

Hold din fest på
Færgekroen Hadsund



- I folderen her finder du tre menuer***
- 3-retters menu på tallerken*
 - Færgekroens klassiske selskabsmenu*
 - Færgekroens Sæsonbuffet*

Kontakt os på 98571301 eller info@faergetroen-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 399,-

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

Sæson grønt – Kartoffler - Skysauce

Oksemørbrad (+75,-)

Sommergrønt - 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 79,-

Høns i asparges - tomat – persille

Færgetroens rejecocktail 119,-

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

Hjemmelavet hønsesalat 99,-

Slagterens bacon - Frisk ananas – Svampe

Vores varmrøgede laks 129,-

Syltede løg - Rygeostcreme – Spinat

Hovedret (Serveret med dagens kartoffel)

Gammeldags oksesteg 209,-

Glacerede perleløg – Bønner - Skysauce

Beef wellington af oksemørbrad 329,-

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

Svinekam/kalvefilet stegt som vildt 189,-/229,-

Waldorfsalat - Sæsonens grønt - Skysauce

Dessert

Citronfromage 79,-

M. flødeskum

Chokolade brownie 109,-

M. hjemmelavet vaniljeis

Gl. dags æblekage 89,-

Makroner - Ribsgelé - Flødeskum

Færgetroens Sæsonbuffet

Forretter

*Bagt torsk med urtecreme og sprødt
Bedecarpaccio med Kirks gedeost
Unghanerulle med urtefars, svampecreme og syltede løg
Taskerabbesalat 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
Sæsonens grønt
Stegte kartofler med timian Rødvinsauce*

Desserter

*Chokoladebrownie
Hasselnøddemousse
Syltede bær
Creme anglaise*

479,- pr. pers.

Natmad

Til alle tre menuer kan tilvælges natmad

Klassiske hotdogs pr. pers. 89,-

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 tomatsoauce

Aspargessuppe pr. pers. 79,-

M. kød- og melboller

Sødt til kaffen

Til alle tre menuer kan tilvælges sødt til kaffen

Kransekage pr. stk. 29,-

Cookies pr. stk. 19,-

Småkager (3 stk. pr. mand) 39,-