

### Kroens lille Ta'-selv bord

*Kold lakseside m. cocktailsauce, rejer og asparges, røget hellefisk m. rævesauce, kotelet i fad, roastbeef og frikadeller m. kartoffelsalat og mixed salat m. dressing, ost m. nødder og druer, forskelligt brød og smør*

PRIS: 285 kr.

**Min. 20 pers.**

### Færgeanretning

*Marineret sild, karrysalat m. æg, røget ål, rejer m. mayonnaise, fiskefilet m. remoulade, tartelet m. høns i asparges, mørbradbøf m. løg, ostetreklover m. garniture, frugtsalat, brød og smør.*

PRIS: 295 kr.

### Smørrebrød

*Lækkert uspec. Smørrebrød pr. stk. 39 kr. / 49 kr.*

*Uspec. Luksusmørrebrød pr. stk. 58 kr. / 65 kr.*

*Pindemadder med luksuspålæg pr. stk. 25 kr.*

*Velegnet til Diner Transportable*

#### MENU forslag nr. 1

*Tarteletter  
m. høns i asparges*

\*

*Svinekam  
stegt som vildt*

\*

*Fløderand m. friske frugter*

Kurvertpris: 298 kr.

#### MENU forslag nr. 2

*Kogt og stegt fiskefilet i butterdejsskal  
m. cocktailsauce, rejer og asparges*

\*

*Gammeldags oksesteg  
m. årstidens grøntsager, glaserede løg,  
kartofler efter ønske og skysauce*

\*

*Færgeskroens hjemmelavede islagkage  
m. hindbærsauce*

Kurvertpris: 348 kr.

**Ring og få en personlig aftale så  
skræddersyr vi gerne menuen  
efter Deres ønske.**

### MENU forslag nr. 3

Velkomstdrink  
»Fraises Royal«

\*

Ovnbagt rødtungefilet på spinatbund  
garneret med basilikumcreme og skaldyr,  
Hertil flutes

\*

Helstegt kalvefilet m. ovnbagt pestotomat  
og årstidens grøntsager,  
to salgs kartofler og kalveskysauce

\*

Moccamousse på nougat crunch  
m. abrikossauce og frisk frugt

\*

Kaffe med kransekagekonfekt og chokolade

\*

Natmad:  
Quiche Lorraine m. årstidens salat

\*

Vintilbud:  
Rød-, hvid- og portvin frit udsænket  
under hele middagen

Kurvertpris: 749 kr.

### MENU forslag nr. 4

Velkomstdrink  
Cava

\*

Hvidløgsgratinerede kæmperejer på  
bund af forskellige salater m. chilidressing  
og stenovnsbrød

\*

Limesorbet

\*

Helstegt oksemørbrad m. ovnbagt pesto-  
tomat, valgfri garniture af årstidens  
grøntsager, kartoffelretter og saucer

\*

Desserttallerken m. kage, frugt, is  
og sorbet efter ønske og årstid

\*

Kaffe med kransekage og fyldt chokolade

\*

Natmad:  
Potages Parmentier  
m. sprød ovnbagt landskinke

\*

Vintilbud:  
Husets franske Pinot Blanc  
Husets chilenske Cabernet Sauvignon  
Husets italienske Muscato D'Asti

Kurvertpris: 864 kr.