

SELSKABSMENU



Menstrup Kro

SELSKAB & FESTARRANGEMENTER

KLASSISKE RETTER

Menu 1

Kold dampet fisk på ananas med rejer og karrydressing
Gl. daws oksesteg med glaserede perleløg, bønner, asier, sødt samt hvide kartofler og sauce
Pære belle Helene

Menu 2

Hønsesalat med sprød bacon og syltet tranebær
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt, sødt samt brunede og hvide kartofler
Halv ananas med frugtsalat og råcreme

Menu 3

Ovnbagt laks med rejer, salat og dressing
Flæskesteg med rødkål, asier, chips, brunede og hvide kartofler samt skysauce
Hjemmelavet islagkage med coulis af bær

Menu 4

Tarteletter med høns i asparges
Helstegt oksefilet med hasselbackkartofler, sauce bearnaise og årstidens grønt
Issymfoni i karamelkurv med frisk frugt

Helaftens arrangement

Vælg mellem menuerne 1, 2, 3 eller 4
Velkomstdrink
Øl, vand og husets hvidvin og rødvin ad libitum indtil desserten er serveret (dog maks 3 timer)
1 gl. dessertvin
Kaffe med kransekage
Natmad (aspargessuppe)

625,- pr. person

Minimum 25 personer

Derefter afregnes kr. 85,- pr. person pr. time

Hovedretten serveres 1 gang.
Ønsker man ekstra servering af hovedretten, koster det kr. 20,- pr. person

FESTARRANGEMENT

Menu A

Saltet laks med porreterriner og basilikumolie
Medaljon af perlehønebryst med svampe i mild hvidløg og timiansauce
Fragilité med vanille og solbærparfait samt frugtcoulis og melisse

Menu B

Terrine af røget laks og nye kartofler
toppet med friske krydderurter og hummer vinagre
Unghanebryst stegt med sesamfrø hertil aubergine-charlotte og estragonsauce
Nougatkage med hvid chokoladecreme og syltet citrusskal

Menu C

Ballotine af unghane på leje af frisk spinat, tomat og portvins sky
Oksemørbrad med bagte rodfrugter og sauce bordelaise
Anis pocheret pære med chokoladekage og vanillecreme

Menu D

Letrøget gåsebryst med quenelle af peberrodscreme og sprøde salater
Kalv/hjort med timbale af rodfrugter og portvins sauce
Kold bærsuppe med sorbet og nøddeflager

Menu E

Dampet, røget og grillet fisketallerken med safrancreme
Kalvemørbrad bagt i slør med urter og små porre samt trøffelsauce
Safran pocheret pære med kokosparfait og melisse

Menu F

Pighvar/slethvarbisque med urter og små lakseboller
Rosastegt andebryst med sauce af lynghonning/rosapeber
Æbledessert med rørt creme fraiche



Menu G

Kammuslinger a la nage med krydderurter
Kalvefilet farseret med brissel serveres med ratatouille og kraftig kødglace
Moccaparfait med limemarineret banan

Menu H

Tynde skiver af oksemørbrad i orangeløg og salat
Oksemørbrad svøbt i parmaskinkemed sauce af soltørret tomat
Menstrup Kro desserttallerken

Natmad



Klar suppe med boller og brød

Karrysuppe med ris, kylling og brød

Biksemad med spejlæg og brød

Æggekage med bacon og purløg

Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder

Pålægsplanke med div. tilbehør, brød og smør

Røde pølser med brød (hotdogs). Ønskes ristede pølser tillæg kr. 10,-

Helaftens arrangement

Vælg mellem menuerne A, B, C, D, E, F, G og H

Velkomstdrink

Øl, vand og husets hvidvin og rødvin ad libitum indtil desserten er serveret (dog maks 3 timer)

1 gl. dessertvin

3-retters valgfri menu

Kaffe med kransekage

Natmad valgfri

715,- pr. person

Minimum 25 personer

Derefter afregnes kr. 85,- pr. person pr. time

Hovedretten serveres 1 gang.

