

2026 - 2027



MAGASINET

Blandt de bedste i Nordjylland



**BEDST I
NORDJYLLAND**

Value for Money

**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS

I DETTE MAGASIN KAN DU BL.A. LÆSE OM:

KRONDYRSMIDDAGE – ØSTERSAFTEN – VILDTAFTENER – NYTÅRSAFTEN – SELSKABER – KURSER & MØDER
VALENTINE'S DAY – SØNDAGSFROKOSTER – JULEFROKOST OG MEGET MERE



Det er ikke "helt i skoven" at lægge familiens fester her

Uanset om det er en lille, eller den HELT STORE begivenhed, og alt hvad der ligger herimellem, ja, så har vi 7 hyggelige lokaler med plads til, fra nogle ganske få og op til, godt og vel 120 personer, til netop den fest I har tænkt jer at afholde.

Rammerne er, set fra naturens side, sat i det smukkeste tænkelige perspektiv, og indenfor har vi bestræbt os på at skabe en så varm og personlig atmosfære, så I og alle jeres gæster, kan føle jer velkomne og værdsatte.

At afholde fest udenfor hjemmet er en tillidssag, og som årene er gået har det vist sig, at den tillid har vores gæster til os, og ikke mindst til Lars, som nu i mange år har været den person, man med sindsro kan lægge ansvaret i hænderne på.

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

I køkkenet har vores køkkenchef Martin en evne til, og glæ-

de over, at sammensætte og tilberede nogle lækre menuer, enten som I lige havde tænkt jer, eller med kreative forslag til noget "helt andet".

Martin lægger stor vægt på at bruge så mange lokale og økologiske råvarer som muligt, og vi tager naturligvis hensyn til alle former for allergier.

Ring og lav en aftale med Lars Kæp Jensen, få en god selskabssnak og lad os vise jer alle 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/selskaber, eller hente i receptionen på kroen.

Og så må vi jo ikke glemme at Rold StorKro ligger med direkte adgang til den skønne Rold Skov. Vi har parkeringspladser nok, legerum og minigolf til børnene ligesom vi gerne arrangerer en lille guidet tur før eller efter frokosten/middagen.

"ET GODT EKSEMPEL"

- En kvartalsmenu på tre lækre retter
- Serveret i et separat selskabslokale, ved smukt dækkede borde med 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/the med et lille stykke belgisk chokolade

Pr. person kr.

Ved min. 25 personer, hvis I vælger kvartalets menu.

718,00

NB: Hvis I ønsker en ret fra et andet kvartal vil der være et tillæg på kr. 50,00.

Husk at: Ved helaften arrangement tilbyder vi bustransport til og fra kroen, indenfor ca. 30 km. Uden beregning, hvis selskabet er på mindst 45 voksne ved færre, giver vi gerne en pris på bussen

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

- En velkomstdrink og en Cognac eller likør til kaffen.

Menuerne

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER 2026:

Røget tun med estragoncreme, bagte tomater, små croutons samt en salat af grønne urter
Sprængt andebryst glaseret i gastrique af sherryeddike og toppet med puffet gris, hertil sauce Supreme
Pannacotta med hjemmelavet kirsebærrom serveres med hengemte kirsebær som puré og is

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2027:

Friteret krebinet af vinterens kål og varmrøget laks, hertil Muhammara sauce og urtesalat
Krondyrinderlår langtidsstegt med knuste enebær og skysauce med solbærvin
Pannacotta med kakao og vanilje, kaffecrumble og espresso is

APRIL, MAJ & JUNI 2027:

Carpaccio af okse, champignon, svampecreme, vilde ris og Thybo ost
Grillet kam af dansk økologisk gris, stikkelsbær BBQ og legeret sauce med chipotle
Hvid chokolademousse med lys rom og vanilje, ristet kokoscrumble og Pinã Colada is

JULI, AUGUST & SEPTEMBER 2027:

Koldrøget laksefilet som tatar, syltede tomater og cremeux på hjemmesyltet rød peber
Kalveculotte stegt med fermenteret peber og urter, pebersauce med Calvados
Iskage med chokolade og kaffeis, beklædt med italiensk marengs og bærpure med mørk rom



