



Kære gæst

Velkommen under Danmarks største stråtag på Comwell Sorø Storkro

Jeres fest - vores mål, den bedste fest er den De skaber. Vi har sammensat et par forslag til hvordan dagen kan se ud, men De er naturligvis også velkommen til at sammensætte aftenen præcis efter Deres ønsker. Enhver fest er en vigtig begivenhed, som alle gæsterne ser frem til. Derfor er det vigtigt, at De vælger netop de rammer, der bedst lever op til Deres krav, hvad enten det drejer sig om lokale, mad eller betjening.

Vi har lagt vægt på at skabe overskuelighed med hensyn til vores priser, således at De har mulighed for allerede inden arrangementets start, nøjagtigt at vide, hvad de samlede omkostninger bliver.

Lad festen vare lige til om morgenen, og nyd vores store morgenbuffet dagen efter. Overnatning i dobbeltværelse inkl. morgenmad pr. person 450,-. Tillæg for enkeltværelse kr. 250,-.

Søndag

Ved køb af Festarrangement hel aften, tilbyder vi på udvalgte søndage gratis overnatning i dobbeltværelser ekskl. morgenmad (kr. 125,- pr. person).

Det skulle glæde os, at få lov til at byde Dem og Deres gæster velkommen på Comwell Sorø Storkro.

Med venlig hilsen
Comwell Sorø Storkro

Rasmus Andersen
Restaurantchef/ sommelier

&

Andy Hayhurst
Køkkenchef



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk

Comwell Sorø Storkro

Festarrangementer (minimum 10 couverts)



	Arrangement 1	Arrangement 2	Arrangement 3
Varighed:	5 timers arrangement (f.eks. kl. 18-23)	8 timers arrangement (f.eks. kl. 18-02)	8 timers arrangement (f.eks. kl. 18-02)
Velkomst:	1 glas mousserende vin	1 glas mousserende vin	Champagne - bydes og suppleres
Menu:	3 retter eller buffet fra følgende sider	3 retter eller buffet fra følgende sider	4 retter eller buffet fra følgende sider
Vine:	Sorø Storkroes banket vine serveret ad libitum under måltidet eller Vintjenerens valg kr 80,- ekstra pr. person	Sorø Storkroes banket vine serveret ad libitum under måltidet eller Vintjenerens valg kr 80,- ekstra pr. person	Vi finder, sammen med Dem, de vine der passer til Deres valg af menu. Serveres ad libitum under middagen.
Kaffe/Te:	Kaffe/Te ekskl. cognac og likør	Kaffe/Te med avec (3 cl.)	Kaffe/Te med avec (3 cl.)
Bar:	Afregnes efter aktuelt forbrug	Fri bar med øl, vin og vand	Fri bar med øl, vin, vand og alm. spiritus
Natmad:	Ikke inklusiv	Ikke inklusiv	Vælges på følgende sider. Natmad serveres senest kl. 01.30
Pynt:	Dekorationer i årstidens farver	Dekorationer i årstidens farver	Dekorationer i årstidens farver
Pris:	Kr. 595,- pr. person fredag ekskl. helligdage Øvrige dage kr. 645,- pr. person	Kr. 845,- pr. person fredag ekskl. helligdage Øvrige dage kr. 925,- pr. person	Kr. 1.045,- pr. person fredag ekskl. helligdage Øvrige dage kr. 1.135,- pr. person



Hvorfor køre hjem, når I kan overnatte?

Afslut festen med overnatning, så I sammen kan nyde vores store morgenmadsbuffet.

Overnatning i dobbeltværelse inkl. morgenmad kr. 450,- pr. person (tillæg for enkeltværelse kr. 250,-)

På udvalgte søndage kan vi ved køb af arrangement 2 eller 3, tilbyde gratis overnatning i dobbeltværelse ekskl. morgenbuffet til kr. 125,- pr. person.

Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Sæson menuer marts, april og maj 2012

Minimum 10 couverter

Forretter

(kan også vælges som mellemret)

Rillette af ung hane, abrikos og karamelliseret æblekompot	Kr.	90,-
Stenbiderrogn, citron-kartoffel mousse, sprødt rugbrød (tillæg kr. 25,- pr. person)	Kr.	105,-

Mellemretter

Citron-timian sorbet	Kr.	35,-
Limesorbet	Kr.	40,-
Stegt laks med soja og sesam med wakame-tang	Kr.	45,-

Hovedretter

Let røget svinemørbrad, løg kompot, bagt selleri, gulerødder, stegte kartofler samt Calvados jus.	Kr.	210,-
Oksemørbrad, svampe, rødbeder, pommes Anna samt portvinsglace. (tillæg kr. 50,- pr. person)	Kr.	235,-

Ost

3 modne oste, chutney og nødder.	Kr.	85,-
Stilton med havtorn gele og rosiner	Kr.	65,-

Desserter

Rabarberkage, rabarber-appelsin salat og basilikumiscreme	Kr.	85,-
Chokolade/banankage, marcipan is og chokolade tuille	Kr.	90,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Sæson menuer juni, juli og august 2012

Minimum 10 couverter

Forretter

(kan også vælges som mellemret)

Kammuslinger, ærtepure og vagtelæg	Kr. 145,-
Stegt jomfruummer, grønne asparges, soja beurre noisette (tillæg kr. 50,- pr. person)	Kr. 145,-

Mellemretter

Citron-timian sorbet	Kr. 35,-
Limesorbet	Kr. 40,-
Stegt havkat med stilton og tomat	Kr. 55,-

Hovedretter

Perlehønebryst, courgette, majs puré, små kartofler og persillecreme	Kr. 205,-
Kalvemørbrad, spæde gulerødder, forårsløg, kartoffelterriner samt mørkel creme (tillæg kr. 50,- pr. person)	Kr. 255,-

Ost

3 modne oste, chutney og nødder	Kr. 85,-
Blåskimmel - Kornblomst, pinjekerne/appelsin marmelade	Kr. 65,-

Desserter

Jordbær med whisky sabayonne, jordbær-peber sirup	Kr. 90,-
Bær roulade med hindbær, hindbærsorbet	Kr. 90,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Sæson menuer september, oktober og november 2012

Minimum 10 couverter

Forretter

(kan også vælges som mellemret)

Saltet unghane med kantarel-risotto og kørvel	Kr.	95,-
Mandelstegt havtaske, kantareller og rosmarin (tillæg kr. 30,- pr. person)	Kr.	125,-

Mellemretter

Citron-timian sorbet	Kr.	35,-
Limesorbet	Kr.	40,-
Spinattærte med kammusling og trøffel	Kr.	50,-

Hovedretter

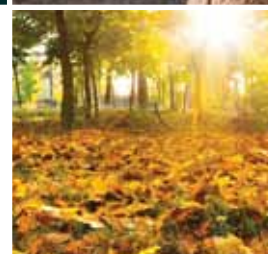
Oksefilet med glaserede rosenkål, rødbede flan, svamperavioli, pommes Anna og glace	Kr.	205,-
Dyrekølle, tre slags svampe, selleri puré, små ristede kartofler og tyttebær/tranbær (tillæg kr. 30,- pr. person)	Kr.	235,-

Ost

3 modne oste, chutney og nødder	Kr.	85,-
Røget fast ost med honningbagt figen	Kr.	65,-

Dessurter

Chokoladecake m. valnødder og karamel	Kr.	85,-
Figen i filodej med remonce, cognac is & salt karamel	Kr.	95,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Sæson menuer december 2012 og januar og februar 2013

Minimum 10 couverter

Forretter

(kan også vælges som mellemret)

Røget fasanbryst, jordskok puré, tyttebær-tranebær chutney	Kr. 105,-
Dampet torsk, sprød ventreché, rødbeder og sennepscreme	Kr. 95,-

Mellemrettet

Citron-timian sorbet	Kr. 35,-
Limesorbet	Kr. 40,-
Stegt torskerogn, sylt, sennep og sauce tartar	Kr. 45,-

Hovedretter

Humle braiseret frilandsgris, stegt selleri, rosenkål, bagte løg, pomes Anna og honning sky	Kr. 215,-
Dyrefilet i trøffelars, svampe sauté, syltede bær, jordskokker, pomes fondant og brombær glace (tillæg kr. 50,- pr. person)	Kr. 255,-

Ost

3 modne oste, chutney og nødder	Kr. 85,-
Tebstrup gedeost med saltet kastanje og balsamico	Kr. 65,-

