

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

Laksesalat 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 bærsaue

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,- |