Spis ude en lørdag aften

*Festlige lørdage
i september & marts*

I SEPTEMBER SERVERER VI:

Risotto af blomkål garneret med kål og hasselnødder,
hertil en skummende sauce på lagret parmesan
Bagt favoritfisk serveret med sauce på hønsefond og jord-
skokker samt kompot af jordskokker, fennikel og æble
Fyldig nougatmousse tilsmagt med cremet sherry fra
Pedro Ximenes og trilogi af orange

I MARTS SERVERER VI:

Vietnamesisk forårsrulle med ceviché af helleflynder og
creme på bagt zucchini med saltet citron
Stegt poussin med stuede kerner fra Aurion,
lun romescosauce og bagte valnødder
Bagt catalansk creme med havtorn, kardemommecrumble
og is på havtorn og gulerod

Festlig lørdag med 3 retters middag med vin ad libitum og
efter middagen er der fest i Skovridercafeen med musik og
dans, fri bar (øl, vand, vin og spiritus)
kl. 01.00 afsluttes aftenen med natmad.

Pris pr. person

1.048,00

*6 gourmet lørdage i efteråret
og 4 i april*

3. OKTOBER – 7. NOVEMBER SERVERER VI:

Terrine af torskefisk med kold kærnemælkssauce tilsmagt
med urteolie, æble, kapers og rogn
Pandekage med hønsefars og trøffel serveret i consommé
med crudite af svampe og tørret Karl Johan
Perlebygcreme serveret med puré af bagt peber, ristede
mandler samt lun romescosauce toppet med revet Havgus
Croquette af confiteret and med fyld af bagt æble og selleri,
hertil honningglaseret æble og sherryskysauce
Creme caramel og crumble samt friskrørt iscreme med
kardemomme

I APRIL SERVERER VI:

Tomatbouillon med ceviche af sæsonens fisk og løvstikkeolie
Stegt fisk fra auktionen med Beurre Blanc
på skærmild, hertil spinat og porre
Hjertesalat grillet med ventrecche, syltede løg,
havens blomster og ærtepure
Stegt sortfods gris med sauce Bordelaise,
røget marv og variation af løg
Mousse på chokolade og tonkabønne,
single estate olivenolie, havsalt og kakaochips

Velkomstbobler og 5 retters menu
Pris pr. person

648,00

Mulighed for tilkøb af vinmenu til kr. **395,00**
Efter middagen hygger Benny Wagner ved flyglet i
Skovridercafeen

Forårsmenuen i maj

Suppe på limfjordsmuslinger og ramsløgsolie, saltet fisk
flamberet på spid med røget BBQ
og Skagenskinke
Sprængt andebryst med cremet peberrodssauce og
rabarberpuré
Fromage af ymer fra Thise mejeri, iscreme på basilikum,
urteknas med karamel

3 retters menu - Pris pr. person

528,00

Søndagsfrokosten på kroen i skoven

har nu altid været noget ganske særligt

Og sådan skulle det gerne blive ved med at være

Traditioner er en god ting, det kan vi skrive under på her på
Rold StorKro. År efter år, ja i mere end 50 år, har vi glædet
os over, at rigtigt mange gæster besøger os netop til denne
søndagsudflugt med familien og vennerne. Vi har gennem
årene justeret og ændret lidt på programmet, så det til sta-
dighed gerne skulle være up-to-date.

Det hele starter som altid, og for dem der trænger til lidt
motion og forøgelse af appetitten, med den guidede trave-
tur fra kroen **kl. 10.30**. Hvor vores gode guider med smil og
humor fortæller om de mange ting og steder, vi "falder" over
på turen. På det seneste er der jo kommet nye ruter til, ikke
mindst Dronningeturen under vejen og ovenpå vandet, og

hjem over engen til "Skidenpyt" og frokosten på kroen ca.
kl. 12.30.

Pr. person kr. **338,00**
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.

Fra den 1. november 2026 og året ud er der specielle jule-
ture, se side 7.

Efter nytår starter vi først den 10. januar 2027.

I forbindelse med Påsken og Pinsen er der også ændringer i
arrangementet, læs mere om dette på side 13 og 14.



