

Den gode gamle klassiske

Forretter

2 tarteletter m. høns i asparges
Roulade af røget laks m. dildcreme
Rejecocktail

Hovedretter

Gl. dags flæskesteg, m. hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål,
den gode sovs og franske kartofler
Gl. dags oksesteg, m. glaserede løg, sødt og surt, baconbønner,
hvide kartofler og flødesovs
Marineret svinemørbrad m. Provence krydderurter, råstegte kartofler,
årstidens grønt og timiansovs

Desserter

Citronfromage, m. flødeskum og chokoladedrys
Hjemmelavet is m. frisk frugtsalat
Lun æblecrumble m. vaniljecreme

Festpakken inkluderer

Velkomstdrink
3 retters menu (vælg 1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)
Husets udvalgte vine ad libitum samt 1 glas dessertvin

Øl og sodavand ad libitum

Efter middagen opstilles buffet med øl, sodavand og vin til fri afbenyttelse

Arrangementets pris er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr. 698,- pr. couvert

(børn under 12 år kr. 398,-)

3 retters menu excl. drikkevarer m.v. kr. 298,- i huset

3 retters menu kr. 238,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Luksus Fest menu

Forretter

Hummer hotdog m. syltede rødløg og aioli
Skagenskinke m. melonsalat marineret i mynte
3 små lækre fiske retter (efter sæson)

Hovedretter

Langtidsstegt oksefilet m. Hasselback kartofler, årstidens grønt og rødvinssauce.
Indbagt hvid fisk (efter sæson) m. små smørvendte kartofler,
hummertsauce og frisk blandet salat
Orangemarineret andebryst m. små bagte kartofler,
frisk rødkålssalat og skysauce a la orange.

Desserter

Grillet ananas i mørk rom m. hjemmelavet is og rom/vaniljecreme
Creme brûlée m. hjemmelavet vaniljeis
Cheesecake m. hvid chokolade, passionsfrugt og råmarinerede bær

Luksus festpakken inkluderer

Velkomstdrink
3 retters menu (vælg 1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)
Husets udvalgte vine ad libitum samt 1 glas dessertvin
Øl og sodavand ad libitum
Efter middagen opstilles buffet med øl, sodavand og vin til fri afbenyttelse
Arrangementets pris er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr. 798,- per couvert

(børn under 12 år kr. 398,-)

3 retters menu excl. drikkevarer m.v. - i huset
3 retters menu kr. 338,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Konfirmations menu

(kan naturligvis serveres til alle anledninger)

Forretter

Spicy, marinerede oksekøds strimler på salat m. soltørrede tomater
Kylling med frisk ananas og bacon på salatbund, hertil karry dressing

Hovedret

Rosastegt kalveculotte m. pommes frites, årstidens grønt og bearnaisesauce
Citron og honning marineret vildsvin m. små bagte kartofler, skysauce og årstidens grønt.

Desserter

Hjemmelavet islagkage a la Københavnerstang m. vaniljeis og ananassorbet
Hjemmebagte pandekager m. is og chokoladesovs

Festpakken inkluderer

Velkomstdrink

3 retters menu (vælg 1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)

Husets udvalgte vine ad libitum og 1 glas dessertvin

Øl og sodavand ad libitum

Efter middagen opstilles buffet med øl, sodavand og vin samt chips til fri afbenyttelse

Pakkeprisen er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr. 669,- per couvert

(børn under 12 år 349,-)

3 retters menu excl. drikkevarer m.v. kr. 298,- i huset

3 retters menu kr. 238,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Konfirmations buffet

(eller til dig som er ung af sind)

Mini hotdog m. slagterens gode, krydrede brunchpølser

2 slags bruchetta

Mini kyllingekøller med mangosalat

Rosastegt kalveculotte

Glaseret skinke

Hjemmelavede frikadeller

Bland selv salatbar (min. 10 slags)

Dressing

Flødekartofler

Pommes Frites (eller små bagte kartofler)

Rødvinsauce

Hjemmelavet is m. daim

Frisk frugtsalat m. råcreme

Chokoladebrownies

Festpakken inkluderer

Velkomstdrink

Buffet

Husets udvalgte vine ad libitum under spisningen og 1 glas dessertvin

Øl og sodavand ad libitum samt chips på buffet efter spisningen

Pakkeprisen er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr. 698,- per couvert

(børn u. 12 år kr. 398,-)

Pris excl. drikkevarer m.v. kr. 298,- i huset

Pris buffet incl. brød og smør 238,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Italiensk buffet

Hvid fisk efter sæson bagt m. lime og krydderurterasp
Carpaccio m. parmesan og rucola
3 salgs bruchetta m. italiensk charcuteri, friske tomater og mozzarella
Porchetta, saftig italiensk steg af gris m. krydderurter
Citron og rosmarinstegt unghanebryst
Rustikke oksekødboller i tomatsovs
Pasta vendt i krydderolie
Tortellini m. svampe i flødesauce
Små kartofler m. krydderurter
Skysauce
Tomatsalat
Årstidens blandede grønne salat
Tiramisu
Frugttærte m. cremefraiche
Frisk skåret frugt

