



## Den Gamle Kro

### *Buffet arrangement – Ud af huset*

#### *Forretter*

Tatar af koldrøget laks, med sauce tatare, chips og dild.

\*\*

Fiskeanretning med 5 forskellige fisk og skaldyr hertil serveres urtedressing.

\*\*

Færøsk laks på 2 måder hertil urtedressing, salat og rugbrødsgrødet.

\*\*

Terrine af dansk kyllingebryst med soltørret tomat og tomatmayonnaise.

\*\*

Bresaola med pesto, parmesan chips og syltet bøgøhatte.

\*\*

Røget kronkrølle med cornichons, pinjekerner og rygeostcreme.

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter: Pris pr. person: **Kr. 380,-**

Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **Kr. 340,-**

Minimum 20 personer.

Reduktion i antallet af gæster, skal varsles mindst 3 dage før arrangementets afholdelse.



## Den Gamle Kro

### *Buffet arrangement – Ud af huset*

#### *Hovedretter*

Lammefilet marineret i hvidløg og salvie.

\*\*

Oksemørbrad fra New Zealand grillede på lavastensgrill.

\*\*

Helstegt Australsk oksefilet med timian.

\*\*

Hel letsaltet skinke med sprøde svær (minimum 40 personer)

\*\*

Skinke glaseret i nyslynget honning fra Helgenæs.

\*\*

Grillet perlehønebryst med ben.

\*\*

Langtidsstegt sødmælks-kalveculotte.

*Hertil smørristede kartofler, flødekartofler, blandede salater samt friskbagt brød.  
Vælg mellem svampesauce eller rødvinssauce.*

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter: Pris pr. person: **Kr. 380,-**

Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **Kr. 340,-**

Minimum 20 personer.

Reduktion i antallet af gæster, skal varsles mindst 3 dage før arrangementets afholdelse.



# Den Gamle Kro

## *Buffetarrangement – Ud af huset*

### *Desserter*

Gateau marcel serveret med brombær og chokoladeflager.

\*\*

Cheesecake med råsyltede bær.

\*\*

Blåbærmousse med brændt hvid chokolade og skovsyre.

\*\*

Osteanretning serveret med knækbrød, chips og kompot.

\*\*

Kroens favoritis med chokolade og mandler.

\*\*

Anretning af skåret meloner, frugt og bær.

Vælg 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter: Pris pr. person: **Kr. 380,-**  
Vælg 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter: Pris pr. person: **Kr. 340,-**

Minimum 20 personer

Reduktion i antallet af gæster, skal varsles mindst 3 dage før arrangementets afholdelse.



## Den Gamle Kro

### *Natmad*

Suppe (vælg mellem)

Cremet asparges suppe, fransk løgsuppe eller jordskokkesuppe.

**78,-**

\*\*

Biksemad af gris og okse, serveret med sennep, rødbeder og rugbrød.

**68,-**

\*\*

Frikadeller med agurkesalat, kold kartoffelsalat og rugbrød.

**88,-**

\*\*

Tarteletter med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

**88,-**

\*\*

Ost og pølsebord tilhørende tilbehør og friskbagt brød.

**108,-**

\*\*

Stegte kyllingelår hertil salat og friskbagt brød.

**78,-**

\*\*

4 forskellige sliders (miniburger)

**88,-**

Minimum 10 personer

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