

MENUER & PRISER



ARRANGEMENT | SELSKAB | FEST



AFTENSELSKAB



MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

Te og Kaffe

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **395 KR**

HELAFTENSFEST



VELKOMSTDRINK

MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

Hvidvin, Rødvin, Dessertvin, Vand, Øl,
Sodavand, Te, Kaffe ad libitum

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **550 KR**

- PÅ ALLE VORES MENUER ER BØRN FRA 0 TIL 3 ÅR ER GRATIS OG BØRN FRA 3 TIL 12 ÅR HALV PRIS -



“

Vores ambition udover rigeligt med god mad og service, er altid at lytte til ønskerne, for at skabe rammerne omkring festen, så festen bliver personlig og nærværende!

- Krofatter, Alex

FORRETTER

PR. PERS. FRA 55,-

- **Lakseruller**
m/kaviartcreme og brød
- **Rejecoktail**
i dyb tallerken eller sylteglas m/brød
- **Rørt tunmousse**
på salatbund m/melon salsa og brød
- **Maskeret blomkål**
torsk pyntet m/rejer, æg og ærter
- **Stjerneskud**
m/kogt og stegt fisk på brød
- **Ferskrøget laks**
m/lunstuvet spinat og brød
- **Røget ørred**
m/lunstuvet spinat og brød
- **Italiensk Vitello tonnato**
m/brød
- **Hønsesalat**
m/ananas og stegt spegeskinke
- **Luksus crossiant**
m/kyllingesalat el. rejesalat
- **Lufttørret spegeskinke**
m/melonsalat og roucula
- **Tarteletter**
m/høns i asparges
- **Rimmet laks** + 10,-
m/peberrod creme og rugbrødschips
- **Italiensk tallerken**
3 lækre italienske delikatesser
m/ tilbehør+ 10,-
- **Fisketallerken**
m/3 forskellige slags fisk + 10,-
- **Muslinger**
m/æble og gorganzola suppe + 15,-



HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 105,-

- **Luksus stjernesked**
- **Hakkebøf 2x125 g. m/baconsvøb**
- **Ovnstegt 1/2 kylling m/rosmarin**
- **Tørstegt flæsk 10 sk. pr. person**
- **Græsk farsbrød**
- **Laksesteak på urtebund + 10,-**
- **Marineret kyllingebryst m/bacon
solsikkekerner + 10,-**
- **Kyllingespyd
m/grov peber og lime + 10,-**
- **Marineret svinefilet
m/abrikosfyld + 10,-**
- **Hamurgeryg glaseret i
akaciehonning m/nødder + 10,-**
- **Æbleglaseret skinke + 10,-**
- **Svinefilet stegt som vildt + 10,-**
- **Husarsteg af svinefilet + 10,-**
- **Flækesteg m/sprøde svær + 10,-**
- **Kold pebermarineret roastbeef + 10,-**
- **Oksegryde m/øl, enebær, laurbær
samt æbler + 10,-**
- **Gammeldaws oksesteg
m/surt og sødt + 15,-**
- **Andebryst stegt med Akaciehonning
og nødder + 35,-**
- **Wienerschnitzel 175 g.
m/garniture + 35,-**
- **Kalvefilet stegt
m/estragon og hvidløg + 35,-**
- **Kalvefilet stegt
m/farin og porter + 35,-**
- **Kalvesteg stegt som vildt + 35,-**
- **Rosastegt oksehøjreb + 35,-**
- **Oksemørbrad m/bacon + 35,-**

KARTOFLER

- **Kartoffelsalat**
- **Grøn kartoffelsalat**
- **Bagekartofler m/svør og dressing**
- **Kartoffeltårn m/bacon**
- **Flødekartofler**
- **Røsti kartofler**
- **Marinerede kartofler m/soltørrede
tomater og bønner**
- **Små kartofler i pesto m/ristede
græskarkerner og krydderurter**
- **Petit kartofler stegt m/pestos eller
smør og persille**

SOVS

- **Smørsovs**
- **Skysovs**
- **Bearnaisesovs**
- **Vildsovs**
- **Rødvinssovs**
- **Whiskeusovs**
- **Champignonsovs**
- **Persille sovs**
- **Paprikasovs**
- **Kold urte- og hvidløgssovs**
- **Appelsinsovs m/bacon, rødpeber og
estragon**

