

Selskabspakke



Pris 420,- per person

Minimum 25 personer.

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges.
- Tunmousse med rejer, citron, kryddersauce og flutes.
- Rejecocktail med flutes
- Røget mørbrad med vesterhavsost, nødder og glace.
- Røget Laks m. rygeostcreme, grønt og hjemmelavet brød. (+15)
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo og hjemmelavet brød (+30)

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. (+30)
- Rosastegt oksemørbrad m/årstidens grønsager, Pommes Anna/Rosmarins kartofler og portvinssauce/pebersauce (+70,-)
- Kalvecuvette m/ årstidens grønsager, persille kartofler og portvinssauce. (+30)

Buffet

- **BBQ** glaseret nakkesteg, rosastegt 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

Natmad

- Aspargessuppe
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Pizza (25,-)

Hel aftens ad libitum

7,5 timers fri vin, øl, vand, 1 glas velkomstdrink og dessertvin 299,-

Fri Fadøl +30,-

Hård bar +100,-

Extra ½ time +25

Sprit m/ DK-banderole må medbringes uden beregning

Selskabspriser ved min. 25 kuverter.

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



Skovby Kro