

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*

½ 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 hasselback, sauce bearnaise
og årstidens grønt*

Issymfoni i karamelkurv med frisk frugt

Helaftensarrangement for menu 1-4

Velkomstdrink

Øl, vand og husets hvid-rødvin ad libitum til dessert er serveret (maks. 3 timer)

1 gl. dessertvin

Kaffe med kransekage

Natmad (aspargessuppe)

Pris pr. person kr. 575,-

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

Min. 15 couverter

Festarrangement på Hotel Menstrup Kro

Menu A

Saltet laks med porre terrine og basilikum olie

*Medaljon af perlehønebryst
med svampe i mild hvidløg og timiansauce*

Fragilite med vanille/solbær parfait, samt frugt coulis og melisse

Menu B

*Terrine af røget laks og nye kartofler,
toppet med friske krydderurter
og hummer vinaigre*

*Unghanebryst stegt med sesamfrø
hertil aubergine-charlotte og estragonsauce*

Nougatkage med hvid chokoladecreme og syltet citrus-skal

Menu C

Ballontine af unghane på leje af frisk spinat/tomat og portvin 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 kokos parfait og melisse

Menu F

Pighvar/slethvarbisque med urter og små lakseboller

Rosa stegt 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 lime marineret banan

Menu H

Tynde skiver af oksemørbrad i orangeløg og salat

*Oksemørbrad svøbt i parmaskinke
med sauce af soltørret tomat*

Menstrup Kro dessert tallerken

Natmad

Klar suppe med boller og brød

Karrysuppe med ris, kylling og brød

Røde pølser med brød (hot dogs), tillæg ristede kr. 10,-

Biksemad med spejlæg og brød

Æggekage med bacon og purløg

Skibberlabskovs med rugbrød og rødbeder

Pålægsplanke med div. tilbehør brød og smør

Helafteensarrangement for menu A-H

Velkomstdrink

Øl, vand og husets hvid- og rødvin ad libitum til desserten er serveret (maks. 3 timer)

1 gl. dessertvin

3 retters valgfri

Kaffe med kransekage

Natmad valgfri

675,- pr. person

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

Min. 15 couverter

Gourmetmenu

*Jomfruhummerhaler
med morkler og serranoskinke*

*Foie gras terrine
med balsamico syltet kinaradiser*

Laurbærblads gratiné

*Medaljon af kalvemørbrad med grov ratatouille
og trøffel sauce*

*Ballontine af fragilite med chokoladecreme
og syltet appelsiner*

Helafstensarrangement 7 timer fra aperitif

Aperitif

Øl, vand og husets hvid-rødvind ad libitum

1 gl. dessertvin

5 retter

Kaffe og petit four

1 cognac eller likør

Valgfri natmad

***Pris pr. person kr. 895,-
Derefter afregnes kr. 85,- pr. person pr. time***

Min. 15 couverte

Buffet 1

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

Pr. pr. person kr. 195,-

Min. 10 couverter

Buffet 2

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 kr. 225,-

Min. 20 couverter

Luksusbuffet

*Kæmperejer, marineret i hvidløg med plukket salater
(serveres på tallerken)*

Fra buffet:

Kolde retter

Foie gras terrine med kinaradiser vendt i balsamico

Ristede kammuslinger med auberginecaviar.

Carpaccio af frisk tunfilet

Lune retter

Pighvar i citruscreme med vinbjergsnegle

Kalvemørbrad med vagtlebryst og trøffelsauce.

Krondyrfilet med druer/mandler og rødvins glace

Urtekartofler og taglitelle

Plukket salater og tapanader.

Brød og smør.

Dessert

Dessertbord

med udvalg af køkkenets lækkerier

samt div. udenlandske oste.

Pris pr. person ved min. 25 voksne kr. 395,-

International buffet

Kolde retter

Unghanesalat med feta

Marinerede artiskokker med soltørretomat

Parmaskinke med melon og oliven

Udenlandske salami med cornichons

Pastasalat med jomfruhummer i pesto

Sol over gudhjem med æggeblommer og radiser

Lune retter

Skaldyrs voulevent

And a la oranges

Kalvemedaljon med salvierecreme

Lammekølle med tzatziki

Kartoffelkage og pasta

Salatbar, dressing samt brød og smør

Dessert

Udvalg af oste

Islagkage med frugtcoulis

Frageliteteroulade

Chokolademousse

Pris pr. person ved min. 25 voksne kr. 355,-

Traditionel buffet

Kolde retter

Dampet laks Bellevue med rejer

Røget nordsø laks med asparges

Rejer med cocktaildressing

Røget forrelfilet 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 senneps sauce

Salatbar og dressing

Brød og smør

Dessert

Dansk brie med kiks og druer

Hjemmebagt kage og tærte

Islagkage med frugt

Pr. person ved min. 25 voksne kr. 315,-

Brunch buffet

Kaffe/te

Juice, mælk og isvand

Rugbrød, franskbrød og rundstykker

Wienerbrød

Smør

Diverse pålæg

Blødkogte æg

Røræg

Marmelade

Nutella

Honning

Frisk frugt

Bacon

Cocktailpølser

Ost

Pandekager med sirup

Yoghurt og skyr med müsli

Pris pr. person kr. 175,-
(min. 10 couverter)

Børn t.o.m. 3 år gratis

Varighed: 3 timer