

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. 314,00

Carverybuffet inklusiv forret eller dessert

kr. 382,00

Carverybuffet inklusiv forret og dessert

kr. 444,00

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 hjemmebagte kransekagetoppe eller marcipannøddehorn

Natmad

Pris pr. couvert kr. 824,00

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

