

Konfirmation



Pris 550,- per person (all in)

Minimum 25 personer.

Denne pakke indeholder Forret, Hovedret, dessert og kaffe m.sødt.

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
- Røget mørbrad med vesterhavsost, nødder og glace. (+10)
- Lakse tatar m. citronmayo, broken gel og hjemmelavet brød. (+15)
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo hjemmelavet brød (+40)
- Tun tataki m. wasabi mayo, hoisin, ristede jordnødder og 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,-)
- Flap meat m/ caesar salat, Broccolini, kanariske kartofler og chimichurri. (+30)

Buffet

- Glaseret bayonneskinke, rosastegt oksefilet, grillet kyllingebryst, 2 slags kartofler, 2 slags salat og pebersauce. (+35kr.)
- Svinekam, frikadeller, grillet kyllingebryst, 2 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+25kr.)
- Svinemørbrad i svøb, rosestegt oksemørbrad, kyllingebryst, 3 slags salat, 2 slags kartofler og pebersauce (+50)

Dessert

- Hjemmelavet vaniljeparfait.
- Pære Belle Helene m/ lun chokoladesauce.
- Brownie m/is. (+15kr.)
- Stor dessertbuffet (+35kr.)

Kaffe og sødt

Selskabspriser ved min. 25 kuberter.
Alle priser er inkl. opdækning med stofduge og servietter,
blomster og lys.



Skovby Kro