

Kroens Buffet

Forret på tallerken

Laks en Bellevue, ovnbagt laks m. rejer, hollandaisemayo, toppet m. grønt, hertil friskbagt brød.

Hovedret på buffet

Sprængt kalvespidsbryst.
Fyldt parmastegt svinemørbrad.
Spinatgratinerede kartofler.
Mild pebersauce m. madagaskarpeber.
Årstidens salat.
Årstidens kålsalat.
Hertil hjemmebagt brød og smør.

Dessert til kaffen

Mandelmaregns m. skovbærskum
Gateau Marcel m. høvlet hvid chokolade.

Pris pr. person inkl. Velkomst, menu, isvand og kaffe: 569,-
Inkl. Øl, vand, vin ad libitum: 829,- pr. person.
(7 timers arrangement)

3 – RETTERS MIDDAG

Vælg mellem 3 retter i hver kategori.

Forretter

1.

Carpaccio med vesterhavsost, trøffelolie og sweetdrops. Hertil friskbagt brød.

2.

Sprødstegt årstidens fisk på fintsnittet kål med sweetdrops, røget smør, toppet m. grønt. Hertil friskbagt brød.

3.

Hummersuppe m. urter, håndpillede rejer, toppet m. grønt. Hertil friskbagt brød.

Hovedretter

1.

Langtidsstegt kalveculotte m. svampesauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture.

2.

Helstegt oksemørbrad m. trøffelsauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture. + 25 kr.

3.

Rødvinsmarineret svinekam m. rødvinsauce, timianstegte kartofler og sæsonens garniture.

Desserter

1.

Den sure køkkenchefs isroulade med et touch af indebrændt mand.

2.

Den flyvende kuffert: Hjemmelavede pandekager m. orangesauce, mandler og is.

3.

Dessertsymfoni m. citron/kanel tærte, passionsfrugt coulis og crumble af hvid chokolade. Pris pr. person inkl. Velkomst, menu, isvand, kaffe og sødt: 595,-

**Inkl. Øl, vand, vin ad libitum: 855 kr. pr. person
(7 timers arrangement)**

DEN GODE KLASSIKER

Forret

Vælg mellem:

Tarteletter m. høns i asparges og persille.

Eller

Rejecocktail m. dressing og brød.

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt, vildtflødesauce, brunede og hvide kartofler, sprød fuglerede m. waldorfsalat, grov agurkesalat og tyttebær.

Dessert

Islagkage af jordbæris, vaniljeis og chokoladeis m. chokoladepynt og et låg af marcipan.

Pris pr. person inkl. Velkomst, isvand, menu og kaffe: 548,-

Inkl. Øl, vand, vin ad libitum: 798,- pr. person

(7 timers arrangement)

4-RETTERS MIDDAG

Appetizer

Laksetatar m. rødløg, æble og karse på smørstegt rugbrød, toppet m. stegt kammusling.

Forret

Sæsonens fisk, sprødstegt på fintsnittet kål af sæsonens kål, med syltede rødløg og sweetdrops. Hertil friskbagt brød.

Hovedret

Tournedos af oksemørbrad, portvinssauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture.

Dessert

Chokoladefondant med rørt vaniljeis, friske bær eller bærkompot (efter årstiden) og sprødt knas.

Pris pr. person inkl. Velkomst, isvand, menu og kaffe: 648,-

Inkl. Øl, vand, vin ad libitum: 928,- pr. person

(7 timers arrangement)

BRUNCH

Rørt yoghurt m. akaciehonning, passionsfrugtcoulis og sprødt knas på toppen.

Scrambled æg og bacon.

Italienske brunchpølser

Røget laks m. rygeostcreme.

Amerikanske pandekager m. sirup.

Hjemmelavet Nutella og marmelade.

Ost og druer.

Rullepølse, rå løg og sky.

Brunsviger

Friskbagte boller og rugbrød.

Pris pr. person inkl. Kaffe, te, og juice: 388,-

Tilkøb af øl, vand, vin ad libitum: 158,- pr. person

**Tilkøb af kaffe og marengskage m. skovbærskum: 75,- pr. person
(4 timers arrangement)**

FROKOSTBUFFET

Fiskefilet m. remoulade og citron.

Mini croissanter m. rejsesalat.

Løgtærte m. bacon.

Frikadeller m. sennepsrødbeder.

Hjemmelavet Kartoffelsalat.

Kroens pålægsbræt m. garniture.

Ostebræt m. frisk frugt.

Hertil friskbagt brød, rugbrød og smør.

Pris pr. person: 349,-

**Tilkøb af kaffe og kransekage: 65,- pr. person
(4 timers arrangement)**

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.