Festpakken inkluderer

Velkomst drink
Buffet
Husets udvalgte italienske vine ad libitum og 1 glas italiensk dessertvin
Øl og sodavand ad libitum
Pakkeprisen er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr. 769,- per couvert

(børn under 12 år kr. 368,-)

Pris buffet excl. drikkevarer kr. 369,- i huset

Pris buffet incl. brød og smør kr. 299,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Klassisk dansk frokost buffet

Lun fiskefilet m. hjemmelavet remoulade og citron

Gravad laks m. rævesovs

Æg m. rejer og mayonnaise

Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder

Ribbensteg m. hjemmelavet rødkål

Roastbeef, m. remoulade, ristede løg, peberrod og agurkesalat

2 slags ost m. kiks og druer

Brød og smør

Festpakken inkluderer

Buffet

Øl, sodavand og vin ad libitum.

Pakkeprisen er baseret på max 5 timer

Festpakke 579,- per couvert

(børn under 12 år kr. 249,-)

Pris buffet excl. drikkevarer kr. 279,- i huset

Pris buffet incl. brød og smør kr. 229,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Stor frokostbuffet

Lun fiskefilet m. hjemmerørt remoulade og citron
Rørt laksetatar m. æble og fennikel
Avocado m. rejer og urtecreme
Tarteletter m. høns i asparges
Rosa stegt kalve culotte (lun) m. bløde løg og agurkesalat
Små bøffer af svinemørbrad i Champignon a la creme
Hjemmebagt lun pæretærte m. cremefraiche

Festpakken inkluderer

Buffet

Husets udvalgte vine ad libitum

Øl og sodavand ad libitum

Pakkeprisen er baseret på max 5 timer

Festpakke kr. 639,- per couvert

(børn under 12 år kr.299,-)

Pris buffet excl. drikkevarer kr. 349,- i huset

Pris buffet incl. brød og smør kr. 289,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Den lidt utraditionelle buffet

Mini hummerhotdog m. syltede rødløg og aioli
Mini hotdog m. slagterens gode krydrede snack pølser
Bruchetta m. friske tomater, mozzarella og lufttørret skinke

Skinkekøller braiseret i mørk øl og oregano
Langtidsstegt oksefilet, marineret i hvidløg og urter
Farseret unghanebryst
Kraftig skysauce
Grov kartoffelmos med urter
Lune bønner m. bacon og honning
Blandet salat m. hvedekerner

Islagkage på nøddebund
Hjemmebagt brownie
Frugtspyd med chokolade

Festpakken inkluderer

Buffet

Husets udvalgte vine ad libitum samt 1 glas dessertvin
Øl og sodavand ad libitum

Efter middagen sættes buffet frem med øl, sodavand og vin til fri afbenyttelse

Pakkens pris er baseret på max 7,5 timer

Festpakke kr.779,- per couvert

(børn under 12 år kr. 349,-)

Pris buffet excl. drikkevarer kr. 379,- i huset

Pris buffet incl.brød og smør 299,- ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Brunch buffet

Scrambled eggs m. bacon og stegte pølser
Lun leverpostej m. hjemmesyltede rødbeder
Rullepølse, skinke og spegepølse
Italiensk salat, pickles, sky mm.
Grøntsagsstænger
Røget laks med flødeostecreme
Små glas med yoghurt og hjemmelavet knas
2 slags hjemmelavet marmelade
3 slags ost
Frisk skåret frugt
Lune amerikanske pandekager
Små wienerbrød
Friskbagt blandet brød
2 slags juice samt isvand
Kaffe og the

Pris 248,- per couvert, serveret på kroen

Pris 199,- per couvert, ud af huset

Mulighed for diverse tilkøb se sidste side

Med i prisen er borddækning, blomster, hvide duge og servietter, samt sød servering og store smil

Tilkøb per person

(man bestiller ens til hele selskabet)

Kaffe og the	36,- per person
Kaffe og the m. 1 cognac/likør og småkager	79,- per person
Kaffe og the m. kransekager og chokolade samt 1 cognac/likør	99,- per person
Bryllupskage	99,- per person
Opdækning til medbragt kage	39,- per person
Chips på drikkevare buffet efter maden	29,- per person

Spiritus på drikkevare buffet efter maden

Rom, gin og whisky samt 2 cocktails ad libitum	149,- per person
--	------------------

Natmad

Lav selv hotdogs med det hele	89,- per person
Pålægsplanke med brød og smør	89,- per person
Aspargessuppe med kødboller	89,- per person
Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og syltede agurker	89,- per person