødt*

DEN DER KOMMER FØRST TIL MØLLE...

Menuen SKAL BESTILLES PÅ NETTET - www.rolld.dk/krondyr, og de hurtigste får den bedste pris.

Benyt lejligheden til at invitere familien, vennerne, kollegerne, kortklubben eller hvem som helst du mener fortjener en god aften.

Hver dag sælges de første couverter af menuen til kr.

228,00

Så stiger prisen til kr. **248,00** for de næste couverter, så kr. **268,00** og endelig de sidste til kr. **338,00** pr. couvert

De "stille" dage, søndag-torsdag, er der flest af de billigste menuer til salg, fredag og lørdag starter prisen ved kr. **248,00**, 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. **338,00** pr. couvert.

Børnemenue koster kr. **150,00** uanset hvilken dag.

Menuen skal bestilles senest **kl. 18.00** dagen før, I ønsker at nyde den, men bestil den allerede nu!

OBS:

For gæster, som ikke spiser fisk og derfor ønsker en anden forret, er der tillæg for "dagens ikke fiskeforret" på kr. **50,00** pr. person. Skal bestilles, senest 3 dage før I kommer, på rsk@rolld.dk.

Ligeledes bedes I også senest 3 dage før, kontakte os, hvis der er diabetikere eller gluten allergikere i selskabet. Gæster som er vegetarer, henviser vi til vores menukort.

Dvs. bestil krondyrmenu til de øvrige gæster, skriv en besked på rsk@rolld.dk og fortæl I bliver f.eks. 2 gæster mere som spiser vegetarmiddag fra menukortet.

★ Undtagen:

Januar 2025

Nytårsdag

Lørdag den 4. (Spansk aften, se side 10)

Søndag den 5. (Lukket pga. personale fest)

Fredag den 31. (Mine livretter, se side 12)

Februar 2025

Fredag den 14. (Valentins Day, se side 13)

Fredag den 28. (Smag & Behag, se side 13)

Marts 2025

Alle lørdage (festlige lørdage se side 5)

Fredag den 21. (Østers, Champagne..., se side 14)

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. Pr. couvert kr. **698,00**
Gældende alle ugens dage ved mindst 30 gæster.



FREDAG DEN 31. JANUAR KL. 18.30

Mine Livretter

Med Anja Ringgren Lovén

Anja Ringgren Lovén (Heksebørnernes mor) er grundlægger og stifter af nødhjælpsorganisationen "Land of Hope", der hjælper børn i Nigeria, som er blevet anklaget for at være hekse.

I 2016 blev hun kåret som verdens mest inspirerende person foran både Paven og Barack Obama.

Anja kommer oprindeligt fra Frederikshavn, men bor nu dels i Nigeria men også i Århus.

Vi indleder aftenen med en velkomstdrink og en præsentation af Anja og aftenens arrangement. I Panoramarestauranten, serverer vi efterfølgende en 4 retters menu, baseret på Anja's livretter, lavet i samarbejde med vores køkkenchef Christopher Mølbjerg Kristensen.

Om menuen består af hints fra barndommens klassiker koldskål eller de mange snegle man spiser i Nigeria, løfter vi først sløret for på aftenen. Det bliver helt sikkert en spændende og lækker menu, hertil vi serverer

passende vine. Under middagen fortæller Anja om maden og hendes spændende liv.

For at støtte Anjas store arbejde, har vi valgt at forære vores gæster et signeret eksemplar af bogen "Heksebørnernes mor" (en bog pr. par).

Vi glæder os meget til sammen med jer, at smage på, og høre om Anjas spændende liv og det flotte arbejde hun gør for børnene i Nigeria.

Efter middagen serverer vi kaffe/the og en avec i Skovridercafeen, her vil der bliver mulighed for at tale lidt mere med Anja.

Velkomstdrink, 4 retters middag med vine, kaffe med avec og bogen "Heksebørnernes mor".

Pr. couvert kr.

Vi anbefaler hurtig tilmelding, der bliver rift om pladserne.

1.098,00



FREDAG DEN 28. FEBRUAR KL. 18.30

Smag & Behag

En oplevelse med mad og dejlige vine

Hvilken vin kan du bedst lide, er det fra et bestemt område, en bestemt drue eller er det afhængig af maden, selskabet mm.

Vi har inviteret **Peter Olesen fra Sigurd Müller Vinhandel** til at komme og fortælle lidt om smag, mad og dejlige vine.

Vi serverer en 4 retters middag og til hver ret skal I smage mindst 2 forskellige vine. Det kan være forskellige druetyper, fra forskellige steder i verden eller forskellige kvaliteter. Undervejs underholder Peter om

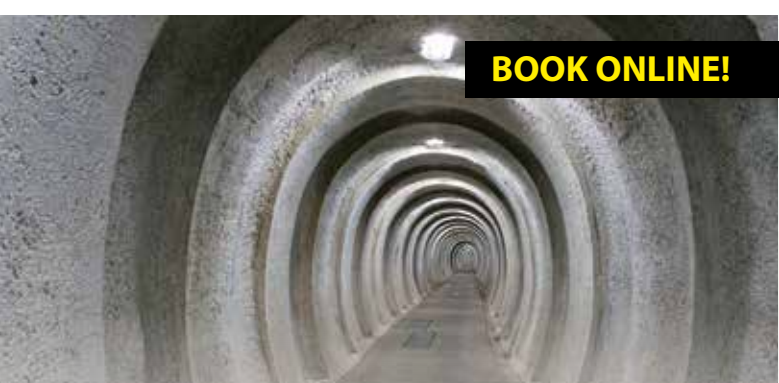
vinene, hvorfor har han valgt disse vine til denne ret og krydrer det hele med morsomme anekdoter fra vinverdenen.

