

SELSKABSKORT PÅ HOTEL MENSTRUP KRO



Menstrup Kro

Menstrup Bygade 29 • 4700 Næstved
www.menstrupkro.dk
menstrup@menstrupkro.dk
+45 5544 3003

- En del af Danske Hoteller A/S





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 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 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 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

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)

695,- pr. person

Minimum 25 personer

Tilkøb 4 timers drikkevarer ad libitum efter middagen kr. 438,- pr. person

Derefter afregnes kr. 138,- 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 chokoladecake og vanillecreme

Menu D

Letrøget gåsebryst med quenelle af peberrodsceme 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 laksebolle
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
Biksemd 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

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

825,- pr. person

Minimum 25 personer

Tilkøb 4 timers drikkevarer ad libitum efter middagen kr. 438,- pr. person
Derefter afregnes kr. 138,- pr. person pr. time
Hovedretten serveres 1 gang.
Ønsker man ekstra servering af hovedretten, koster det kr. 20,- pr. person



Gourmet menu

Jomfruhummerhaler med morkler 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)

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

1.295,- pr. person

Minimum 25 personer (voksne)

Derefter afregnes kr. 138,- pr. person pr. time
+ 4 timer 438,- pr. person
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

305,- pr. person

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

345,- pr. person
Minimum 25 personer (voksne)

Luksus buffet

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

Kolde retter

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

Lune retter

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

Dessert

Dessertbord med udvalg af køkkenets lækkerier samt div. udenlandske oste

525,- pr. person
Minimum 25 personer (voksne)





International buffet

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

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

565,- pr. person

Minimum 25 personer (voksne)





Traditionel buffet

Kolde retter

Dampet laks Bellevue med rejer
Røget Nordsø laks med asparges
Rejer med cocktaildressing
Røget forelfilet 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

495,- pr. person

Minimum 25 personer (voksne)

Overnatning

i forbindelse med afholdelse af selskaber

Dobbeltværelse inkl. morgenmad

900,-

Enkeltværelse inkl. morgenmad

700,-

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