



DEN GAMLE KRO

BUFFETARRANGEMENT

Forretter:

Bresaola · Parmesan · Pesto

...

Laks på 2 måder · Urtdressing · Små salater

...

Terrine af kylling · Soltørrede tomater

...

Kold fiskeanretning · Udvalg af fisk · Skaldyr · Citrus

...

Røget dyrekølle · Cornichons · Små salater · Pinjekerner · Rygeostcreme

...

Røget laksetartar · Dild · Rødløg

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter: Pris pr. person: **kr. 420,-**
Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **kr. 370,-**

(Minimum 20 personer)



DEN GAMLE KRO

BUFFETARRANGEMENT

Hovedretter:

Marineret lammefilet

...

Grillet oksemørbrad · Urter

...

Helstegt oksefilet · Timian

...

Hel letsaltet skinke · Sprød svær (min. 40 personer)

...

Honningglaseret skinke

...

Stegt perlehønebryst

...

Langtidsstegt kalvecoulotte

...

Hertil smørristede kartofler · Flødekartofler · Cremet svampesauce
Salatbar · Hjemmebagt brød

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter: Pris pr. person: **kr. 420,-**
Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **kr. 370,-**

(Minimum 20 personer)

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før arrangementets afholdelse



DEN GAMLE KRO

BUFFETARRANGEMENT

Desserter:

Saftig chokoladekage · Mousse

...

Cheesecake · Syltede bær

...

Blåbær-mousse · Hvid chokolade

...

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. person: **kr. 420,-**
Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **kr. 370,-**

(Minimum 20 personer)

Reduktion i antallet af gæster skal varsles mindst tre dage før arrangementets afholdelse