I uge 7 & 8 og som Last Minute sælger vi også
billetter og Roldfrokost.
Se mere på www.rolld.dk/reganvestfrokost



Rold StorKro & Svanemærket

Vi har valgt Svanemærket for naturens skyld

Rold StorKro er i 2026 blevet certificeret med Svanmærket.

I skrivende stund er der knap 40 hoteller i Danmark, som har opnået det officielle nordiske miljømærke.

På et svanemærket hotel arbejder vi aktivt med at reducere vores forbrug af ressourcer og optimere driften.

Dette betyder bl.a. at:

- Vi reducerer vores vand- og energiforbrug
 - Vi bruger mange økologiske råvarer
 - Vi har fokus på affaldssortering
 - Vi bruger miljømærkede produkter, ikke kun rengøringsmidler, men f.eks. også kuglepenne, papir og stearinlys
 - Vi forebygger madspild
 - Vi samarbejder med leverandører, der lige som os tænker på omverdenen og tager mere ansvarlige valg
- Læs meget mere om Svanemærket på www.svanemærket.dk



Vin & Vildt

Alle fredage fra 2. oktober til og med 6. november kl. 18.30

Hvis der er noget der har fået en fast plads i vores program, så er det denne velsmagende tradition med vildtretter på menuen.

6 fantastiske aftener i efterårsskoven, med hidtil fulde huse i Panorama-restauranten og Pejsestuen, så vi anbefaler at bestille bord i god tid.

Køkkenet har, som sædvanlig, kreeret en spændende buffet med retter af vildt, fra små fugle til skovens konge, krondyret, og det hele med spændende tilbehør.

Der er kolde forretter af røget dyrekølle, vildtterriner og patéer. Fyldig suppe, confiterede fuglelår, ragout, vildsvinefilet, helstegt kølle med mere, og det hele er krydret med lækkerier fra efterårsskoven og køkkenhaven -

svampe, nødder, rodfrugter, kastanjer, æbler med mere. Og middagen afsluttes med et udvalg af oste og sødt på buffeten.

Til maden trakterer tjenerne med passende hvide og røde, fyldige efterårsvine, som naturligvis serveres ad libitum, så tag en flex eller få en seng for natten. (fra kr. **490,00** pr. person)

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

Pr. person kr. **925,00**
Børn op til 12 år kr. **225,00**
(excl. drikkevarer)



Mortens Aften

Så bliver det alligevel en god tirsdag, den 10. november

Fra kl. 18.00 serverer vi, traditionerne tro, igen den gode indledning til efterårets mange spændende og lækre spiser, nemlig Morten Bisp's and.

Vi starter med en mousse af varmrøget laksefilet, bagte tomater, sprøde jordskokker og grønne urter. Hovedretten er naturligvis, god gammeldags andesteg med hvide, brunede og franske kartofler, hjemmelavet rødkål, svesker, æbler og en skøn andesauce.

Som afslutning har vi Crémé caramel, sydlandsk klassiker med æblekaramel, æblekompot, crumble, chantilly på lavendel og ristede nødder.

Pr. person kr. **448,00**

Til denne aften har vores sommelier fundet de tre "helt rigtige" vine til menuen, og der serveres 3 gode glas for kr. **250,00**, eller I vælger selv fra vinkortet.

Børn op til 12 år kr. **225,00** for ½ portion eller kr. **150,00** for en 2 retters børnemenu.

Husk at bestille bord i god tid.

Hyggelige juleture og frokost

- nu er det et helt år siden sidst

Nu er tiden inde, fra søndag den 1. november til og med søndag den 20. december. Samt lørdagene den 12. og 19. 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 varme hjemmelavede 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 jule er buffeten.

Fra den 15. november, og hver søndag frem til jul, henter julemanden børnene når de har spist, til en lille julekomsammen med hygge og tryllerier.

Pr. person kr. **438,00**
Børn op til 12 år, betaler kr. **175,00**.
Husk at bestille bord i god tid!



OBS: 1. og 2. juledag har vi luksus julebuffet kl. 12.30 kr. 498,00.

Ønsker I en travetur inden er det på egen hånd, men vi har gode kort i receptionen.



