

Hold din fest på Færgeskroen Hadsund



I folderen her finder du tre menuer:

- 3-retters menu på tallerken
- Færgeskroens klassiske selskabsmenu
- Færgeskroens Sæsonbuffet

Kontakt os på 98571301 eller info@faergeskroen-hadsund.dk, og så tager vi en snak om, hvordan jeres fest skal foregå, hvad I skal have at spise og hvilke ønsker I ellers måtte have.



3-retters på tallerken 349,-

Vælg mellem:

Forretter (serveret med brød)

Rimmet laks

Brøndkarsecreme - Syltede løg – Frissésalat - Skilt kefirauce

Fermenteret griseinderlår

Miso-emulsion - Ribs - Ristet hasselnød

Oksecarpaccio

Trøffelcreme - Ristede pinjekerner - 12 mdr. havgus

Hovedretter (Serveret med dagens kartoffel)

Confiteret grisebryst

Brændt persillerod - Æble - Syltet kål - Timian-flødesauce

Kalvefilet

Confiteret løg - Årstidens sauté

Oksemørbrad (+50,-)

Brunet jordskok – Hokkaido - Sauce med røget marv

Dyrekølle (+75,-)

Stegte svampe - Tyttebær – Selleri - Vildtsauce med trøffel

Desserter

Chokoladebrownie

Hjemmelavet vaniljeis - Råmarinerede bær – Karameltuille

Hvid chokolademousse

Rødbedesorbet - Lakrids - Brændt hvid chokolade – Dild

Citrontærte

Brændt marengs - Ristet pistacie - Serveres med sorbet

Færgetroens klassiske selskabsmenu

Forret (serveret med brød)

Tarteletter 69,-

Høns i asparges - tomat - persille

Færgetroens rejecocktail 99,-

Store flotte rejer fra Ryans Fisk og Vildt - Citronmayo - Frysetørret tomat - Karse

Hjemmelavet hønsesalat 89,-

Slagterens bacon - Frisk ananas - Svampe

Vores varmrøgede laks 109,-

Syltede løg - Rygeostcreme - Spinat

Hovedret (Serveret med dagens kartoffel)

Gammeldags oksesteg 199,-

Glacerede perleløg – Bønner - Skysauce

Beef wellington af oksemørbrad 299,-

Oksemørbrad i butterdej - Svampefars – Serranoskinke - Sæsonens grønt - Rødvinsglace

Svinekam/kalvefilet stegt som vildt 179,-/219,-

Waldorfsalat - Sæsonens grønt - Skysauce

Dessert

Citronfromage 69,-

M. flødeskum

Færgetroens pandekager 99,-

M. hjemmelavet vaniljeis

Gl. dags æblekage 79,-

Makroner - Ribsgelé - Flødeskum



Færgetroens Sæsonbuffet

Forretter

Bagt torsk med urtecreme og sprødt
Bedecarpaccio med Kirks gedeost
Unghanerulle med urtefars, svampecreme og syltede løg
Taskekrabbesalat med syltet fennikel
Hjemmebagt focaccia med fermenteret kartoffel

Hovedretter

Hvedekernesalat med syltet hokkaido
Årstidens grønne salat med krydderurte-vinaigrette
Confiteret grisebryst
Helstegt kalvefilet af dansk kalv
Rodfrugter bagt med rosmarin
Stegte kartofler med timian
Rødvinsauce

Desserter

Chokoladebrownie
Hasselnøddemousse
Syltede bær
Creme anglaise

449,- pr. pers.

Natmad

Til alle tre menuer kan tilvælges natmad

Klassiske hotdogs pr. pers. 75,-

Røde pølser - Ketchup - Remoulade - Sennep - Rå løg - Ristede løg – Syltede agurker

Hjemmelavet pizza pr. pers. 119,-

Kokkens pizza i klassisk italienske, såvel som nytænkende kombinationer med hjemmelavet tomat sauce

Aspargessuppe pr. pers. 65,-

M. kød- og melboller

