

2025 - 2026

Magasinet

Natur & smagsoplevelser i særklasse

**ROLD
STORKRO**
...NATURLIGT

I DETTE MAGASIN KAN DU BL.A. LÆSE OM:
KRONDYRSMIDDAGE – ØSTERSAFTEN – VILDTAFTENER – SELSKABER – KURSER & MØDER
MUSIK & MAGNUM – SØNDAGSFROKOSTER – JULEFROKOST OG MEGET MERE



”I skoven skal vær’ gilde”

- og på Rold Storkro glæder vi os altid til at byde VELKOMMEN

Uanset om det er en lille, eller den helt store begivenhed, og alt hvad der ligger herimellem, ja, så har vi 7 gode lokaler (med plads til godt og vel 100 personer) 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.

Men ikke kun Lars og hans brigade af opmærksomme tjenere, yder en indsats for en vellykket fest.

Også i køkkenet er der en evne og glæde over at sammensætte og tilberede nogle lækre menuer, enten som I havde tænkt jer, eller med kreative forslag til noget ”helt andet”. 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.rold.dk/selskab, eller hente i receptionen på kroen.

”ET GODT EKSEMPEL”

- En kvartalsmenu på tre lækre retter
- Serveret i et separat selskabslokale, ved smukt pyntede borde
- 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

Pr. person 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 og februar får I ekstra meget med i prisen, da pakken også indeholder:

- En festligt velkomstdrink og en Cognac eller likør til kaffen.

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

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER 2025:

*Fisketerrine a la Rold med sauce på purløg og jordskokkepuré
Letsprængt and med grønkål, syltede æbler, stikkelsbær og puffet gris
Lakrids panna cotta, hindbær sorbet, tuiles og marengs*

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2026:

*Krebinet af sæsonens fisk rørt med kartoffel, rygeost og dild
serveret med luftig sauce og salat af grønne urter
Langtidsstegt krondyrinderlår marineret i enebær, serveret med klassisk vildtflødesauce,
syltede tyttebær og cremet flan af vinterens rodfrugter
Iskage med nøddebunde belagt med parfaitis af mørk chokolade og appelsin samt med vanilie
og nøddepraliné, italiensk marengs og anrettet på kompot af skovbær*

APRIL, MAJ & JUNI:

*Laksesouffle af fersk og røget laks med luftig sauce på fynsk rygeost,
hertil lun salat af danske asparges og puré af spinat og grønærter
Langtidsstegt sødmælkskalveculotte marineret i hjemmelavet havtorn barbequesauce,
hertil serveres en smørmonteret skysauce tilsmagt med bergamotte og råsyltet havtorn
Rabarbertærte med bund af hvid chokoladeganache
og toppet med henkogte rabarber samt vaniliecreme og sylrig rabarbersorbet*

JULI, AUGUST & SEPTEMBER:

*Paupiette af sæsonens fisk fyldt med fars tilsmagt med asiatiske urter
hertil spinat og porre samt sauce Beurre Blanc
Oksefilet fra Himmerlandskød marineret i rødvin og fermenteret peber,
kraftig rødvinssauce tilsmagt med lagret sherryeddikey og urter
Tærte med bagt passionscreme serveret med klassisk passionsfrugtcoulis,
karamelliseret italiensk marengs og vanilieis*

Hele årets menuer

Besøg os og nyd en af vores spændende menuer.
Serveres alle* ugens dage fra kl. 18.00

Sensommermenuen:

Serveres i hele september

Rimmet og let grillet laks serveret med jordskokkepuré, sprøde rejchips, syltede løg og sennepskorn
Helstegt oksefilet med sauce Bordelaise og sensommergrønt
Hengemte rabarber med lakrids-is, dild-olie og krystalliseret chokoladetuiles

3 retter kr. **458,00**

*) Besøger I os om lørdagen, får I en helaftens pakke med vin ad libitum, her er musik og dans, fri bar og natmad prisen er kr. **1.028,00** pr. person

Efterårsmenuen:

1. oktober til 11. november

Tempereret rundfisk, med variation af blomkål, dild og sprøde salater
Jordskokkesuppe med kyllingeterrine, chips og sylterier
Stegt krondyrinderlår med saltbagt selleri, tyttebær og syltet løg
Toast på friskost med trøffel og stikkelsbærsyltetøj
Creme Caramel tilsmagt med lavendel

5 retter kr. **598,00**

Hertil tilbyder vi en vinmenu til kr. **398,00**

*) Om lørdagen indleder vi middagen med et glas bobler og her er prisen kr. **648,00**

Julemiddagen:

12. november til 30. december

Terrine af henkogt andekød serveret i skummende suppe af bagte jordskokker
Vi serverer den med syltede tranebær og sprøde jordskokkechips
"Julegrisen":

Økologisk grisenakke fra Bertels Gris confiteret i julens varme krydderier og toppet med sprøde flæskesvær, hertil serveres en sauce Charcutière nedkogt med rosa peber og Medjool dadler
Årets julehjerter med fyld af nougatmousse og pannacotta med kirsebær, anrettet på lun kirsebærsauce af hjemmesyltede kirsebær i rom samt brændte mandler

3 retter kr. **498,00**

*) serveres ikke fredage og lørdage i perioden 14/11 – 13/12 (pga. julefrokost se side 9) samt juleaften

Krondyrsmiddagen:

Hele januar, februar og marts

Krebinet af sæsonens fisk rørt med kartoffel, rygeost og dild serveret med luftig sauce og salat af grønne urter
Langtidstegt krondyrinderlår marineret i enebær, serveret med klassisk vildtflødesauce, syltede tyttebær og cremet flan af vinterens rodfrugter
Iskage med nøddebunde belagt med parfaitis af mørk chokolade og appelsin samt med vanilie og nøddepraliné, italiensk marengs og anrettet på kompot af skovbær

3 retter kr. **238,00 - 358,00**

Se meget mere på side 11

*) Besøger I os lørdage i februar får I en helaftens pakke med vin ad libitum, her er musik og dans, fri bar og natmad, prisen er kr. **898,00** pr. person

Marts menuen:

Som afslutning på vinteren

Terrine af luftig laksesouffle svøbt i noritang og serveret i cremet suppe af persillerødder naperet med kraftig skaldyrsglace
Kalveculotte marineret i æblebrændevin og timian, serveret bagte og letrøgede rodfrugter samt skysauce tilsmagt med Calvados og timian,
Pannacotta tilsmagt med mørk chokolade og Marsala, toppet med espresso-is og tuilles med kakao fra Valhrona

3 retter kr. **458,00**

*) Besøger I os om lørdagen får I en helaftens pakke med vin ad libitum, her er musik og dans, fri bar og natmad prisen er kr. **1.028,00** pr. person

Påskegourmet:

Serveres i hele april

Perlebygcreme med flager af varmrøget torskefisk revet Vesterhavsost og salat af kål samt ristede hasselnødder
Souffle af kylling fra Rokkedahl serveret i fyldig kartoffelsuppe tilsmagt med trøffel
Filet af økologisk Bertels gris røget over bøgespån, hertil puré af stikkelsbær samt salpicon af linser fra Trantum Naturbrug med ristede valnødder og stykker af hengemt pære
Havgus fra Arla UNIKA på tynde skiver ristet foccacia med havtorn og abrikos samt en luftig creme af blå kornblomst
Fransk chokoladecake serveret med solbæris, hertil syltede og tørrede solbær samt solbærmarengs

5 retter kr. **598,00**

Hertil tilbyder vi en vinmenu til kr. **398,00**

*) Om lørdagen indleder vi middagen med et glas bobler og her er prisen kr. **648,00**

Forårsmenuen:

Forårslækkerier i hele maj måned.

