



Danmenu til selskaber på Færgeskroen

2 retter mad for kr. 185.-, serveres for minimum 21 personer

Forretter

Kylling og bacon på grøn bund med karrydressing.

1 kop hønsekødssuppe med boller og urter.

1 kop aspargessuppe.

1 buttedejskal med høns i asparges.

Lufttørret skinke med røræg og grønne asparges.

Hovedretter

Glaseret skinke med mixed salat og gratinkartofler.

Helstegt nakkefilet med grøntsager, kartofler og sauce.

Sprængt svinekam med grøntsager, aspargessauce og kartofler.

Flæsketeg med rødkål, kartofler og sauce.

Karbonader med stuede ærter og gulerødder samt kartofler.

Dansk bøg med bløde løg, kartofler og sauce hertil rødbeder.

Kotelet med ris og karrysauce.

Desserter

Frisk frugt med karamelsauce.

Iscocktail (forskellige slags is)

Fløderand med frugtsauce.

Citronfromage.

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

NB. Forret og hovedret eller hovedret og dessert. Kr. 185,-