



## **Danmenu til selskaber på Færgeskroen.**

*2 retter mad for 175,- serveres for minimum 21 personer.*

### **Forretter.**

*Kylling og bacon på grøn bund m/karrydressing.*

*1 kop hønsekødsuppe med boller og urter.*

*½ ørred med røræg og flutes.*

*1 butterdejsskal med høns i asparges.*

*Lufttørret skinke med røræg og grønne asparges.*

### **Hovedretter.**

*Glaseret skinke med mixed salat og gratinkartofler.*

*Helstegt nakkefilet med grønsager, kartofler og sauce.*

*Sprængt svinekam med grønsager, aspargessauce og kartofler.*

*Flæskesteg med rødkål, kartofler og sauce.*

*Karbonader med stuede ærter og gulerødder samt kartofler.*

*Dansk bøf med bløde løg, kartofler og sauce, hertil rødbeder.*

*Kotelet med ris og karrysauce.*

*Sommerflæskesteg med grønsager, kartofler og sauce.*

### **Desserter.**

*Frisk frugt med karamelsauce.*

*Is cocktail (forskellige slags is)*

*Fløderand med frugtsauce.*

*Citronfromage*

*Pære "Belle Helene" (vaniljeis med pærer og chokoladesauce)*

**NB. Forret og hovedret eller hovedret og dessert. Kr. 175,-**