



Den Gamle Kro

Buffet arrangement

Forretter

Laks på 2 måder - urtedressing - små salater

Porretærte - skinke - bacon

Kold fiskeanretning - udvalg af fisk - skaldyr

Marineret oksefilet - pesto - parmesan

Røget dyrekølle - cornichons - små salater - pinjekerner - rygeostcreme

Bagt torskefilet - rejer - asparges - ramsløg

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter. Pris pr. kuvert kr. 390,-

Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter. Pris pr. kuvert kr. 340,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.



Den Gamle Kro

Buffet arrangement

Hovedretter

Grillet kalvemørbrad - urter

Helstegt oksefilet - timian

Hel letsaltet skinke - sprød svær (min. 40 pers.)

Honningglaseret skinke

Stegt perlehønebryst

Urtemarineret lammefilet

Hertil smørristede kartofler - flødekartofler - rødvinsauce
salatbar - hjemmebagt brød

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter. Pris pr. kuvert kr. 390,-

Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter. Pris pr. kuvert kr. 340,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.



Den Gamle Kro

Buffet arrangement

Desserter

Vanilje Panna Cotta

Chokoladebrownie - nødder

Passionsfrugt mousse

Udvalgte oste fra ind- og udland - nødder - bærkompot

Hjemmelavet is - nødder - chokolade

Anretning af friske frugter - bær

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter. Pris pr. kuvert kr. 390,-

Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter. Pris pr. kuvert kr. 340,-

Ved reduktion af antal gæster, senest 3 dage før afholdelse af arrangementet.