

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.

Helaftens arrangement for menu 1-4

Velkomstdrink

Øl, vand og husets hvid-rødvin ad libitum til dessert er serveret

1 gl. dessertvin

Kaffe med kransekage

Natmad (asparges suppe)

625- pr. person

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

Fest arrangement på Hotel Menstrup Kro

Menu A.

Saltet laks med porre terrine og basilikums 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 vinagre.*

*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 nøddelager.

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.

Helaftens arrangement for menu A – H

Velkomstdrink

Øl, vand og husets hvid-rødvin ad libitum til desserten er serveret

1 gl. dessertvin

3 retters valgfri

Kaffe med kransekage

Natmad valgfri

715,-

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

Gourmet menu

Jomfruummerhaler

med morkler og serranoskinke

Foie gras terrine

med balsamico syltet kinaradiser

Laurbærblads granite

Medaljon af kalvemørbrad med grov ratatouille

og trøffel sauce

Ballontine af fragilite med chokoladecreme

og syltet appelsiner

Helaftens arrangement 7 timer fra aperitif

Aperitif

Øl, vand og husets hvid-rødvin ad libitum

1 gl. dessertvin

5 retter

Kaffe og petit four

1 cognac ell likør

Valgfri natmad.

995,-

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

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

Pr. pr. person

225,-

Minimum 10 couverter

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

245,-

Minimum 20 couverter

Luksus buffet.

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. 435,-

International buffet

Kolde retter

Unghanesalat med feta

Marinerede artiskokker med soltørretomat

Parmaskinke med melon og oliven

Udenlandske salami med cornichons

Pastasalat med jomfruummer i pesto

Sol over gudhjem med æggeblommer og radiser

Lune retter

Skaldyrs voulevent

And a la oranges

Kalvemedaljon med salviecreme

Lammekølle med tzatziki

Kartoffelkage og pasta

Salatbar, dressing samt brød og smør

Dessert

Udvalg af oste

Islagkage med frugtcoulis

Frageliteteroulade

Chokolademousse

Pr person ved min. 25 voksne 395,-

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 375,-

Overnatning i forbindelse med afholdelse af festarrangement:

Dobbeltværelse kr. 700,00 inkl. morgenmad

Enkeltværelse kr. 600,00 inkl. morgenmad

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