Hver fredag og lørdag fra den 13. november til og med den 12. december

JULEFROKOSTEN

- et af årets mest festlige højdepunkter

Kl. 19.00 Julefrokostbuffet

*Marinerede sild med karrysalat og løgringe
Kryddersild med løg og kapers
Stegte sild med Dijon sennep og løg
Varmrøget laks som luftig mousse med friske urter
Gravad laks med rævesauce
Rejer med citron mayonnaise
Hjemmelavet sylte af dansk økologisk gris med
sennep og rødbeder
Hjemmepaneret rødspættefilet 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 af dansk økologisk gris med brunede kartofler
Udvalg af oste med druer, kompot og kiks
Julekage med chokolade og appelsin
Ris a la mande med hjemmelavet lun kirsebærsauce
Julens 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**.

Musikken er, som sædvanlig lagt i hænderne på:

En topprofessionel duo, der leverer det bedste af dansk og udenlandsk musik. One-by-One bestående af Ronald Lund på keyboard/guitar og solist Pia Grønhøj - så kan det ikke gøres bedre!

Natmad:

Alle bliver sultne efter midnat, så når musikken stopper

kl. 01.00 har vi natmaden klar:

Frikadeller og kold kartoffelsalat

Hele julepakken

Pr. person kr.

1.098,00

Inkl. overnatning på dobbeltværelse, pr. person

Fredage kr.

1.525,00-1.625,00

Lørdage kr.

1.625,00-1.725,00

Prisen er afhængig af værelsestype, yderligere tillæg for suite og specialværelser.

Bustransport

Ved mindst 40 personer tilbyder vi bustransport til og fra kroen til kr. **2.000,00** (Ved max. 30 km. til Rold StorKro) har I længere eller er I færre, spørg om en pris.

FEST HJEMME HOS JER SELV

JULEFROKOST UD AF HUSET

Vores lækkerier i jeres lokaler!

Julefrokosten består af:

*2 slags sild og karrysalat - Lakserilette -
Fiskefilet m/remoulade - 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*

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

Pris pr. person kr.

325,00

Og hvis I henter selv:

Ved mindst 30 personer kr. **345,00**

Ved mindst 20 personer kr. **375,00**

2026-2027

Nytårsaften

Mad, vine, musik, stemning, kort sagt, årets festligste aften

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

Lokalerne er festligt dekoreret, og Husorkesteret, under ledelse af Peter Maler, sidder klar ved instrumenterne, når vi går til bords til en lækker 6 retters menu.

*Bagt kammusling, sauce på Gruyere med spinat og porre
Jomfruummer på spid, nordisk BBQ, gule ærter, coppa fra
Rævhede og vinterens blomster
Quenelle af nytårstorsk, friteret brød og sauce på
limfjordsmuslinger
Anden, de bedste stykker; mousse og røget bryst,
hertil brioche toast og hybenrose marmelade
Wellington af mørbrad fra Himmerlandskød,
løgsoubise og trøffelglace
"Flora Dahlia" kirsebærsorbet på daquoise bund, toppet
med "blomst" formet i belgisk chokolade*

Stemningen er god og hyggelig, og erfaringen siger os at det ikke varer længe før dansegulvet bliver indtaget med en lille svingom imellem retterne, hvilket giver yderligere appetit til den store middag.

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 **kl. 02.00**.

Inden vi afslutter festen, serverer vi **kl. 01.00** natmad; østers, jomfruummer og den gode røgede laks.

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

1.798,00

Til denne menu hører naturligvis udsøgte vine, og vores sommelier har været i det inderste af vinkælderen og fundet nogle værdige ledsagere til retterne.

Vi har pt. kun 30 ledige pladser, så vent ikke for længe med bestillingen.

SPANSK AFTEN

Start året med minder af sol og sommer

Lørdag den 2. januar 2027 kl. 18.30

Traditionen tro indleder vi det nye år med den første lørdag at holde Spansk Aften. Og ja, det er tæt på nytårsaften og feststemningen har derfor ikke helt lagt sig... Men her på kroen begynder vi allerede at tænke på varme, sol og sommer. Derfor skal I komme og nyde vores Spanske Aften.

