

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

Urtecreme - Syltede løg – Frissésalat - Skilt kefirsaucе

Rævhede skinke

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 / Oksefilet (+25,-)

Sæson grønt - Kartoffler - Skysauce

Oksemørbrad (+75,-)

Sæson grønt - Sauce med røget marv

Dyrekølle (+75,-)

Stegte svampe - Tyttebær – Selleri - Vildtsauce med trøffel

Desserter

Chokoladebrownie

Hjemmelavet vaniljeis - Råmarinerede bær – Sprødt

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 239,-

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

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
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
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 m.
hjemmelavet tomatsauce

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,-

