

MENUER & PRISER



ARRANGEMENT | SELSKAB | FEST



AFTENSELSKAB



MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

Te og Kaffe

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **385 KR**

HELAFTENSFEST



VELKOMSTDRINK

MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

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

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **595 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 60,-

- **Hønsesalat**
m/ananas og stegt spegeskinke
- **Rejecocktail**
i dyb tallerken m/brød
- **Rørt tunmousse**
på salatbund m/melon salsa og brød
- **Tarteletter**
m/høns i asparges
- **Lufttørret spegeskinke**
m/melonsalat og roucula
- **Røget ørred** + 10,-
m/lunstuvet spinat og brød
- **Lakseruller** + 10,-
m/kaviartcreme og brød
- **Ferskrøget laks** + 10,-
m/lunstuvet spinat og brød
- **Italiensk Vitello tonnato** + 10,-
m/brød
- **Maskeret blomkål** + 10,-
torsk pyntet m/rejer, æg og ærter
- **Rimmet laks** + 10,-
m/peberrod creme og rugbrødschips
- **Plukket varmt røget laks** + 10,-
på spæde salater dildmayo sylt og knas
- **Smørstegt kulmule/hvidfisk** + 10,-
på bund af marineret kål toppet med håndpillede rejer og spire
- **Stjernesnud** + 10,-
m/kogt og stegt fisk på brød
- **Fisketallerken** + 20,-
m/3 forskellige slags fisk
- **Muslinger** + 20,-
m/æble og gorgonzola suppe
- **Italiensk tallerken** + 20,-
3 lækre italienske delikatesser
m/ tilbehør
- **Carpaccio** + 20,-
m/hjemmelavet pesto, pinjekerner, parmesan
- **Fransk bondesalat** + 20,-
rosastegt andebryst, syltet figner, fennikel,
salat valnødder og syltet æbler

// SÆSON //

- **Hvide asparges** + 20,-
m/rimmet laks, håndpillede rejer,
rygeost/peberrods creme toppet med spire
- **Variation af frisk stedbiderrogn** + 20,-
på blinis 6 stk.



HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 120,-

- Kyllingespyd m/grov peber og lime
- Hakkebøf 2x130 g.
- Ovnstegt 1/2 kylling m/rosenmarin
- Tørstegt flæsk 10 sk. pr. person
- Græsk farsbrød
- Luksus smørrebrød 3 stk. + 20,-
- Luksus stjernesnud + 20,-
- Laksesteak på urtebund + 20,-
- Marineret kyllingebryst m/bacon solsikkekerner + 20,-
- Marineret svinefilet m/abrikosfyld + 20,-
- Hamurgeryg glaseret i akaciehonning m/nødder + 20,-
- Æbleglaseret skinke + 20,-
- Svinefilet stegt som vildt + 20,-
- Husarsteg af svinefilet + 20,-
- Flæskesteg m/sprøde svær + 20,-
- Kold pebermarineret roastbeef + 20,-
- Oksegryde m/øl, enebær, laurbær samt æbler + 20,-
- Gammeldaws oksesteg m/surt og sødt + 20,-
- Andebryst stegt med Akaciehonning og nødder + 40,-
- Wienerschnitzel 175 g. m/garniture + 40,-
- Kalvefilet stegt m/estragon og hvidløg + 40,-
- Kalvefilet stegt m/farin og porter + 40,-
- Kalvesteg stegt som vildt + 40,-
- Rosastegt oksehøjreb + 40,-
- Oksemørbrad m/bacon + 40,-

KARTOFLER

- Kartoffelsalat
- Grøn kartoffelsalat
- Bagekartofler m/svør og dressing
- Kartoffeltårn toppet med cherry tomat
- 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
- Estragonsovs
- 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
- Spidskålssalat m/syld og knas
- Rødkål m/surt og sødt
- Brød m/smør
- Olivenmix og plukket græsk gedefeta
- Ovnbagte svampe
- Waldorfsalat

1 STK. EKSTRA TILBEHØR + 20,-

DESSERTER

PR. PERS. FRA 65,-

- Hjemmelavet islagkage m/frugt
- Frugttærte m/marcipan og cremefraiche
- Ostelagkage m/frugtgelé
- Lun æbletærte m/marcipan og cremefraiche
- Rabarbertrifli
- Appelsin fromage/Citron fromage/Rom fromage pyntet med macarons, søde popcorn og frugt + 5,-
- Vanilieis m/valnøddekage og jordbærpuré + 5,-
- Marengsbund pyntet med frugt/bær af årstiden + 5,-
- Dessert variation 3 salgs + 10,-
- Nøddekurv m/is og frugt + 10,-
- 3 lækre oste m/sødt, knas og sylt. + 10,-



NATMAD

PR. PERS. 60,-

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



SUPPE

PR. PERS. 60,-

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



“

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

- Krofolkene, Anette og Alex

VELKOMSRDRIK

- Lokal æblemost 30,-
- Asti 40,-
- Prosecco 45,-

DRIKKEVARER

- Sodavand 25,-
- Øl 30,-
- Vand 25,-
- Lokal æblemost + 70 cl. 50,-
- Kaffe / te 25,-

DESSERTVIN

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



- Pearl Valley, Chardonnay, Sydafrika 175,-
- Pago de Cirsus, Chardonnay, Spanien 195,-
- Wente Morning Fog, Chardonnay, USA 245,-
- Rosedale Ridge, Shiraz, Australien 175,-
- Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile 175,-
- Los Vascos, Cabernet Sauvignon, Chile 195,-
- Bodegas Caro, Cabernet Sauvignon, Argentina 235,-

- Det er også muligt at medbringe egen vin mod proppenge efter aftale...

Ovenstående vine er vores foretrukne. Har du andre præferenser finder vi i samarbejde gerne den vin der smager dig.



Drink Bar

65,-



Rom Bar

min. 25 forskellige slags

60,-

SIGNATURRET



FORRET

Limfjords muslinger med Thise kornblomst suppe
hertil koldhævet ølandsbrød

HOVEDRET

Grambogaard ungvægsklump langtidsstegt
m/most, ramsløg og urter
el.

Grambogaard gammeldaws røget svineskinke
stegt i most og Hancock black øl

MELLEMRET

3 x thise oste med syltede æbler, oliven og knas

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 **550 KR**



SPØTTRUP
KRO



“

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

- Kromutter og blomsterdekoratør, Anette

