

FAMILIEFEST TIL FAST PRIS

-sammensæt selv Deres menu med sæsonens friske varer



EFTERÅRS-MENU 2017 September – Oktober – November (min. 15 pers.)

- FORRET:**
1. RØGET ØRREDFILET
Rejer, salat, urter, slikasparges, æg, dressing, flutes.
 2. OVNRISTET LAKS
m/smørsauterede urter, skorzonerrødder og sauce bearnaise.
 3. AVOCADOS
m/rejer, salat, slikasparges, flutes og pikant sauce.
 4. LANDSKINKE FLORENTINE
m/grønne slikasparges, stuvet spinat, rørræg og flutes.
- STEG:**
1. OKSEFILET
m/haricots verts, gulerødder, dagens grøntsag og rødvinssauce.
 2. ROSASTEGT KRONHJORTKØLLE
m/østerssvampe, slikærter, honningsauterede kastanier, dagens grøntsag, pom. Røsting og sauce madeira.
 3. KALVESTEG SOM VILDT
m/waldorffsalat, tyttebær, ½ æble m. gele, hvide og brunede kartofler og flødevildtsauce.
 4. SPRÆNGT RØDVINGLASERET ANDEBRYST
m/slikærter, gulerødder, dagens grøntsager, kroketter og sauce bigarad.
- DESSERT:**
1. ISBOMBE A LA NÆSBYLUND
 2. KIJAFI FROMAGE m/kirsebærsauce.
 3. CHOKOLADEOVERTRUKKET PÆRE m/marcipan og rørt is.
 4. FLAMBERET PANDEKAGE m/is.

Incl. velkomstdrink – 3 retter - Øl/Vand/Vine ad Libitum (under middagen),
1 gang dessertvin og kaffe med kransekage

I ALT (5 timer / 12-17 eller 18-23) **515.-**

Incl. velkomstdrink - 3 retter- Øl/Vand/Vine ad Libitum (under middagen),
2 x dessertvin og kaffe med kransekage
Natmad : Ta'selv bord med pålæg: Landskinke, ost, biksemad, kaffe/the

I ALT (8 timer / indtil kl 02.00) **595.-**

Ønsker De Cognac eller Likør til kaffen, samt fri bar med øl, vand,
hvid- og rødvin. Nu også mulighed for Breezer og Somersby efter aftale.

I ALT (8 timer / indtil kl 02.00) **725.-**

8 timers arrangement inkl. bar og overnatning med morgenmad fra.. **875,-**
Min 15 personer. Enkeltværelsestillæg + 200,00

Med Riesling Alsace og St. Emillion Grand Cru ad libitum **+60,-**
Mellemret Grapesorbet **+40,-**

Ved separat bestilling, 30% rabat på overnatning i forbindelse med fest på kroen.