Risotto af korn fra Aurion toppet med tynde skiver coppa fra Rævhede Naturprodukter, serveret med lun salat af blomkål og mandler samt luftig sauce af røget Vesterhavsost
Poussin farseret med kalvefars, pistacie og estragon, serveret med forårets første danske asparges og ramsløgs-blanquette
Consommé af rabarber serveret med hvid chokolade cremeux og rabarbersorbet

3 retter kr. **498,00**

Sommermenuen:

Sommeraftener i juni, juli og august

Carpaccio af kalv serveret med kraftig svampecreme og revet økologisk Thybo ost fra Naturmælk anrettet med salte ristede valnødder og flager af frisk champignon samt sprøde salater
"Kiev kotelet":
Økologisk Rokkedahl kyllingebryst stegt med trøffelsmør i sprød pankot, hertil serveres en kraftig kyllingejus tilsmagt med Karl Johan svampe og fyldt bælgfrugter fra Trantum naturbrug samt sommerens små nye grøntsager og friskrevet peberrod.
Mørk chokolademousse og kompot af smagfulde vilde svenske blåbær serveret med espresso-is samt knust citronkage parfumeret med Limoncello

3 retter kr. **458,00**



SØNDAGE I SKOVEN

Ud og gå i skoven og hjem til en lækker frokost

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.

Det hele starter kl. 10.30 foran kroen, hvor guiden venter jer med en lille introduktion inden turen går i den skønne skov, over heden eller Ådalen, i Rebild Bakker, til krybskyttens og spåkonens hus, eller ad den helt nye rute ovenpå Lindenberg å.

SØNDAGS-MIDDAG
3 retter

Prisen er kr. **398,00** pr. person
Se menuerne på side 4 og 5.
Bordreservation senest dagen før.

Turene varieres fra gang til gang, og undervejs fortælles, om de områder vi passerer, samt pudsig 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 buffeten dækket, og vi har reserveret bord til jer i restauranten eller Pejsestuen.

Pr. person kr.

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

338,00

***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 26. 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 på side 14.



FANTASTISK AFTEN

Vin & Vildt

Alle fredage fra 3. oktober til og med 7. november kl. 18.30

En velsmagende efterårstradition med vildtretter på menuen. Køkkenet har kreeret en spændende buffet med retter af vildt, fra små fugle til skovens konge, krondyret, samt en masse spændende tilbehør.

Der er kolde forretter af røget dyrekølle, vildtterriner og patéer. Fyldig suppe, røgvarer, confiterede fuglelår, ragout, helstegt kølle mv. Det hele er krydret med lækkerier fra efterårsskoven og køkkenhaven; svampe, nødder, rodfrugter, kastanjer, æbler med mere.

Vi afslutter middagen med ost og sødt på buffeten.

Til maden serverer vi passende hvide og røde fyldige efterårsvine ad libitum.

Senere på aftenen serverer vi kaffe/the med en cognac eller likør.

Pr. person kr. **898,00**
Børn op til 12 år kr. **225,00** (excl. drikkevarer)



BOOK ONLINE!

REGAN Vest & Roldfrokosten

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. person kr.

incl. billet til REGAN Vest.

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

OBS: Dette tilbydes af og til i andre perioder, i det omfang vi kan skaffe billetter, hold dig orienteret om dato'er på vores hjemmeside.

575,00



MANDAG DEN 10. NOVEMBER FRA KL. 18.00

Mortens Aften

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

Menuen består af:

*Koldrøget laks med salat af vinterens kål og saltede valnødder, hertil serveres confiteret økologisk æggeblomme, sprøde jordskokkechips og cremet dijonaise
Gl. dags andesteg med 3 slags kartofler, hjemmelavet rødkål, svesker, æbler og dejlig andesauce
Nougatmousse tilsmagt med PX sherry fra Jerez serveret med kirsebærsorbet samt kompot af kirsebær og nougatine af bagte nødder*

Pr. person kr. **428,00**

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.

Vi vender glædeligt tilbage

med vores hyggelige søndagsture frem mod jul

Fra søndag den 26. oktober til og med søndag den 21. december, samt lørdag den 13. og 20. 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, når vi finder en rute, der så vidt muligt, passer til alle.

