

Hr./Fr.: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Diner Transportable 2019

Sætter du pris på smag?

Få fuld valuta for pengene, bestil Deres næste diner transportable fra kroen, så de kan nyde en veltillavet middag under private former

I vores menu mappe viser vi nogle af de menuer som vi mener der skal til, for at sammensætte en god middag/fest. Må der være andre ønsker venligste kontakt os.

### Bestilling.

Menu bestilling på **8692 1311**

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.

Hvis vi skal levere maden. Afhentes maden på Kroen betales der ved afhentningen.

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



## FORRETTER & HOVEDRETTER

### FORRETTER

*(forretter leveres med hjemmebagt brød (ikke muslingen skal))*

**Rimmet laks med rødbede og peberrod**  
med lakserogn og peberrodscreme.

**Skalstegt tun med sesam**  
med spæd salat, urtecreme og rogn

**Laskesalat med hjemmerøget laks**  
med spinat timbale

**Serrano skinke**  
med melon og spæd salat

**Muslingeskal**  
med høns i asparges sauce



### HOVEDRETTER

*(alle hovedretter bydes 2 gange)*

**Helstegt kalvefilet**  
med sprøde grøntsager, stegte kartofler og choronsauce

**Kalvesteg stegt som vildt**  
2 slags kartofler, waldorfsalat og vildtflødesauce

**Langtidsstegt Amerikansk Roast**  
med urtetimbale, sprøde grøntsager, stegte kartofler og skysauce

**Helstegt oksefilet**  
sprøde grøntsager, stegte kartofler og kraftig rødvinssky

**Svinekam**  
sprød svær, 2 slags kartofler, rødkål og skysauce

**Hovedrets buffet \***  
Langtidsstegt Colorado Roast  
Rosastegt kalvesteg  
Baconbarderet mørbrad  
Frisk sprød salat samt dressinger,  
Pastasalat med oliven  
2 forskellige slags kartofler  
Rødvins- & Bearnaise sauce

### DESSERTER

**Mazarinkage med bær**  
hertil vaniljeis

**Hjemmelavet kirsebær is**  
på marengsbund, med frisk frugt og flødeskum

**Kroens Islagkage**  
frugt, flødeskum og lun bærsauce

**Desserttallerken \***  
3 små desserter smukt anrettet  
på fade a 10-12 personer

### NATMAD

**Natmad**  
Flødelegeret aspargessuppe med tilbehør

**Frikadeller**  
kold kartoffelsalat og brød

**Kro Biksemad**  
rødbeder, sauce bearnaise og rugbrød



## BUFFETER & PRISER

### Kro buffet

Marineret sild og karrycreme  
Lun friskstegt fiskefilet med remoulade  
Røget laks med lun røræg  
Muslingeskal med høns i asparges  
Mørbradbøf med bløde løg  
Kamsteg med rødkål  
Små frikadeller med kartoffelsalat  
Osteanretning med druer  
Frugtsalat, frisk frugt i rå creme  
Hjemmebagt brød og smør



### Hørning buffet

Tunmousse på salatbund med rejer  
Gravad laks med rævesauce  
Muslingeskal med høns i asparges  
Lun leverpostej med Champignon  
Lune frikadeller med kartoffelsalat  
Svinemørbrad i svøb med svampesauce  
Flødekartofler  
Grøn salat med dressing  
Osteanretning med druer  
Mazarinkage med bær  
Hjemmebagt brød og smør

### Priser på Diner Transportable

	Pr. kuvert
Hovedret	95,-
2 retter	135,-
3 retter	175,-
Buffet	165,-
Natmad	45,-
Retter med * tillæg pr. coveret	+ 20,-