

FAMILIEFEST TIL FAST PRIS

-sammensæt selv Deres menu med sæsonens friske varer



SOMMER-MENU 2019

Juni – Juli - August

(min. 15 pers.)

- FORRET:**
1. KROENS FISKETALLERKEN
m/variant af fisk og skaldyr samt lunt flûtes med persillesmør.
 2. RØGET ØRREDFILET
m/rejer, salat, slikasparges, æg, dressing og lunt flûtes med persillesmør.
 3. REJECOCKTAIL
m/lunt flûtes m/persillesmør
 4. SALATBUND M/MARINERET STEGT KYLLINGFILLET
m/melon, bacon, æg, pinjekerner og karrydressing.
- STEG:**
1. INDBAGT OKSEMØRBRAD
m/haricots verts, gulerødder, dagens grøntsag, fyldt bagt kartoffel og rødvin sauce.
 2. KALVESTEG SOM VILDT
m/waldorffsalat, tyttebær, ½ æble m. gelé, hvide og brunede kartofler og lækker fløde vildtsauce.
 3. ROSASTEGET KRONHJORTKØLLE
m/østerssvampe, slikærter, honningsauterede kastanjer, dagens grøntsag, pom. rösti, sauce madeira.
 4. STEGT KALKUNBRYST
m/flødegratinerede kartofler, 3 slags grøntsager og champignonsauce
- DESSERT:**
1. ISBOMBE A LA NÆSBYLUND
 2. ½ ANANAS m/ananas, jordbær og rørt is
 3. DESSERT-SYMFONI m/spændende friske frugter, kage, is og sorbet
 4. MANDELFLØDERAND m/aprikossauce

Incl. velkomstdrink – 3 retter - Øl/Vand/Vine ad Libitum (under middagen),
1 gang dessertvin og kaffe med kransekage

I ALT (5 timer / 12-17 eller 18-23) **540.-**

Incl. velkomstdrink - 3 retter- Øl/Vand/Vine ad Libitum (under middagen),
2 x dessertvin og kaffe med kransekage

Natmad : Ta'selv bord med pålæg: Landskinke, ost, biksemad, kaffe/the

I ALT (8 timer / indtil kl 02.00) **645.-**

Ønsker De Cognac eller Likør til kaffen, samt fri bar med øl, vand,
hvid- og rødvin. Nu også mulighed for Breezer og Ice efter aftale.

I ALT (8 timer / indtil kl 02.00) **775.-**

8 timers arrangement inkl. bar og overnatning med morgenmad fra.. **975,-**
Min 15 personer. Enkeltværelsestillæg + 200,00

Med Riesling Alsace og St. Emillion Grand Cru ad libitum **+60,-**
Mellemret Grapesorbet **+40,-**

Ved separat bestilling, 30% rabat på overnatning i forbindelse med fest på kroen.