

Konfirmation



Pris 598,- per person (all in)

Minimum 25 personer.

Denne pakke indeholder Forret, Hovedret, dessert og kaffe.

Fri øl, vand og vin 5 timer – inklusive velkomst og dessertvin.

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges.
- Tunmousse med rejer, citron, kryddersauce og flutes.
- Rejecocktail med flutes (+15)
- Røget mørbrad med vesterhavsost, nødder og glace. (+10)
- Røget Laks m. rygeostcreme, grønt og hjemmelavet brød. (+15)
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo hjemmelavet brød (+40)

Hovedretter

- Gammeldags oksesteg m/ årstidens grønsager eller gammeldags hvidkål, dertil kartofler og sauce.
- Kalvesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, 1/2 æbler, hvide og brune kartofler og sauce.
- Helstegt svinekam med årstidens grønsager, kartofler og sauce
- Rosastegt oksefilet m/ årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce. (+40)
- Rosastegt oksemørbrad m/årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce (+80,-)
- Kalvecuvette m/ årstidens grønsager, persille kartofler og portvinssauce. (+30)

Buffet

- **BBQ** glaseret nakkesteg oksefilet, grillet kyllingebryst, 2 slags kartofler, 2 slags salat, brød og pebersauce. (+35kr.)
- Svinekam, frikadeller, grillet kyllingebryst, 2 slags salat, 2 slags kartofler, brød og pebersauce (+25kr.)
- Svinemørbrad i svøb, rosestegt oksemørbrad, kyllingebryst, 3 slags salat, 2 slags kartofler, brød og pebersauce (+50)

Dessert

- Kroens isdessert.
- Pære Belle Helene m/ lun chokoladesauce.
- Crème Brûlée m/skovbæris (+25kr.)

Kaffe

Selskabspriser ved min. 25 kuverter.

Alle priser er inkl. opdækning med stofduge og servietter, blomster og lys.



Skovby Kro