

UGENS PORTRÆT: Herløv Kro

satser på kvalitet

Herløv Kro går ikke på kompromis med madlavningen, og derfor bliver alting lavet fra bunden på restauranten, som har eksisteret i over 150 år.

Det er et ganske effektivt syn, når den bestilte peberbøf professionelt bliver flamberet ved middagbordet på Herløv Kro. Men personalet kan deres

håndværk, så bøffen bliver leveret, præcis, som den er bestilt.

Det er Jette Christensen, som ejer Herløv Kro med sin mand Leslie Christensen. Leslie Christensen er også køkkenchef i det dansk-franske køkken, hvor kvaliteten alle dage har været i højsædet. Det er kunderne ikke sene til at anerkende:

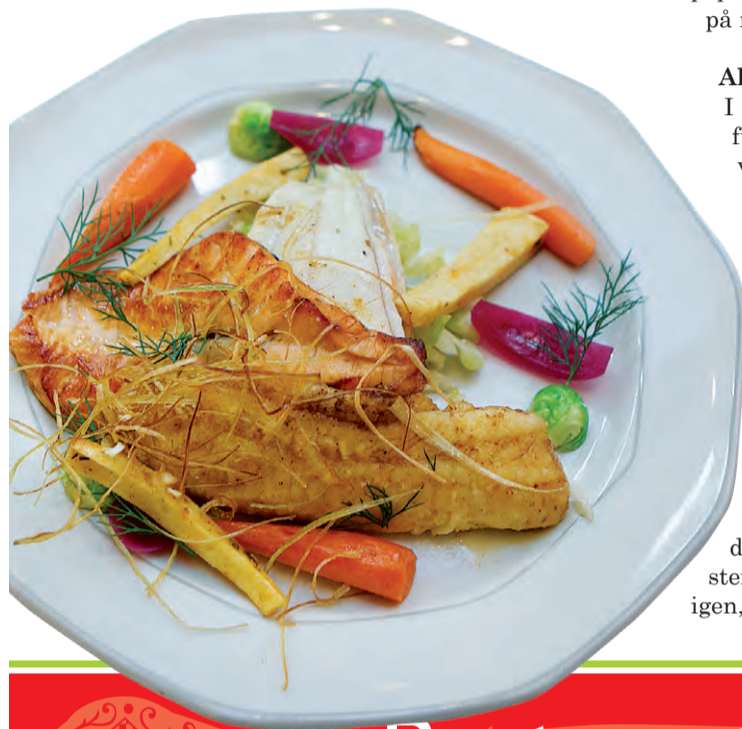
»Gæsterne kommer langvejsfra for at få vores stegte kalvelever med hvidløg. Det får man ikke mange steder mere. Vi har ellers ikke en hofret, men vi har mange retter, som kunderne be- stiller igen og igen. Det er for eksempel vores wiener- schnitzel og tournedos,« siger Leslie Christensen, der næsten også altid har den populære, friske rødtunge på menuen.

Alt fra bunden

I 150 år har Herløv Kro fungeret som gæstgiveri, beværtning og kro på samme adresse uden pauser. Den populære kro har også har flere forskellige typer hotelværelser, gæsterne kan vælge mellem. Målet er generelt at levere unik mad og unik service, der er leveret af dedikeret faguddannet personale. Derfor er der en grund til, at gæsterne kommer igen og igen, siger ejerne.



Jette og Leslie Christensen ejer Herløv Kro, mens Leslie Christensen også er køkkenchef i restauranten.



»Vi er ikke i tvivl om, at vores kunder kommer, fordi vi har så meget fokus på kvalitet. Vi har haft krise som så mange andre, men besluttede os for, at vi ikke ville prøve at overleve på kvantitet, men i stedet satse på mere kvalitet. Det har virket. Intet her er halvfabrikata eller dåser,« garanterer Jette Christensen.

