

## 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 **650 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 70,-

- **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** + 20,-  
på bund af marineret kål toppet med håndpillede rejer og spire
- **Stjernesnud** + 20,-  
m/kogt og stegt fisk på brød
- **Muslinger** + 20,-  
m/æble og gorgonzola suppe
- **Fransk bondesalat** + 20,-  
rosastegt andebryst, syltet figner, fennikel, salat valnødder og syltet æbler
- **Fisketallerken** + 30,-  
m/3 forskellige slags fisk
- **Italiensk tallerken** + 30,-  
3 lækre italienske delikatesser m/tilbehør
- **Carpaccio** + 30,-  
m/hjemmelavet pesto, pinjekerner, parmesan

## // SÆSON //

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



# HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 135,-

- **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** + 50,-
- **Wienerschnitzel 175 g. m/garniture** + 50,-
- **Kalvefilet stegt m/estragon og hvidløg** + 50,-
- **Kalvefilet stegt m/farin og porter** + 50,-
- **Kalvesteg stegt som vildt** + 50,-
- **Rosastegt oksehøjreb** + 50,-
- **Oksemørbrad m/bacon** + 50,-

# 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**
- **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/sylt 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 75,-

- 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 + 10,-
- Vanilieis m/valnøddekage og jordbærpuré + 10,-
- Marengsbund pyntet med frugt/bær af årstiden + 10,-
- 3 lækre oste m/sødt, knas og sylt. + 10,-
- Dessert variation 3 salgs + 20,-
- Nøddekurv m/is og frugt + 20,-



## NATMAD

PR. PERS. 70,-

- 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. 70,-

- 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 35,-
- Asti 45,-
- Prosecco 50,-

## DRIKKEVARER

- Sodavand 25,-
- Øl 35,-
- Vand 25,-
- Lokal æblemost + 70 cl. 65,-
- Kaffe / te 27,-

## DESSERTVIN

- Portvin 45,-
- Cherry 45,-
- Muscat 45,-



- Pearl Valley, Chardonnay, Sydafrika 225,-
- Pago de Cirsus, Chardonnay, Spanien 265,-
- Wente Morning Fog, Chardonnay, USA 310,-
- Rosedale Ridge, Shiraz, Australien 225,-
- Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile 225,-
- Los Vascos, Cabernet Sauvignon, Chile 265,-
- Bodegas Caro, Cabernet Sauvignon, Argentina 310,-

- 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

95,-



## Rom Bar

min. 25 forskellige slags

65,-

# 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 **625 KR**



SPØTTRUP  
KRO



“

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

- Kromutter og blomsterdekoratør, Anette