Ønsker man ekstra servering af hovedretten, koster det kr. 20,- pr. person

Menstrup Kro

GOURMET MENU

Jomfruummerhaler med mørkler og serranoskinke
Foie gras terrine med balsamicosyltede kinaradiser
Laurbærblads granité
Medaljon af kalvemørbrad med grov ratatouille og trøffelsauce
Ballontine af fragilité med chokoladecreme og syltede appelsiner

Helaftens arrangement

(7 timer fra aperitif)

Aperitif
Øl, vand og husets hvidvin og rødvin ad libitum (dog maks 3 timer)
1 gl. dessertvin
5 retter
Kaffe og petit four
1 cognac eller likør
Valgfri natmad

Pris pr. person 1.195,-

Minimum 25 personer (voksne)

Derefter afregnes kr. 85,- pr. person pr. time

Hovedretten serveres 1 gang.
Ønsker man ekstra servering af hovedretten,
koster det kr. 20,- pr. person



BUFFET

2 slags sild med karrysalat
Varm fiskefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignoner
Lun roastbeef med marineret kartoffelsalat
Kamsteg med rødkål
Frugtsalat med fløde
Ost og druer

Pris pr. person 245,-

Minimum 25 personer (voksne)

BUFFET

Hel side dampet laks (kold) med rejer og asparges
Røget hellefisk med æggestand
Spegeskinke med melon
Helstegt oksefilet
Glaseret skinke
Flødekartofler
Salatbord
Brieost med druer

Pris pr. person 265,-

Minimum 25 personer (voksne)



LUKSUS BUFFET

Kæmperejer marineret i hvidløg med plukket salater
(Serveres på tallerken)

Kolde retter

(Fra buffet)

Foie gras terrine med kinaradiser vendt i balsamico
Ristede kammuslinger med auberginekaviar
Carpaccio af frisk tunfilet

Lune retter

(Fra buffet)

Pighvar i citruscreme med vinbjergsnegle
Kalvemørbrad med vagtelbryst og trøffelsauce
Krondyrfilet med druer, mandler og rødvinsglace
Urtekartofler og tagliatelle
Plukket salater og tapenader
Brød og smør

Dessert

(Fra buffet)

Dessertbord med udvalg af køkkenets lækkerier samt div. udenlandske oste

Pris pr. person 465,-

Minimum 25 personer (voksne)



INTERNATIONAL BUFFET

Kolde retter

Unghanesalat med feta
Marinerede artiskokker med soltørret tomat
Parmaskinke med melon og oliven
Udenlandsk salami med cornichons
Pastasalat med jomfruhummer i pesto
Sol over Gudhjem med æggeblommer og radiser

Lune retter

Skaldyrs vol-au-vent
And a la orange
Kalvemedaljon med salviecreme
Lammekølle med tzatziki
Kartoffelkage og pasta
Salatbar med dressing samt brød og smør

Dessert

Udvalg af oste
Islagkage med frugtcoulis
Fragelitéroulade
Chokolademousse

Pris pr. person 415,-

Minimum 25 personer (voksne)

TRADITIONEL BUFFET

Kolde retter

Dampet laks Bellevue med rejer
Røget Nordsø laks med asparges
Rejer med cocktaildressing
Røget forefilet med æggestand
Hjemmelavet hønsesalat med bacon og ananas
Spegeskinke med melon og oliven
Roastbeef med peberrod og remoulade

Lune retter

Fiskefilet med remoulade og citron
Frikadeller med kold kartoffelsalat
Mørbrad a la creme
Torsk i sennepssauce
Salatbar og dressing
Brød og smør

Dessert

Dansk brie med kiks og druer
Hjemmebagt kage og tærte
Islagkage med frugt

Pris pr. person 395,-

Minimum 25 personer (voksne)



OVERNATNING

i forbindelse med afholdelse af selskaber

Dobbeltværelse inkl. morgenmad

Pris 800,-

Enkeltværelse inkl. morgenmad

Pris 700,-

Ved selskaber på min. 25 personer tilbyder vi 1 overnatning til værtparret uden beregning.

Menstrup Kro