Hvilke vine kunne I bedst lide? Ja, det er jo Smag og Behag.

4 retters middag med mange vine og herefter en kop kaffe eller the.

Pris for denne spændende aften:
Pr. couvert kr.

898,00



BOOK ONLINE!

REGAN Vest & frokost

Få en stor oplevelse og en lækker frokost.

Mandag til fredag i uge 7 og 8

Formiddagsbesøg i REGAN Vest med efterfølgende frokost på Rold Storkro.

Frokosten består af 3 serveringer:

Smørrebrød: dagens sild

Den lune ret: lille steak, bløde løg, rugbrød og surt

Osten: 2 gode danske oste med kompot og rugkiks

Pr. couvert kr.
incl. billet til REGAN Vest.

Der er begrænsede antal billetter, så bestil hurtigst muligt på www.rold.dk/REGANVestfrokost

545,00

OBS: Vi har af, og til, i hele sæsonen ekstra billetter til besøg i REGAN Vest med frokost, disse sælges som Last Minute. Ønsker du at komme på vores venteliste, så send os en mail på rsk@rold.dk

FREDAG DEN 14. FEBRUAR FRA KL. 18.00

Valentine's Day

Den mest romantiske dag på året

Restauranten er næsten kun oplyst af levende lys og de romantiske toner flyder gennem lokalet.

Det er kærlighedens aften sammen med DIN kære.

Vi byder velkommen med et glas lyserøde bobler inden I skal nyde aftenens middag.

Da kærlighedens dag i år falder på en fredag, har I lidt mere tid til hinanden, derfor har vi gjort lidt ekstra ud af menuen, som i år består af disse 4 retter:

Røget laks med urte-mayo, salater og sprødt

*Temperet torsk med Blanquette sauce,
æbler og friteret kapers*

*Langtidsstegt oksefilet serveret med vinterkål, saltede
mandler, syltede bøgehatte og purløgsskum*

*Chokoladefondant med saltkaramel,
marengskys og hindbær sorbet*

Hertil serverer vi hvid- og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin.

Efter middagen kan I hygge jer og nyde musikken.

Vi byder på Irish Coffee og fyldte hjerte chokolader.

Pris for 2 personer

Incl. overnatning på dobbeltværelse og morgenmad fra
kr. **2.598,00**

1.898,00





FREDAG DEN 21. MARTS KL. 18.30

ØSTERS, CHAMPAGNE OG ANDRE LÆKKERIER

"Spiser I østers?" - Det gør vi...

- derfor har vi lavet denne flotte menu som er krydret med østers i de fleste af retterne.

Vi byder velkommen med et glas perlende Champagne og en østers i Skovridercafeen.

Aftens menu består af:

*Saltet laks anrettet med østers-mayo,
urter og tapioka-flager
Friteret østers med syrnede fløde og urteolie
Stegt hvidfisk med østersfrikasse og
muslingesauce med urter
Variation af æbler med sorbet og knas*

Hertil har vores vintjener fundet Champagne og andre passende vine til at ledsage den flotte menu.

Efter middagen byder vi på kaffe/the og en avec.

Pr. couvert kr. **1.148,00**
Incl. overnatning fra kr. **1.498,00**
pr. person på
dobbeltværelse



PÅSKEFROKOST

Hele påsken fra skærtorsdag den 17. april til og med 2. påskedag den 21. april

Guidet travetur

Der er mulighed for at samle appetit til frokosten med en guidet tur i skoven kl. 10.30. Turen går til Trolde-skoven, Rebild Bakker, Ravnkilden, Lars Kjærs Hus, eller nogle af de andre smukke steder i omegnen. Turen varer ca. 1½ time og er på ca. 3,5 km.

Den STORE PÅSKEFROKOST serveres fra kl. 12.30

Her har køkkenet overgået sig selv i lækkerier for ethvert øje og skønne smage. Og der er naturligvis også tænkt på børnene og deres livretter.

Årets dyst i minigolf

Efter frokosten (eller før hvis I ikke kan vente) kan hele familien dyste på vores minigolfbane, husk at aflevere alle jeres scorecard i receptionen, med navn, adresse og mail, for hver dag

trækker vi lod blandt alle spillerne om et 3 turs kort til minigolfbanen. Vi kører også Årets Påskemester, når alle har afsluttet 2. påskedag. Påskemesteren vinder et gavekort for 4 personer til påskefrokost 2026. Alle vindere får besked på mail umiddelbart efter påske.

