

# *En lidt alternativ menu med stegeret fra buffet*

## *Forslag til forretter på tallerken*

*Kroens varmtrogede laksefilet på kold kapers-æggemarinade og pluksalater  
Røget hellefisk med dildmarinade og salater (+ kr. 20,-)  
Vol au Vent med strimler af rødtunge og jomfruhummer (+ kr. 30, -)  
Ovnbagt lyssej lagt med røget citronduxelles  
Lun laksesoufflé fyldt med letstuede svampe, serveret med salater og dildcreme  
Rødfisk i kartoffelskal med muslingefûmet og hvidløg  
Koldt røget kalkunbryst med lun purløgsæggecreme og salater  
Ovnbagt torskfilet i persillesky ned friteret kartoffelstrå*

*Til alle forretter serveres hjemmebagte brød og smør.*

## *Forslag til stegeretter fra buffet*

### *Forslag 1:*

*Helstegt kalvekam, Provencestegt nakkefilet og timianstegt bornholmer poulard  
Pommes Anna, estragoncreme, tomat-timiansky, salater og to slags dressing*

### *Forslag 2:*

*Kalkunbryst marineret i citron, soya og hvidløg, Rosastegt kalvetyksteg og glaseret  
skinke, gratinkartofler, svampe-porresauce, citron-soyasauce, grønsagstærte, salater  
og to slags dressing*

### *Forslag 3:*

*Helstegt oksehøjreb, mørbradbøffer i flødepaprika, mexicansk marineret lammekølle,  
kartoffeltærte med bacon, rødvinssky, marineret pastasalat med grønsager i sæson,  
salater og to slags dressing.*

## Forslag til desserter på tallerken

*Pære bagt i marcipancreme*

*Chokoladeskum med klar ananassauce*

*Jordbærparfait i fragelité med jordbærkompot*

*Armagnaciscreme med kold svesketerrine*

*Hassenøddetimbale med legeret creme og karameliseret nøddeis*

*Iskold pasionsfrugtsuppe med rørt vanilleiscreme*

*Letfrossen hvid chokolademarquise med kompot af jordbær eller hindbær*

*Lys chokoladecremekage serveret med karamelparfait*

*Stegeretsbuffeten "carverybuffet"*

*kr. 268,00*

*Carverybuffet inklusiv forret eller dessert*

*kr. 338,00*

*Carverybuffet inklusiv forret og dessert*

*kr. 398,00*

*Denne form for selskab kan også laves som et festarrangement*

*Kroens velkomstdrink*

*Forret, Carverybuffet, dessert*

*Husets vine ad libitum under middagen*

*1 glas Moscato d'Asti til desserten*

*Kaffe/the med hjemmebakte kransekagetoppe eller marcipannøddehorn*

*Natmad*

**Pris pr. couvert kr. 738,00**

*Min. 20 coverter*

**Forslag til natmad:**

*Kalkunfrikadeller med marineret pastasalat*

*Kold roastbeef med karry-krydderurte kartoffelsalat*

*Champignongsuppe med strimler af kalkunbryst*

*Karrycremesuppe med ananas, peberfrugt og hønsekød*

*Aspargesuppe med kødboller*

*Eller natmad efter aftale*

