

Brunch

Min 12. prs. og skal forudbestilles
Brunch/Frokost Menu (4 timer) Tidsrum 10-16

Scramled æg og bacon

Brunchpølser

Fiskefilet m. remoulade/citron

Frikadeller

Kartoffelsalat

Pandekager m. sukker og sirup

Kroens ostebord og frugt

Groft brød, rugbrød, franskbrød og smør

Croissanter

Brunsviger

Inkl. kaffe, the og juice: 388,-

Tilkøb af øl/vand ad libitum: 158,-

Velkomst: 60,-

Kroens Buffet

min. 12 prs. og skal forudbestilles

Tarteletter m. høns i asparges og persille

eller

Varmrøget laks på plukket salat med hjemmelavet dressing, rejer, asparges og hjemmelavet brød.

Hovedret på buffet

Helsteg kalveculotte

Timianstegte kyllingespyd

Flødegratinerede kartofler

Salat m. melon, peanuts, rød peber og springløg

Broccolisalat med bacon, solsikkekerner, rødløg og rosiner

Dessert

Chokoladebrownie m. vaniljeis og karamelsauce (velegnet til kaffen)

(velegnet til konfirmation)

Dette er et 7 timers arrangement

Pris for velkomst, menu, kaffe, isvand: 555,-

Med øl, vin, vand ad libitum: 808,-

H.C Andersen Menu

min. 12 prs. og skal forudbestilles

Forret

Den lille havfrue: Røget laks med syltede æbler og rødbeder, rørt fynsk rygeost, kaviar af æblerester fra de syltede æbler, malt flader og balsamico glace med æbleeddike. Hertil hjemmelavet brød.

Hovedret

Den grimme ælling: Sprængt andebryst, glace med sherry, råstegte petit kartofler, gramolatte af egen produktion, salat med syrnet fløde, ristede nødder og syltede appelsiner af vinterens rester, grillede løg.

Dessert

Konen med æggene: Chokoladedrøm med hindbærmousse, toppet med små hvide marengstoppe, vaniljeis og krokant
(Her med et touch af bæredygtighed)
Dette er et 7 timers arrangement

Pris for 3 retter i vores lokaler inkl servietter, blomster og betjening

618,-

Pris inkl vin, øl, vand ad libitum:

890,-

Kroens 3-retters

min. 12 prs. og skal forudbestilles

Forret

Kroens Rejecocktail m. røget laks, salat, rejer, asparges, tomat, citron, hjemmelavet dressing og brød.

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt, kalveflødesauce, brunede og hvide kartofler m. persille, waldorfsalat, tyttebær og agurkesalat.

Dessert

Kroens Isrand af vaniljeparfait tilsmagt m. chokolade, nødder, marcipan. Hertil frisk frugt og chokoladesauce.
(velegnet til konfirmation)

Dette er et 7 timers arrangement

Pris for velkomst, snack, menu, kaffe, sødt & isvand

597,-

Pris inkl vin, øl, vand ad libitum

859,-

Bryllupsmenu

min. 12 prs. og skal forudbestilles

Velkomst og snack

Forret

Trivologi af laks, rimmet laks, koldrøget laks og lakseriette med krydderurter, med rygeostcreme, fynske æbler, radiser og spinatolie. Hertil hjemmelavet brød.

Hovedret

Helstegt oksemørbrad m. portvinsglace, nye kartofler vendt i smør og friske urter (sæson). Sæsonens varme grønt tilbehør. Sæsonens friske salater, syltesager.

Predessert

Havtornsorbet serveret i Champagne m granatæble.

Dessert

Is og bær/frugt surprise (spørg efter sæson)

Kaffe, the og sødt

Natmad

Kroens buffet planke med rullepølse, rå løg, spegepølse, ostebjælker og rygeostsalat, hertil rugbrød og smør.

Dette er et 9 timers arrangement

Pris pr. person inkl. Velkomst, snack, 4 retter, øl, vin og vand ad Libitum, kaffe, the og sødt, samt natmad

1150,-

Tilkøb

Natmad

Hotdog m. Brød, ketchup, remoulade, chilimayo, agurkerelish og ristede løg. // **72,-**

Kroens pølsebord m. Tre slags pølser, rå løg, peberfrugt, agurk og topping md rugbrød. //

82,-

Aspargessuppe m. Kødboller, hertil serveres brød.// **69,-**

Spiritus

Cognac eller likør – bydes to gange pr. Gæst // **90,-**

(v) – vegetarisk

(vg) – vegansk

Alle vores retter har minimalt glutenindhold.

Hør din tjener for gluten- & laktosefrie muligheder samt andre allergier.