Påskeharen kommer på besøg med påskeæg alle dage og underholder de yngste gæster med trylleri og ballonkunst.

Påskefrokost med oplevelser både før og efter maden.

Pr. couvert kr. **428,00**
for alle over 12 år og kr. **215,00** for børn



Pinse-traditioner

Søndag den 8. og mandag den 9. juni

Nogle har tradition for at stå tidligt op og se pinsesolen danse og spise morgenmad hos os, andre sover lidt længere på fridagen og spiser frokost her.

Men fælles for dem alle er, at de gerne vil en tur ud i den pinsegrønne skov.

Derfor tilbyder vi kl. 10.30 en guidet travetur til Troldeskoven, hvor vi skal se de 340 år gamle krogende men stadigvæk nyudsprungne bøgetræer. Turen varer ca. 1 ½ time og er på 3,5-4 km. i kuperet terræn.

Morgenbuffet - Se pinsesolen danse

Og nyd vores dejlige morgenbord med diverse brød, frugt, pålæg, røræg, pølser, bacon, juice, kage, kaffe/the og meget mere.

Vi serverer morgenmad fra kl. 8.00-10.00.

Pr. couvert kr.

218,00

Incl. traveturen kl. 10.30 (børn op til 12 år kr. **95,00**)

Lækker pinsefrokost

Står klar i Pejsestuen kl. 12.30 med noget for enhver smag bl.a. sild, fiskefilet, rejer, laks, charcuteri, salat, lune og varme retter samt ost og en forårskage. Er her mange børn laver vi et "børnehjørne" på buffeten.

Pr. couvert kr.

358,00

Incl. traveturen kl. 10.30 (børn op til 12 år kr. **195,00**)



Rosé & Tapas

Sommerhygge fredagene den 11., 18. og 25. juli samt den 1. august fra kl. 18.00

Vi byder velkommen med et glas skummende rosé bobler på terrassen og herefter serverer vi nedenstående lækre tapas som social dining over 3 serveringer.

Nordisk inspireret tapas serveret som social dining

3 serveringer med små lækkerier lavet af bl.a. færøsk laks, danske blæksprutter, rejer, gourmet skinke, Rokkedahl kylling, dansk ost og sommerens bær

Hele middagen bliver ledsaget af køligt rosévin.

Sommerpris

Pr. couvert kr.

698,00

AMERICAN DINNER

Torsdag den 4. juli kl. 18.00

Der er Rebildfest med taler, musik og underholdning, og på kroen fejrer vi den amerikanske uafhængighedsdag med en festlig aften.

Vi har cocktailparty fra kl. 17.00 til 19.00 med happy hour i baren, hvor vi sælger udvalgte drinks til halv pris. Den første cocktail er incl. i arrangementet.

Herefter byder vi på en amerikansk middag på tre retter. Vi tilbyder et udvalg af amerikanske vine fra kortet.

Menuen består af:

Cæsarsalat med tigerrejer

Flap meat med majs, grillede gulerødder, bagte tomater samt rødvinssauce

Cheesecake med bærsorbet

Baren er åben med kaffe, drinks og hvad man ellers lyster denne skønne aften

Velkomst cocktail og menu

Pr. couvert kr.

498,00



JUNI – JULI – AUGUST 2025

SOMMER I REBILD

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

Sommermenuen:

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

*Confiteret æggeblomme, røget kammusling,
blomkåls crudite, saltede valnødder og muslingesauce
Ovnbagt hvidfisk med urtepanade, selleripuré, sommerens
urter samt Blanquette sauce
Panna cotta, sommerens bær samt sorbet af frugt og bær*

Pr. couvert kr.

428,00

*) undt. 4. juli (se American dinner side 15) og 11., 18.,
og 25. juli samt 1. august (se Tapas & Rose side 15)

Minigolf:

Kom og prøv en af Nordjyllands med spændende mi-
nigolfbaner. 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 gange i 2025 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.

228,00

Vi anbefaler at I reserverer bord til frokosten.

Madkurve:

Til alle sommerens store frilufts arrangementer f.eks.
Opera i Rebild, Rebildfesten, en kanotur på Linden-
borg Å eller en dejlig skovtur for 2 eller flere. Kurven
indeholder følgende menu:

*Lakserilette med fennikel og rugchips
Salat af håndpillede rejer med citron
Sydeuropæisk pølse med oliven og soltørret tomat
Pankokylling med kartoffelkompot og senneps-mayo
Vesterhavs ost med nødder og kiks
Dagens kage
Serveret med brød og smør*

Hertil 1/1 fl. hvid- eller rødvin samt 2 fl. vand 0,5 L
Madkurven skal bestilles senest 3 dage før (til Opera i
Rebild, se venligst vores hjemmeside for tider og be-
stilling) og indeholder alt service, dug, servietter mv.

I forbindelse med Opera i Rebild, anbefaler vi at I be-
stiller i god tid, da vi har et begrænset antal kurve.
Der betales kr. **150,00** i depositum for kurv og service
som tilbagebetales ved returnering samme dag eller
dagen efter.

Madkurv med

det hele til 2 personer, kr.

498,00



**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS



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