TILBEHØR

- **Tomatsalat m/feta og oliven**
- **Tzatziki og oliven**
- **Coleslaw m/ananas**
- **Grøntsagstærte**
- **Tomater fyldte m/tyttebærmos**
- **Bagte rodfrugter i ahornsirup**
- **Spædsalat pyntet m/årstidens frugt**
- **Kogt grøntsag**
- **Rødkål m/surt og sødt**
- **Brød m/smør**
- **Hjemmelavet agurkesalat**
- **Ovnbagte svampe**

1 STK. EKSTRA TILBEHØR + 15,-

DESSERTER

PR. PERS. FRA 50,-

- Vanilieis m/valnøddekage og jordbærpuré
- Frugttærte m/marcipan og cremefraiche
- Ostelagkage m/frugtgelé
- Lun æbletærte m/marcipan og cremefraiche
- Fransk land brieost m/nøddekompot
- Fløderand m/frisk frugt og jordbærsovs
- Romfromage m/kirsebærsovs
- Citronformage pyntet med fløde
- Chokolademousse
- Islagkage + 10,-
- Nøddekurv m/hjemmelavet is og frugt + 10,-
- Desserttallerken m/kage, is og frugt + 15,-
- Halv ananas m/frisk frugt og råcreme + 15,-



NATMAD

PR. PERS. 50,-

- Chili con carne m/flutes
- Grovboller m/3 slags pålæg og ost
- Æggekage m/rugbrød og røget flæsk
- Biskemad m/rugbrød og rødbeder
- Røde pølser m/tilbehør
- Frikadeller m/kartoffelsalat
- Pandekager m/oksefyld og salat
- 1/4 sandwich 2 slags
- Mini crossants 2 slags



SUPPE

PR. PERS. 50,-

- Aspargessuppe m/kødboller
- Karrysuppe m/høns- og bacontern
- Oksekødssuppe m/kød- og melboller
- Hønskødssuppe m/kød- og melboller





“

Velvalgt og afstemt drikkevarer er en vigtig del af oplevelsen...

- Krofolkene, Anette og Alex

VIN



- Pearl Valley, Western Cape 165,-
- Pago de Cirsus, Chardonnay 245,-
- Wente, Morning Fog 285,-



- Rosario Estate, Cabernet Sauvignon 165,-
- Los Vascos, Cabernet Sauvignon 245,-
- Bodegas Caro, Amancaya Gran 285,-

VELKOMSRDRIK

- Lokal æblemost 30,-
- Asti 35,-
- Prosecco 40,-

DESSERTVIN

- Portvin 35,-
- Cherry 35,-
- Muscat 35,-

DRIKKEVARER

- Sodavand 22,-
- Øl 27,-
- Vand 20,-
- Lokal æblemost + 70 cl. 50,-
- Kaffe / te 25,-

SIGNATURRET

FORRET

Limfjords muslinger med Thise kornblomst suppe hertil koldhævet ølandsbrød

HOVEDRET

Salling Stud steget i råmost og ramsløg serveret med lun æblekompot - æblesalat kartofler og sovs med et strejf af æble

el.

Svinesteg af æblegrisen stegt i lokal Hancock Black fyldt med æblekompot og Thise kornblomst

DESSERT

Bagt æble fyldt med marcipan nødder kanel hertil vanilleis og fløde

KAFFE

Gammeldags æblekage

NATMAD

Æbleflæsk med kroen's sennep rødbeder og rugbrød

Varighed 7,5 timer

fra **430 KR**

“

Her på Spøttrup Kro har vi lige siden starten været en del af vores lokale æbleprojekt, forstået på den måde at vi laver meget af vores mad med inspiration i æblet og des historiske rødder.

Siden vi startede på Spøttrup kro for snart 12 år siden er mange lokale micro virksomheder kommet til. Æblegrisen, Salling Studen - og ja Thise som har været et brand for hele Salling i over 25 år.

...Og ikke at forglemme vores Limfjord som ligger lige i baghaven, derfra nyder vi godt af muslinger og østers.

Vi oplever en stigende interesse og nysgerrighed for det lokale og historierne og bæredygtigheden der knytter sig til.

Derfor startede vi for 10 år siden med egenproduktion hvor æblet indgår i langt det meste. Sortimentet består bl.a. af æbleeddiker, kompotter, marmelader, pickles, most, sennep m.m.



“

På Spøttrup er et veldækket bord en hel naturlig del af pakken

- Kromutter og blomsterdekoratør, Anette