Undervejs skal vi lune os med køkkenets hjemme-lavede varme rødvinstoddy. 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 jule er menuen.

Hver søndag fra den 16. november og frem til jul - henter julemanden børnene når de har spist, til en lille julekomsammen med hygge og tryllerier.

Pr. person
Børn op til 12 år, betaler kr. **175,00**
Husk at bestille bord i god tid!

428,00

Hver fredag og lørdag kl. 19.00 fra den 14. november til og med den 13. december

JULEFROKOSTEN

- et af årets mest festlige højdepunkter

Aftenbuffeten:

*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 sprøde rugchips
Roulade af kold røget laks med frisk ost og grønne krydderurter
Håndpillede rejer med rørt mayonnaise og citron
Hjemmelavet kalvesylte med sennep og rødbeder
Sprød fiskefilet i pankorasp med remoulade og citron
Salat af confiteret and med bitre salater, granatæble og valnødder
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
Frukt og nødder*

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, derfor står natmaden klar: Lune frikadeller med kold kartoffelsalat.

Hele julepakken

Pr. person kr.

1.078,00

Inkl. overnatning på dobbeltværelse, pr. person

Fredage kr. **1.498,00-1.598,00**

Lørdage kr. **1.598,00-1.698,00**

Prisen er afhængig af værelsestype.

NYT - NYT - Bustransport - NYT - NYT

Ved mindst 30 personer tilbyder vi bustransport til og fra kroen til kr. 2.000,00 (Ved max. 30 km. til Rold Storkro) har I længere, så spørg om en pris.

Drikkevarer:

Vi serverer øl, vand, vin og snaps til maden. Herefter fri bar med kaffe, drinks, øl, vand og vin til **kl. 01.00**.

FEST HJEMME HOS JER SELV

JULEFROKOST UD AF HUSET

Vores lækkerier i jeres lokaler!

Julefrokosten består af:

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

Pris v/min. 40 couverter
Pr. person kr.
V/min. 30 couv. kr. **318,00**
V/min. 20 couv. kr. **338,00**

298,00

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

Nytårsaften

2025-2026

Nr. 55 i rækken af festlige aftener under samme ejer

Kl. 18.30 starter festlighederne med Champagne og en lille ting fra "Sølvstårnet".

Lokalerne er festligt dekoreret og Peter Malers husorkester sidder klar ved instrumenterne når vi går til bords til en lækker 6 retters menu med udsøgte vine.

*Cremede kerner fra Aurion serveret med skiver af røget kammusling og vinterens kål
Helleflynder belagt med hummersouffle og champagnesauce med vanilje
Tatar af okse fra Himmerland, confiteret æggeblomme, rå svampe og trøffel
Kalvemørbrad Wellington indbagt med Skagen skinke og svampeduxelles
Udvalgte oste fra danske mejerier med kompot og hjemmebagt knækbrød
Festlig nytårsdessert med chokolade fra franske Valhrona i variation*

Til denne menu hører udsøgte vine, og vores vintjener har været i det inderste af vinkælderen og fundet nogle værdige ledsagere til de 6 gode retter. Erfaringen siger os, at det ikke varer længe før dansegulvet bliver indtaget, det er da hyggeligt med en lille svingom imellem retterne, det giver jo også yderligere appetit til den store middag.

Efter menuen er der kaffe/te 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 kl. **02.00**.

Vi afslutter festen med natmad; østers, jomfruhummer og den gode røgede laks.

Pris for hele aftenen
incl. drikkevarer, pr. person kr.

1.798,00

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

SPANSK AFTEN

Start det nye år med en festlig sydlandsk buffet med vine
Lørdag den 3. januar 2026 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, Aioli, croquetter, spanske specialiteter (charcuterie) 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. person 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?