Vi varmer op med et glas Sangria inden kokkene sætter buffeten op med spanske lækkerier som f.eks. Gambas, calamares, Romesco, Chorizo, Albóndigas, croquetter, oliven, mandler, Manchego og meget mere. Her er kolde, lune, varme, hotte eller søde retter ligesom i Espagna.

Under middagen serverer jeres "servidor" Bodegaens bedste solmodne vine.

Pr. person kr.

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.

598,00



Vores elever

Grundpillen i vores branche er de dygtige folk der tilbereder maden og servicerer vores gæster. Derfor ser vi det som en af vores store opgaver, kontinuerligt at uddanne nye stjerner til køkkener og restauranter over hele landet.

Og for at vise hvor dygtige vores elever er, og bliver, inviterer vi til en elevaften, hvor eleverne selv har stået for komposition, tilberedning og servering af maden og vinene, og selv præsenterer samme inden serveringen.

Fredag den 5. februar 2027 kl. 18.30

Og i aften er det så vores nye tjenerlev: Lisa, der står for modtagelsen, velkomstdrink, vinvalget, opdækning af bordene, menukort og præsentation. Selvfølgelig støttet af hendes mestre, overtjeneren og sommelieren.

Kokkeleverne: Mikkel, Jesper, Mikkel og Sebastian har fremtryllet en 4 retters middag, som de glæder sig til at fortælle lidt mere om, ligeledes støttet af deres køkkenchef.

Vores elever byder på velkomstdrink, 4 retters middag med vine, kaffe/the med sødt og avec.

Pr. person kr. **998,00**

Dette er en aften som vi alle ser meget frem til og vi er glade for at I vælger at støtte op om de unge mennesker, det har de fortjent.



SKAL I NYDE DEN IGEN I ÅR?

Kronstyrsmiddagen

Serveres næsten hver aften i januar, februar og marts fra kl. 18.00

Menuen består af:

*Friteret krebinet af vinterens kål og varmrøget laks, hertil Muhammara sauce og urtesalat
Kronstyrinderlår langtidsstegt med knuste enebær og skysauce med solbærvin
Pannacotta med kakao og vanilje, kaffecrumble og espresso is*

Prisen

Kr. **258,00 – 288,00 – 318,00 – 398,00**

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. **288,00**. Menuen skal bookes og betales online, ellers er prisen kr. **398,00**.

Børnene:

For børn op til 12 år serverer vi en 2 retters børnemenu eller ½ portion af kronstyrsmenuen. 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.....

Selskaber:

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

Vi serverer desværre IKKE kronstyrsmiddagen:

- 1. januar: Nytårsophold
- 2. januar: Spansk aften, se side 9
- 3. januar : Personalefest 😊
- 5. februar: Vores elever, se side 10
- 14. februar: Valentin's Day, se side 12
- 5. marts: Østers, Champagne og andre lækkerier, se side 12
- 25. – 28. marts: Påsken
- Lørdage i marts: Festlig lørdag, se side 4

SØNDAG DEN 14. FEBRUAR KL. 18.00

Valentines Day

Årets mest romantiske dag!

Tag din elskede under armen, vi byder velkommen til årets mest romantiske aften i skoven. I restauranten, som i dagens anledning næsten kun er oplyst af levende lys, serverer vi aftenens dele-hygge middag til 2, som består af:

Lyserøde bobler serveret med; kræmmerhus med rejemousse og dildcreme

Forårsrulle med skaldyr og hummercreme.

Krustade, rogn og røget laks. Croquette på sæsonens fisk og urtecreme.

Tærte med okseragout og jordskokker. Glaseret kæbe af dansk øko gris med puffed kartoffel og urter. Hjertesalat med skagenskinke, urtecreme og vinterhavens blomster.

Det søde hjerte overtrukket med belgisk chokolade.

Til menuen serveres vintjenerens udvalgte vinmenu, der er også mulighed for en alkoholfri drikkepakke.

Aftenen afsluttes med en Irish Coffee og hjemmelavede fyldte chokolader.

Pris for jer begge - incl. en rose til din eneste ene. kr.

