

Det store kolde bord med lunt

5 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

Sprød ribbensteg med rødkål

Kroens ostebræt

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

Tilkøb: Æble/rabarberkage med lind flødeskum kr. 68,-

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. + 50 kr.

3.

Sprængt Kalvespidsbryst med timiansauce, dagens kartoffel og sæsonens garniture

Desserter:

1.

Kroens signatur creme bruleé med bund af æble/rabarber.

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 hvidløgsauce

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

Tørre eller søde bobler med 2 sprøde kræmmerhuse m. fyld efter kokkens humør.

Forret

Stegt kammusling med et streif af røg,
serveret med muslingebisque og julienne af urter. Toppet med rogn.

Mellemret

Hummersalat på sprødstegt focacciabrød, toppet med urter og med en
jomfruhummer.

Hovedret

Helstegt oksemørbrad m. trøffelsauce eller portvinssauce, årstidens kartofler og
garniture.

Dessert

Hjerternes dessert: Friske bær m. karamelcreme, serveret med et støbt chokolade
hjerter af belgisk chokolade med karamel.

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.

Afbestillingsregler ifm. selskaber

Afbestilling og ændring i antal samt menu:

- Endeligt antal angives senest 10 dage inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.
- Ændringer til menu angives senest 10 dage inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.
- Afbestilling af et selskabsarrangement på 12 personer og derover, skal rettidigt ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Krav på godtgørelse ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct.:

- Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan vi kræve en godtgørelse, der svarer til 50 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.
- Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangementet kan vi kræve en godtgørelse, der svarer til 75 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.
- Vi kan ved forevisning af regning kræve, at gæsten ved rettidig afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, kontorartikler, apparatur og lignende.