Populær brunch-buffet
Ud over Herløv Kros a la carte-menu er der også mange, som har spist sig gennem kroens populære brunch-buffet, som ofte bliver bestilt til små og større selskaber alle ugens dage. Derudover har restauranten og en række særarrangementer som vildtaften flere gange om året og den daglige kromiddag er også

meget populær. Restaurant Leslie har åbent fra mandag til lørdag. Brunch serveres også søndag i krostuen.

Restauranten er beliggende:
Herlev Torv 9-11, lige midt på Gågaden

Restaurations i nærheden af dig

Jul hos La Candela**MENU 1**

Crema di Cavofiori con uova di quaglia

Blomkåls cream med vagtle æg, i friskpresset trøffelolie

Krondyrs medaglione

i rødvin sauce og skalotteløg, serveres med dagens garniture

KR. 299,-

-10% rabat på mad ud af huset.
Julebord min.
12 personer ved forudbestilling

**MENU 2****Kammuslinger**

med asparges i safran cream

Ovnstegt perlehønebryst

med honning og balsamico sauce serveres med dagens garniture

Dagens dessert**KR. 319,-****STORT JULEBORD**

Vi tilbyder det store traditionelle julebord, med alt hvad hjertet begærer

KR. 299,-**RISTORANTE LA CANDELA**

Lilletoften 129A, 2740 Skovlunde, Tlf. 44 94 19 15
www.lacandela.dk • lacandela@lacandela.dk

Lækker mad hos IL FORNO

Hver tirsdag og onsdag
Stegt Flæsk

med Persillesovs

Kr. 99,-

**Ad libitum kun
Kr. 119,-**

Hold din Julefrokost hos os -ring for tilbud, op til 70 pers.

Dildhaven 49 • 44 92 08 58 • Ring og bestil bord



Jonstrup
Gl. Købmandsgård

5 retters menu fisk

(Kan mixes med kød menuen)

Græskarsuppe
Laksetatar
Sværfisk
Ost - Fourme d'Ambert
Lakrids cheesecake

5 retters menu kød

(Kan mixes med fiske menuen)

Brissel
Gravad kalveinderlår
Svinefilét og -kæbe
Ost - 3 slags ost
Pocheret pære

1 ret 240,- kr. · 2 retter 295,- kr.
3 retter 325,- kr. · 4 retter 355,- kr.
5 retter 375,- kr.

Børn under 12 år ½ pris

Jonstrupvej 282 - 3500 Værløse - Tlf. 4465 7540
E-mail: info@restaurantjonstrup.dk
Se mere på www.restaurantjonstrup.dk

Herløv Kro Hotel**Herløv kro og Restaurant Leslie**

Efteråret er kommet med drys af blade, regn, rusk og mørke aftener.

Kom ind i varmen og lad os forkæle jer med lækker mad, tilberedt af de bedste råvarer.

Besøg vores hjemmeside www.herlev-kro.dk, se vores menukort og lad jer inspirere.

Vores restaurant har åbent mandag til lørdag fra kl. 17.00 - 23.00, køkkenet fra 17.30 - 21.30. Bordbestilling anbefales.



Herløv Kro Hotel · Herlev Torv 9 - 11 · 2730 Herlev
Tlf. 44 94 00 03 · www.herlev-kro.dk · mail: booking@herlev-kro.dk

Restaurant Kongemosen

Restaurant i dejlige omgivelser

Mortensaften**Gravad laks**

med agurk, dilldressing og rugbrødskrummer.

Gammeldags andesteg

med bagt æble. Rødkål og tranebær, hvide og brune kartofler og dejlig andesovs.

Æblekage

med flødeskum og knas.

Menu tilbud kun **kr. 295,- pr. person**

Bordbestilling anbefales 44 68 45 45

Kongemosen 1 · v/Smørum Parkvej · 2765 Smørum
kontakt@restaurantkongemosen.dk · tlf: 44 68 45 45

Bliv inspireret,
læs Herlev Bladets
Restaurantguide,
hver måned...