Tilkøb overnatning og morgenmad FRA kr. **500,00** pr. dobbeltværelse.

1.898,00



FREDAG DEN 5. MARTS KL. 18.30

Østers, Champagne og andre lækkerier

Det er altid spændende at prøve noget nyt, og selvom man ikke tidligere har smagt eller ikke sætter pris på østers, så vil vi anbefale at man prøver denne menu, vi har en fornemmelse af at også I vil forbaves og glædes. Østers kan spises lige fra skallen, men de kan også tilberedes og så er det en hel anden sag, og de færreste rynker på næsen. Elsker du østers, så er dette din aften, men til alle jer andre, prøv det!

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

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.

Aftens menu består af:
*Ceviche af torsk, østermayo, agurk og hybenpure
Kammusling a la Wellington med østersfrikassé og peberrod
Pocheret flynder, østers Beurre Blanc med grønne urter
Dessert med citron og hvid chokolade samt kage på likør fra Amalfikysten*

Hertil har vores sommelier 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. **1.198,00**

SKOVTUR – PÅSKEFROKOST - MINIGOLF

Påsketraditioner

Skærtorsdag den 25. til 2. påskedag den 29. marts

Vi mødes foran hotellet kl. 10.30

Hvor dagens guide tager jer med på en hyggelig tur i skoven, bakkerne, til kilderne eller over-vandet-under-vejen mod REGAN Vest.

Ca. kl. 12.30 eller når vi er tilbage fra dagens skovtur.

Køkkenet har gjort det igen: lavet en stor og flot påskefrokostbuffet 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. Nyd en underholdende time eller to, kæmp om familiens ære eller hyg jer på de 18 spændende baner lige ved kroen.

Til de mindste har vi inviteret påskeharen

Han kommer på besøg både 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

438,00



FREDAG DEN 9. APRIL KL. 18.30

Musik & Magnum

Vi følger op på den fantastiske aften vi havde sidste år

Vi starter op med bobler og snacks i Skovridercafeen kl. 18.30 og går til bords kl. 19.00

Aftenens menu består af:
*Risotto på korn og rygeost, lun salat af kål, sprød rulle på skaldyr og skummende hummerbisque
Oksefilet fra Himmerlandskød, tarte tartin af skalotteløg og sorte trøfler, trøffelsauce og pure på bagt selleri
Chokoladefondant på Grand Cru chokolade, rabarbersorbet og vaniljeis på brunet smør og hasselnødder*

Til aftenens menu har vores sommelier overgået sig selv, og fundet de STORE vine der, lige fra velkomst til desserten, alle er på magnumflasker.

Efter menuen, som bliver serveret i Panoramarestauranten,

går vi tilbage i Skovridercaféen og nyder kaffen/theen, med en lille én fra avec trolley'en.

Og her fortsætter den festlige aften med underholdning af TGT TRIOÉN, som består af tre gæve gutter, med mange års erfaring i netop den musik man ikke kan sidde stille til.

Thomsen, Gudmundson og Trane vil spille op fra ca. kl. 21.30 til midnat, og vi lover en helt speciel oplevelse. Flot menu, store vine, kaffe med avec og, ikke mindst, musik i samme høje niveau.

Pr. person kr. **1.098,00**
Begrænset deltagerantal, så hurtig tilmelding, tak!

DET ER HVERKEN FUGL ELLER FISK...

Jo, den 30. april er det, både og!

I aften skal I nyde en lækker menu med frisk fisk og delikat fjerkræ.

Middagen indledes med en forårsdrink og en lille appetizer i Skovridercafeen kl. 18.30 inden aftenens spændende menu serveres i Panoramarestauranten.

Aftens menu består af:

*Bisque på strandkrabber med æg af kammuslingsouffle og forårets urter
Kartoffelrede fyldt med creme på henkogte øko æg og hasselnødder, toppet
med confiteret æggeblomme og stenbidderogn
Duet af vagtel; stegt bryst og sprød mille-feuille rede med
bund af vagtel-ragout samt cremet pure på confiterede hvidløg
og sauce Bourgogne
Om desserten kommer flyvende eller svømmende ved vi ikke,
men det bliver en perfekt afslutning på den flotte middag*

Hertil serverer tjenerne en passende vinmenu.
Efterfølgende står kaffen og fyldte chokolader klar i Skovridercafeen.

