



Den Gamle Kro

Buffetarrangement

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 tomater og tomatmayonnaise.

**

Bresaola med pesto, pamesanchips og syltet bøgøhatte.

**

Røget kronkylling med cornichons, pinjekerner og rygeostcreme.

**

Tarteletter med høns i asparges hertil purløg og cherrytomater.

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 3 dage før arrangementets afholdelse.



Den Gamle Kro

Buffet arrangement

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 servers smørristede kartofler, flødekartofler, salatbar samt friskbagt brød.
Vælg mellem svampesauce eller rødvinssauce.*

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 3 dage før arrangementets afholdelse.



Den Gamle Kro

Buffetarrangement

Desserter

Gateau marcel serveret med brombær og chokoladeflager.

**

Blåbær cheesecake med råsyltede bær.

**

Blåbær mousse med hvid chokolade og skovsyre.

**

Oste anretning serveret med knækbrød, chips og kompot.

**

Kroens favorit is med chokolade og mandler.

**

Anretning af skåret meloner, frugt og bær.

**

Pannacotta med bourbonvanilje.

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 3 dage før arrangementets afholdelse.



Den Gamle Kro

Natmad

Suppe (vælg imellem)

Cremet asparges suppe, fransk løgsuppe eller jordskokkesuppe.

88,-

**

Flæskeæggekage serveret med syltet rødbeder, sennep og rugbrød.

98,-

**

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

78,-

**

Frikadeller med agurkesalat, kold kartoffelsalat og rugbrød.

98,-

**

Tarteletter med høns i asparges hertil purløg og cherrytomat.

98,-

**

Ost og pølsebord tilhørende tilbehør og friskbagt brød.

118,-

**

Stegte kyllingelår hertil salat og friskbagt brød.

88,-

**

4 forskellige sliders (miniburger)

98,-

Minimum 10 personer

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