

Det store kolde bord med lunt

7 timers arrangement for minimum 12 personer

Marineret sild med karrysalat

Æg, mayo og rejer

Røget laks

Fiskefilet med remoulade

Svinemørbrad med champignon ala creme

Lun leverpostej med bacon og champignon

Frikadeller med surt

Røget ribbensteg med stuvet spinat

Kroens ostebræt eller frugtsalat i nøddekurv

Hertil rugbrød, brød og smør

Inkl. Velkomst, kaffe/chokolade/isvand kr. 498,- pr. person

Inkl. Øl/vin/vand ad libitum, velkomst, kaffe og isvand kr. 748,- pr. person

3 – RETTERS MIDDAG

7 timers arrangement for minimum 12 personer

Vælg mellem 3 retter i hver kategori.

Forretter:

1.

Rejecocktail

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. portvinsauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture.

2.

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

3.

Sprængt Kalvespidsbryst med timiansauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture

Desserter:

1.

Køkkenchefens hjemmelavede is roulade af marcipan, vaniljeis, nougat og chokolade med bær kompot

2.

Nøddekurv med is og skovbær coulis

3.

Gateau Marcel med vaniljeis og passionsfrugt coulis

3 retter inkl. Velkomst, isvand, kaffe og chokolade kr. 558,-

3 retter inkl. Velkomst, øl/vin/vand, isvand, kaffe og chokolade kr. 818,- pr.

person

Tilkøb: Kold hvidløgssauce

DEN GODE KLASSIKER

7 timers arrangement for minimum 12 personer

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:

Nøddekurv med frugtsalat eller is og skovbær coulis

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

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

4-RETTERS MIDDAG

7 timers arrangement for minimum 12 personer

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:

Helstegt oksemørbrad, portvinssauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture.

Dessert:

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

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

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

BRUNCH

4 timers arrangement for minimum 12 personer

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

Scrambled æg og bacon.

Italienske brunchpølser

Lun leverpostej med bacon og champignon

Røget laks m. rygeostcreme.

Amerikanske pandekager m. sirup.

Hjemmelavet Nutella og marmelade.

Ostebjælker af vesterhavsost, rygeost og skiveost.

Rullepølse, rå løg og sky.

Brunsviger

Frisk frugt

Friskbagte boller og rugbrød.

I huset kr. 398,00 pr. person

Vil i ud og nyde HC Andersens have og komme tilbage til kaffe og kage kr. 78,-

pr. person

Ud af huset kr. 298,00 pr. person

Bryllupsmenu

Min. 12 pers. 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

Havtornsbet serveret i Champagne m granatæble.

Dessert

Helle anbefaler/ Danish Dynamite

Jordbær og hindbær vendt i hvid creme af callebaut chokolade, med et shot af Bacardi Ra22, med smagen af friske hindbær og jordbær

Natmad

Mini Gourmet Hotdog

Lækre italienske pølser i mini pølsebrød med agurkerelish, chilimayo, syltede rødløg og sprød rugbrøds crunch

Inkl. Velkomst, øl, vand, vin, isvand, kaffe/te og chokolade kr. 1.175,- pr. person

Tilkøb til Bryllupsreception:

Kaffe, te, mandelmarengs med skovbærskum og friske bær

Pr. person kr. 75,-

Tilkøb

Natmad

Gourmet Hotdog. Kr. 68,- pr. person

Lækre italienske pølser i mini pølsebrød med agurkerelich, chilimayo, syltede rødløg og sprøde rubrødscrunch

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.