

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.
- Lakse tatar m. citronmayo, broken gel og hjemmelavet brød.
- Fisk og skaldyr, kold anrettet med mayo 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,-)
- Flap meat m/ caesar salat, Broccolini, kanariske kartofler og chimichurri. (+20)

Buffet

- Glaseret bayonneskinke, 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.
- Brownie m/is. (+15kr.)
- Crème Brûlée m/skovbæris (+25kr.)

Kaffe

Natmad

- Aspargessuppe
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Biksemad med spejlæg (+20)
- Hotdogs (+25kr.)

Hel aften 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 kuberter.

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



Skovby Kro