



HØRNING KRO & HOTEL

Diner Transportable

Menuforslag 2017

FORETTER

- Tapas anretning.** 75
3-4 små sydlandsk inspirerede forretter, anrettet med sprød salat, aioli og hjemmebagt brød.
- Varmrøget laks.** 75
Serveret med spinat timbale, flodkrebs, hvidvinsauce og hjemmebagt flutes.
- Fiskeanretning.** 75
4 slags spændende fisk og skaldyr, anrettet på salatbund, serveret med urte-dressing og hjemmebagt brød.
- Pestomarineret kyllingebryst.** 55
Anrettet på sprød salat med tomater og fetaost hertil hjemmebagte kuvertbrød.
- Torskerillette med sprød Serrano skinke.** 55
Bagt torsk rørt i pikant krydret dressing, hertil salat og hjemmebagt brød.
- Ovnbagt laks.** 60
Serveret med marinerede rejer, sprød salat, hjemmebagt brød og sauce verte.



HOVEDRETTER

- Kalvesteg Garni.** 95
Serveret med 2 slags grøntsager, kalveflødesauce og nøddesauterede kartofler
- Kalvesteg stegt som vildt.** 95
Med waldorfsalat, tyttebær, 2 slags grøntsager, vildtsauce og nøddesauterede kartofler.
- Oksesteg.** 98
Serveret med glaserede løg, grønne bønner, stegt tomat, hvide kartofler, asier og tyttebær og kraftig oksestegssauce.



HØRNING KRO & HOTEL

Diner Transportable

Menuforslag 2017

HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet.	120
Serveret med sprøde grøntsager, stegte kartofler og bearnaisesauce	
Mørbrad medaljoner.	100
Af svinemørbrad, bardedet med bacon, hertil serveres sauterede rodfrugter, friske grøntsager, stegte kartofler og rødvinssauce	
Kamsteg.	100
Med rødkål, hvide & brunede kartofler samt skysauce	
Helstegt oksemørbrad.	185
Med sprøde grøntsager, sauterede rodfrugter, timiankartofler og svampesauce	



DESSERTER

Chokoladeskål.	50
Fyldt med hjemmelavet parfait, hertil frisk frugt og frugtsauce.	
Frugttærte med marcipan.	55
Hjemmelavet tærte med frisk frugt og cremefraiche	
Islagkage.	50
Hertil frisk frugt og frugtcoulis	
½ frisk ananas.	55
Fyldt med frisk frugtsalat, hertil likørcreme	
Romfromage.	50
Pyntet med flødeskum og serveret med kirsebærsauce	



HØRNING KRO & HOTEL

Diner Transportable

Menuforslag 2017

MENU PAKKER



Menu 1

Kold indbagt laks

Laksefilet indbagt i buttermdej med spinat anrettet på sprød salat, dressing.

Kalvesteg garni

Med 2 slags grøntsager, kalveflødesauce og nøddesauterede kartofler.

Chokoladecake

serveret med is og frugtsauce.

pris pr. couvert 155,-

Buffet 1

Ovnbagt laks

serveret på sprød salat med rejer, asparges, sauce verte og hjemmebagt brød.

**Rosastegt kalvetyksteg,
marineret nakkefilet og
spareribs** med barbecue marinade,
stegte kartofler skysauce, grøn salat med
dressing og flødesauce

Indbagt æbletærte

serveret med hindbærcremefraiche

pris pr. couvert 165,-

Menu 2

Tapas anretning

3-4 små sydlandsk inspirerede forretter, flot anrettet med sprød salat, aioli og hjemmebagt brød.

Helstegt oksehøjrebsfilet

serveret med friske grøntsager, stegte kartofler med timian og bearnaisesauce.

Frugttærte med marcipan

Hjemmelavet tærte med frisk frugt og cremefraiche.

Pris pr. couvert 195,-

Buffet 2

Varmrøget laks

serveret med flødestuvet spinat og Hjemmebagt brød.

**Oksehøjrebsfilet med fedtkant,
helstegt svinemørbrad med bacon,
pestomarineret kyllingebryst,
grøntsags tærte, salat med dressing,
pastasalat, nøddesauterede kartofler
flødesauce / bearnaisesauce**

Islagkage

luksus is fra Vebbestrup mejeri ved Hobro, pyntet med flødeskum og chokolade.

pris pr. couvert 200,-


**HØRNING KRO
& HOTEL**
Diner Transportable

Menuforslag 2017

INFORMATION

Diner Transportable Information



Bestilling.

Menubestilling på **8692 13121**

Diner transportable er kun på forudbestilling og **ved min. 10 personer.**

Levering /afhentning

Ved bestillingen af menuen, aftales det om vi skal leverer maden, der betales et gebyr for leveringen, eller om De selv ønsker at afhente maden på kroen

Bekræftelse

Alle bestillinger på mad bekræftes skriftligt af os, og skal ligeledes skriftligt bekræftes af bestiller, evt. via mail.

Priser og betaling.

Alle priser er ekskl. transport,.

Prisen på den bestilte menu skal indbetales til kroens konto senest 4 hverdage før arr. datoen. Der kommer en bekræftelse med det samlede beløb

Depositum/service

Der opkræves et depositum for **tremokasser** som benyttes til menuen på 150,- kr. pr. stk. dette beløb tilbagebetales naturligvis vedr. returneringen til os i hel og rengjort stand.

Leveringstidspunkt.

Aftales ved bestillingen.

Vi ønsker Velbekomme og håber I vil nyde den gode mad.



Velbekomme
Kokken