

Hold din fest på Færgetroen Hadsund



I folderen her finder du tre menuer:

- 3-retters menu på tallerken
- Færgetroens klassiske selskabsmenu
 - Færgetroens frokost buffet
- Færgetroens luksus brunch buffet
 - Færgetroens sæsonbuffet
 - Velkomstdrink & vine

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,- pr. person

Vælg mellem:

Forretter (serveret med brød)

Rimmet laks

Urtecreme - Syltede løg – Frissésalat - Skilt kefirauce

Rævhede skinke

Miso-emulsion - Ribs - Ristet hasselnød

Oksecarpaccio

Trøffelcreme - Ristede solsikkekerner - Vesterhavsost

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

**Alle priser er pr. person*

**Alle hovedretter bliver serveret anden gang på fad (dog ikke ved beef wellington)*



Færgetroens frokostbuffet

1. servering:

2 slags sild

Fiskefilet

2. servering:

Tarteletter

Leverpostej med bacon

3 slags pålæg

Frikadeller med rødkål

229,- pr. person

Tilkøb:

Varmrøget laks (+39,- pr. person)

Flæsketeg med brun sovs & kartofler (+49,- pr. person)

Husets kaffe med hjemmelavet kringle (+69,- pr. person)

Husets kaffe med hjemmelavet kransekage (+49,- pr. person)

Husets kaffe med hjemmelavet lagkage (+109,- pr. person)



Færgetroens luksus brunch buffet

Blandede rundstykker & rugbrød

Bag selv pandekager

Små wienerbrød mix

Nutella & smør i portioner

Marmelade fra Sorring Bær

Pølser fra Slagter Munch

Pålæg fra Rævhede Naturprodukter

Varmrøget laks fra Rayan's Fisk

Ost fra Arla Unika

Bemandet omeletstation

Scrambled eggs & bacon

Slagterens brunchpølser, bacon & leverpostej

Frisk frugt

Chiagrød med mangokompot

Havregryn & granola

Fri juicebar m. 3 slags juice

Fri vand med eller uden bobler

A.C. Perch Thé

Vores egen friskkværnet kaffe

Luksus Brunch 269,- pr. person

Luksus Boble Brunch 299,- pr. person (inkl. 1 gl. bobler)

Børn u. 12 år 139,- pr. barn

**Gælder i 3 timer og skal bestilles i tidsrummet 10.00-14.00*



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. person



Natmad

Til alle menuer kan tilvælges natmad

Klassiske hotdogs pr. person 89,-
Røde pølser - Ketchup - Remoulade - Sennep - Rå løg - Ristede løg – Syltede agurker

Hjemmelavet pizza pr. person 119,-
Kokkens pizza i klassisk italienske, såvel som nytænkende kombinationer m.
hjemmelavet tomatsauce

Aspargessuppe pr. person 79,-
M. kød- og melboller

Sødt til kaffen

Til alle menuer kan tilvælges sødt til kaffen

Kransekage pr. stk. 29,-

Cookies pr. stk. 19,-

Småkager (3 stk. pr. person) 39,-

Velkomsdrink

Castelnuovo Don Bosco, Malvasia Rosso Spumante fl. 299,-
Det søde valg

Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux fl. 349,-
Det halvtørre valg

Husets sæsonvine til 299,-

