

MENUER & PRISER



DINER TRANSPORTABLE



KOMPAKT



MENU

- 1 x FORRET
- 2 x KØD
- 1 x KARTOFFEL
- 2 x SALATER
- 1 x VARM SOVS
- 1 x KOLD SOVS

LEVERES I VARMEKASSE MED INSTRUKTION



fra **195 KR**

KOMPLET



MENU

- 1 x FORRET
- 2 x KØD
- 1 x KARTOFFEL
- 2 x SALATER
- 1 x VARM SOVS
- 1 x KOLD SOVS
- 1 x DESSERT
- 1 X NATMAD

LEVERES I VARMEKASSE MED INSTRUKTION



fra **275 KR**

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



“

For at kunne give dig den bedst mulige madoplevelse ud af huset, har vi moderne varmekasser hvor maden holder sig varm, lækker og indbydende fordi kassen tiluttes strøm. Koldt mad ud af huset pakkes altid med isblokke i kasserne.

- Krofatter, Alex

FORRETTER

PR. PERS. FRA 45,-

- **Lakseruller**
m/kaviartcreme og brød
- **Rejecocktail**
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 gorgonzola suppe + 15,-

BRUNCH



- Scrample æg med bacon/cocktailpølser og grøn topping
- Kold fiskefad el. mini rejecocktail
- Mini croissant med kyllingesalat el. fad med hønsesalat pyntet på salat bund
- 2 slags pålæg med tilbehør el. lun postej med champignon og rødbeder
- Urtepaste med krobotikkens delikatesser el. italiensk salami med gorgonzola
- 3 slags oste med druer og tilbehør



fra **160 KR**

brødbord og smør + 25,-

HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 95,-

- **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 45,-

- 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
- 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,-
- Lagkage 3-lag m/Kroens marmelade

til 10-12 personer - pr. lagkage 225,-



NATMAD

PR. PERS. 45,-

- 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. 45,-

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