Pr. person kr. **998,00**
Overnatning til lørdag og morgenmad FRA kr. **500,00** pr. person.

SØNDAG DEN 16. ELLER MANDAG DEN 17. MAJ

Pinsetur i skoven

Med morgenmad eller frokost

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 pin-segrønne skov. Derfor tilbyder vi kl. 10.30 en guidet travetur til Troldeskoven, hvor vi skal se de 340 år gamle krogede, 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 morgenbuffet fra **kl. 8.00 til 10.00.**

Pr. person kr. **225,00**
Incl. traveturen **kl. 10.30** (børn op til 12 år kr. **100,00**)

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. **378,00**
Incl. traveturen **kl. 10.30** (børn op til 12 år kr. **175,00**)

I HELE JUNI, JULI OG AUGUST:

SOMMEROLEVELSER

Nyd vores dejlige sommerrmenu i Panoramarestauranten eller snoop et spil minigolf og vores lækre Roldburger med fritter på terrassen.

Minigolf:

Banen er åben hver dag fra påske og til og med uge 42, hver dag fra kl. 9.00-21.00 (eller solnedgang)
Prisen er kr. **60,00** pr. person eller køb et 3 turs kort gældende hele 2027 kr. **120,00**

Sommertilbud:

Minigolf & Roldburgeren

Serveres alle dage i juni, juli og august kl. 12.00-15.00

Pr. person kr. **258,00**
Husk at bestille bord.

Sommermenuen

Næsten hver aften hele sommeren

Disse 3 lækre retters serveres fra kl. 18.00

*Carpaccio af koldrøget laks, syrnede fløde skilt med ramsløgsole og fyldt med nye ærter, agurk og crudite af radise
Oksecuvette grillet med fermenteret peber og Dijon, klassisk pebersauce med cognac og syltet grøn peber
Hyldeblomstcreme med vanilje, hyldeblomstgele, jordbærsorbet tilsmagt med hyldeblomst og crumble på smørbagte kammerjunker*

Pr. person kr. **478,00**
Serveres ikke fredage i juli, da vi tilbyder Rose & Tapas.

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

*Krustade med sour cream n' onion og ørredrogn. Croquette med torsk og romescosauce. Lynstegt tun marineret i soya toppet med kimchi-sesam og agurk.
Stegt bryst af velfærdsskylling med creme på vanilje og hvide bønner hertil asparges og mandler. Grøntsagstærte med lardo og sauce på røget Vesterhavssost.
Thybo ost med jordbær, hyldeblomstgele og knust bornholmsk rugkiks. Kompot af rabarber og hindbær toppet med koldskåls iscreme og sprød tuilles*

Til middagen serveres liflig og kølig rosevin

Sommerpris
Pr. person kr. **728,00**



Hold møde eller kursus midt i naturen

Vi har fået Svanemærket for naturens skyld

Og har brugt en masse energi og penge på at opnå dette resultat, hvorfor vi håber at I, som vores gæster, vil påskønne dette, og bruge os og andre svanemærkede hoteller til jeres fremtidige ophold. På den måde kan vi gavne hinanden og kloden fremover.

Foruden de mange gode lokaler, faciliteter og stor fleksibilitet, tilbyder vi et godt køkken og professionelle og serviceminded receptionister og tjenere, der alle vil gøre deres yderste i bestræbelserne på at gøre jeres ophold så behageligt og udbytterigt som muligt. Vi har 5 lokaler med plads til, ganske få, og op til ca. 80 personer.

Døgnmøde

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

1.320,00

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 - 13.00

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 chokolade croissant, 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 "Lyng-
stuen", hvor der er plads til max. 13 personer.

Her sidder man godt omkring plankebordet og der er
en professionel stor skærm på væggen til jeres præ-
sentationer.

REGAN Vest: I forbindelse med døgnmøder har vi
mulighed for at hjælpe med billetter til rundvisning
i REGAN Vest. Dette er gruppebilletter, som sælges i
pakker af 10 stk.

**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 Karen Kimmel Lemvig.



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