Krondyrsmiddagen 2026

Serveres de fleste aftener i januar, februar og marts fra kl. 18.00

Menuen består af:

*Krebinet af sæsonens fisk rørt med kartoffel, rygeost og dild
serveret med luftig sauce og salat af grønne urter
Langtidsstegt krondyrinderlår marineret i enebær, serveret med klassisk vildtflødesauce,
syltede tyttebær og cremet flan af vinterens rodfrugter
Iskage med nøddebunde belagt med parafait af mørk chokolade og appelsin samt med vanilie
og nøddepraliné, italiensk marengs og anrettet på kompot af skovbær*

Prisen

Kr. **238,00 – 268,00 – 298,00 – 358,00**

Til hver aften er der et vist antal middage til salg til de forskellige priser, så er I hurtigt ude, kan I købe menuen til den billigste pris, ellers må I betale lidt ekstra. Fredage og lørdage starter prisen ved kr. **268,00**.
Menuen skal bookes og betales online, ellers er prisen kr. **358,00**.

Børnene:

For børn op til 12 år serverer vi en 2 retters børnemenu eller ½ portion af krondyrsmenuen.
Prisen er kr. **150,00**

Ændringer i menuen:

Er du vegetar eller pescetar, serverer vi også gerne en anden ret/retter til dig, dette bookes også online som et tilkøb. Har du glutenallergi, er diabetiker eller lign. så bedes du skrive en bemærkning, når du booker eller pr. mail rsk@rold.dk senest 3 dage før ankomsten.

Husk:

Menuen skal bestilles senest dagen før kl. 18.00, men jo før I bestiller, jo billigere er menuen....

Nyhed:

Lørdage i februar bliver festlige aftener, da vi har lavet følgende pakke:
Krondyrsmiddagen serveres med vin ad libitum og efter middagen er der fest i Skovridercaféen med musik og dans, fri bar (øl, vand, vin og spiritus) kl. 01.00 afsluttes aftenen med natmad inden I skal hjem.
Kr. **898,00** pr. person
Vil I gerne overnatte, finder vi også en pris på det.

Selskaber:

I separat lokale, se vores gode tilbud på side 2.

Vi serverer desværre IKKE krondyrsmiddagen:

1. januar: Nytårsophold
3. januar: Spansk aften, se side 10
4. januar: Personalefest 😊
30. januar: Vores elever, se side 12
13. marts: Musik & Magnum, se side 13

Lørdage i februar

- tilbyder vi kun festpakken, se ovenstående nyhed.

Lørdage i marts

Marts menuen, se side 4



FREDAG DEN 30. JANUAR KL. 18.30

Vores elever

- fremtidens mestre, på hvert deres område

På Rold StorKro har vi altid ment, at man har en forpligtelse til at uddanne unge mennesker indenfor branchen, - og det har vi gjort i de seneste 55 år.

Receptionen, køkkenet og restauranten har alle elever og i øjeblikket 7.

Vi er stolte af alle vores elever og vi vil så gerne vise jer alle, hvor dygtige de er og bliver, inden vi sender dem pænt videre ud i verden.

Vi har drøftet temaet for i aften, og er blevet enige med eleverne om

"En kold vinteraften"

I aften er det alle vores elever, der står for modtagelsen, velkomstdrink, tilberedning og servering af maden, vinvalget, opdækning af bordene, og menukortet. Selvfølgelig alle støttet af deres mestre; køkkenchefen, overtjeneren og receptionschefen.

Carmen byder vores gæster velkommen i Skovridercafeen, inden vi går til bords i restauranten.

Kokkeleverne: Rasmus, Mikkel, Jesper og vores nye elev har fremtryllet en 4 retters middag, retterne vil blive præsenteret og tjenerleverne: Henriette og Anna serverer, og giver deres bud og forklaring på de spændende vine, der serveres til retterne.

Afslutningsvis serveres kaffe/the med en avec og lidt sødt.

Pr. person kr.

998,00



FREDAG DEN 13. MARTS KL. 18.30

MUSIK & MAGNUM

Vi har gjort det igen!

Endnu en nyskabelse på kroen

Vi starter med bobler og går til bords kl. 19.00.

