

MENUER & PRISER



ARRANGEMENT | SELSKAB | FEST



AFTENSELSKAB



MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

Te og Kaffe

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **410 KR**

pris ved min. 20 kuberter

HELAFTENSFEST



VELKOMSTDRINK

MENU

FORRET - HOVEDRET - DESSERT

DRIKKEVARER

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

NATMAD

Varighed 7,5 timer



fra **685 KR**

pris ved min. 20 kuberter

- 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 80,-

- **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 figer, 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



HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 145,-

- 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
- 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 85,-

- 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. 80,-

- 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. 80,-

- 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 30,-

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 4 varianter

pr. person

95,-



Rom Bar

min. 25 forskellige slags

pr. person

65,-