

JULEFROKOST

Koldt

Hjemmemarinerede sild – Karrysalat –
Strandurter
Saltet laks – Pære – Rygeost – Brøndkarse
Anderilette – Jordskok i variation – urtecreme –
karse
Kroens sylte – urtepickles – kørvel – nødder

Varmt

Confiterede Andelår – variation af Kål –
Andesauce
Langtidsstegt skinke med sprøde svær –
Æblekompot – kartoffel
Bagt Torsk – Sennepssauce – vintergrønt –
dild

Dessert

Ost – Sødt – Sprødt
Kroens Ris' a la mande – Kirsebærsauce –
mandler
Chokolademousse – kumquats – mynte

Social Dinning serveret på bordet
Kr. 498,-
Pr. person ved min. 10 personer

Menuen serveret som buffet
Kr 498,-
Pr. person ved min. 20 personer

Drikkevarer pakke:
Øl, vin, vand og kaffe
ad libitum i 4 eller 6 timer
895,- / 995,- pr. person

JULEN 2018

3-RETTERS JULEMENU

Stegt Jomfruummer – Hummersauce – Løg i variation –
Strandurter
Andebryst – Grønkål – Urtepure – Trøffelsauce
Chokolade – Appelsinsorbet – Mynte

Kr. 385,- pr. person

3-RETTERS JULEMENU inkl.
bobler med snack, vinmenu samt kaffe og sødt
Kr. 848,- pr. person

6-RETTERS JULEMENU

Krabbesalat – Peberrod – Glaskål
Anderilette – Jordskok – Foie Gras
Kalvemørbrad – Saltbagt Selleri – Trøffelpure
Ost – Sødt – Sprødt
"Æbleskive"
Bagt æble – Sprød kage – Brun farin sauce.
Kr. 695,- pr. person

6-RETTERS JULEMENU inkl.
bobler med snack, vinmenu samt kaffe og sødt
Kr. 1395,- pr. person

KLASSISK JULEBUFFET – KUN UD AF HUSET

FRA 350,- PR PERSON - VED MIN. 20 PERSONER