Aftens menu består af:

Jomfruhummer fra Læsø med cremede flækærter

og coppa fra Rævhede Naturprodukter

Vagtel farseret med morkel, trøffel og ristede nødder serveret med puré af urtebagte æbler og en sauce på

paradisæblevin fyldt med grønne linser og tørsaltet bacon

Belgisk vaffel med hvid chokoladesauce, bagte blomster og vanilleis

Til denne aften er menuen kreeret ud fra de STORE vine vi serverer, lige fra velkomst til desserten, som alle er på magnumflasker.

Efter menuen, som bliver serveret i Panoramarestauranten, går vi i Skovridercaféen og nyder kaffe/the, med en lille én.

Og her fortsætter den lidt utraditionelle aften med underholdning af TGT, som består af tre gæve gutter, med mange års erfaring i musik man ikke kan sidde stille til. Thomsen, Gudmundson og Trane vil spille op fra kl. ca. 21.30 til midnat, og vi lover en festlig oplevelse.

Flot menu, store vine, kaffe med avec og ikke mindst musik i samme høje niveau.

Pr. person kr.

Begrænset deltagerantal, så hurtig tilmelding, tak!

1.098,00



FREDAG DEN 17. APRIL KL. 18.30

Østers, Champagne og andre lækkerier

Der er mange som endnu ikke har smagt østers og nogle som har. Østers kan både spises rå, som kan være grænseoverskridende for mange, men de kan også tilberedes, og så er det de færreste der rynker på næsen. Elsker du østers, er dette din aften. Men har I endnu ikke smagt østers, eller måske kun fået dem rå, så er dette en enestående mulighed for at nyde denne fantastiske spise.

Køkkenchefen har kreeret denne flotte menu som er krydret med østers i de fleste af retterne. Vi er sikre på, I vil få et nyt forhold til østers, hvis I tvivler så prøv det.

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

Aftens menu består af:

Creme brulee af blomkål med friteret østers, salturt og Baerii kaviar

Kalvelår fra Nordjyske gårde rørt med østerscreme og toppet med stenbidderrogn.

Tempereret torskefisk med sprød ventreche og østersfrikasse
Chokolade, chokolade, chokolade, selvfølgelig Callebaut chokolade

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. person kr.

(Ønsker I selv at vælge vin til menuen er prisen kr. 798,00 pr. person incl. velkomst champagne og kaffe/the med en avec)

1.198,00

OPLEV FORÅRSSKOVEN

Den store påskefrokost

serveres hver dag ca. kl. 12.00 fra Skærtorsdag, den 2. april til og med 2. påskedag, den 6. april

Men først skal vi på en lille guidet tur kl. 10.30

Når vi kommer tilbage efter en lille hyggelig tur med en lille én undervejs, har køkkenet igen overgået sig selv med lækkerier for øje og gane. 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 scorecards i receptionen, med navn, adresse og mail. For hver dag trækker vi lod blandt alle spillerne om et 3 turs kort til minigolfbanen. Vi udtrækker Årets Påskespiller, blandt alle deltagere de 5 dage. Påskespilleren vinder et gavekort for 4 personer til påskefrokost 2027. Alle vindere får besked på mail umiddelbart efter påske.

SE LIGE HER!

Påskeharen kommer på besøg Skærtorsdag og 2. påskedag med påskeæg, og underholder de yngste gæster med trylleri og ballonkunst.

Påskefrokost med oplevelser både før og efter maden.

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

428,00

De gode traditioner i pinsen

holdes i hævd den 24. og 25. maj 2026

Nogle har tradition for at stå tidligt op og se pinesolen danse og spise morgenmad hos os, andre sover lidt længere på fredagen 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 Troldeeskoven, 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 pinesolen danse

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

Vi serverer morgenbuffet fra **kl. 8.00 til 10.00**.

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

218,00

Lækker pinsefrokost

Står klar i Pejsestuen **kl. 12.30** med noget for enhver smag. Bl.a. sild, fiskefilet, rejer, laks, charcuteri, salater, lune og varme retter samt oste og en forårskage.