Desserter

Lun sticky toffee pudding med ingefær og karamel	Kr. 95,-
Pæretære, bagte blommer og lavendel coulis	Kr. 90,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Nedenstående retter kan frit indsættes
i vores sæsonmenuer 2012 Minimum 10 couverte

Selskabsmenu - klassikere - hele året

Forretter *(kan også vælges som mellemret)*

Varmrøget laks fra egen rygeovn med flødestuvet spinat	Kr.	95,-
Svinekæber med kartoffelmousse og humle jus	Kr.	95,-
Hummerravioli, hummercreme, skorzonnerod.	Kr.	125,-
Sprængt gåsebryst, trøfler og risoto (tillæg kr 30,- pr person).....	Kr.	125,-
Foie gras terrine med sauternes gele og løg gastrik (tillæg kr. 50,- pr. person)	Kr.	125,-

Hovedretter

Kalv a la vildt, waldorfsalat, bønner, gulerødder små stegte kartofler og vildtfløde sauce.	Kr.	235,-
Helstegt oksehøjreb, kartoffel fondant, sæsonens grøntsager, sauce bordelaise og bearnaise	Kr.	235,-
Braiseret oksesteg, glaserede perleløg, gulerødder, porre små stegte kartofler og kraftig sky sauce	Kr.	195,-
Tournedos Rossini, foie-gras og trøffel, svampe, pommes Anna og kraftig trøffelglace (tillæg 60,- pr. person)	Kr.	275,-

Desserter

Pære Belle Helene - vanilje is, syltet pære, lun chokoladesauce	Kr.	95,-
Marcel chokoladekage, appelsin sorbet, orange coulis	Kr.	90,-
Lun chokolade fondant, marinerede bær, kærnemælkssorbet	Kr.	105,-

Natmad

Skipperlabskovs.....	Kr.	95,-
3 slags pizza.....	Kr.	95,-
Chili con carne med creme fraiche og nachos	Kr.	105,-
Hotdog "med det hele"	Kr.	95,-
Byg selv burger med kylling og okse, (tillæg kr 40,- pr pers).....	Kr.	130,-
Italiensk pølse og ostebuffet (tillæg kr 60,- pr pers.)	Kr.	170,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100
4180 Sorø
Tel (+45) 5783 5600
hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk



Frokost og aftenbuffet 2012

Minimum 20 couverter

FROKOSTBUFFET

Serveres mellem kl 12.00 - 15.00

3 slags sild m. tilbehør	
Æg majonæse m. caviar	
Røjer m. citron	
Fiskefilet m. remoulade	
Lun leverpostej m. bacon og champignon	
Ribbensteg m. rødkål og surt	
Mørbrad bøv m. bløde løg og champignon	
Oste m. kiks og chutney	
Chokoladecake	
Citronfromage	Kr. 345,-

AFTENBUFFET

Hjemmerøget laks	
Røget hellefisk m. dressing	
Unghaneterrin med hybenchutney	
Oksefilet m. soltørrede tomater og basilikum	
Sennepsstegt svinefilet m. sennepscreme	
Let saltet kål, gulerødder, små stegte kartofler	
3 forskellige salater m. dressing	
Oste med kiks og chutney	
Chokolade-mokka kage	
Tiramisu	Kr. 345,-

RECEPTIONSBUFFET

Grøntsags snack med dip	Kr. 30,-
Minitærte med blåmuslinger 1 stk.	Kr. 30,-
Canapéer 3 stk.	Kr. 65,-
Blinis med løgcreme og lakserogn 1 stk.	Kr. 60,-
Mini sandwich 2 stk.	Kr. 40,-
Mini frikadeller 3 stk.	Kr. 35,-
Grissini viklet med parmaskinke 2 stk.	Kr. 35,-
Grillet tun med tomatchutney 2 stk.	Kr. 60,-
Skåret frugt efter sæson	Kr. 40,-
Ostebidder 3 stk.	Kr. 45,-
Petit four 2 stk.	Kr. 40,-



Comwell Sorø Storkro

Abildvej 100

4180 Sorø

Tel (+45) 5783 5600

hotel.sorostorkro@comwell.dk

Læs mere på comwellsoroe.dk