Er her mange børn laver vi et "børnehjørne" på buffeten.

Pr. person kr.
Incl. traveturen **kl. 10.30** (børn op til 12 år kr. **175,00**)

368,00

Rosé & Tapas

Alle fredage i juli 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

Færøsk laks, røget makrel og danske kartofler, håndpillede rejer med asparges

Skagen skinke med sylterier, kylling i vol au vent
Danske oste og bagt passionscreme

Hele middagen bliver ledsaget af kølig rosévin.

Sommerpris

Pr. person kr.

728,00

I HELE JUNI, JULI OG AUGUST:

SOMMER TILBUD

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

Minigolf & Roldburgeren

Pr. person kr. **248,00**

Vil du gerne besøge
REGAN Vest?
- vi har af og til billetter til salg på hverdage incl. en frokost. Send os en mail på rsk@rold.dk, så kommer du på ventelisten og få først besked.

Minigolf:

Vores spændende minigolfbane er åbent fra påske til og med uge 42. Alle dage fra **kl. 10.00 til 21.00** (eller ved solnedgang).

Pr. person pr. spil kr. **60,00**
Køb et 3-turs kort kr. **120,00** pr. person for hele sæsonen 2026.
OBS: I påsken har vi påskemesterskab på banen for alle vores påskefrokostgæster se side 14.



Skal I holde en mindre, men festlig sammenkomst med firmaet eller nogle gode venner, tilbyder vi alle lørdage i februar, marts og september en festlig aften med 3 retters middag med vin ad libitum, fri bar, musik og dans samt natmad, se mere på side 4

FÅ NY INSPIRATION I SMUKKE OMGIVELSER

Hold møde eller kursus midt i naturen

Vi har valgt Svanemærket for naturens skyld

Foruden de mange 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 5 dejlige 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.

1.312,00

Dagmøde 8.00 - 16.00

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

528,00

Morgenmøde 8.00 - 11.00

Mødelokale og morgenbuffet
Pr. person kr.

256,00

Formiddags-frokostmøde 8.00 - 14.00

Mødelokale, morgenbuffet og
frokost. Pr. person kr.

448,00

Frokostmøde 12.00 - 17.00

Mødelokale, frokost og kage
Pr. person kr.

396,00

Aftenmøde 18.00 - 22.00

Mødelokale, dagens ret og kage
Pr. person kr.

408,00

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.

Ekstra krydderi:

Vi tilbyder også lidt ekstra til kursuspakkerne f.eks.
friskbagt chokoladecroissant, nødder/chips, slik-
skåle, hjemmelavet smoothie, grønsagsstave eller
dansk vand til priser fra kr. 40,00 pr. person.

Nyhed:

Vi har i foråret 2025 lavet et nyt lokale "Lyngstuen",
hvor der er plads til max. 13 personer.
Her sidder man godt omkring plankebordet og der
er en professionel storskærm på væggen til alle jeres
præsentationer.

**ROLD
STORKRO**

...NATURligvis



Vi må beklageligvis tage et lille forbehold med hensyn til priser i dette magasin. Ved allerede afgivne bestillinger, ingen ændringer. Herefter vil vi meddele eventuelle ændringer ved bestilling. Ligesom disse vil være at finde på vores hjemmeside: www.rolld.dk
Vi tager forbehold for trykfejl og afgiftsændringer. Ide, layout og produktion: Hasseris Medier - 22 87 47 44. Foto: Rold Storkro og Jonas Hoffmann Gaardbo.



2025 - 2026

Magasinet

Natur & smagsoplevelser i særklasse

**ROLD
STORKRO**
...NATURligvis

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

I DETTE MAGASIN KAN DU BL.A. LÆSE OM:
KRONDYRSMIDDAGE – ØSTERSAFTEN – VILDTAFTENER – SELSKABER – KURSER & MØDER
MUSIK & MAGNUM – SØNDAGSFROKOSTER – JULEFROKOST OG MEGET MERE