



***Selskabsmenu
ud af huset fra
Signesminde Kro***

MIN. 6 personer

***Spørgsmål om allergener
- Kontakt personalet***

Forretter

Stor sprød tartelet med høns i asparges..... 59,-

Cremet jordkokkesuppe med sprød bacon og pesto..... 69,-

Kroens rejecocktail..... 89,-

Lakseroulade med urtecreme og friske urter..... 79,-

Hellefisk bagt med nøddesmør, hertil friseé og citrusvinaigrette..... 109,-

Duet af kold & varmet laks fra Kathrinedal Røgeri..... 89,-

Røget dyrekølle med marinerede svampe og pesto..... 89,-

.....

Hovedretter

*Kalvesteg stegt som vildt, surt, sødt,
waldorfsalat, brunede og hvide kartofler &
sauce.....199,-*

*Farseret ungehanebryst med tomatsauce, persille
kartofler & grøntsagssauté..... 219,-*

*Rosastegt kalveryg med timiankartofler, sæson
grøntsager og madagaskar pebersauce..... 249,-*

*Rosastegt kalveculotte med timiankartofler,
sæson grøntsager og rødvinssauce..... 259,-*

*Helstegt oksemørbrad med krydderstegte
kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager
& cognacsauce..... 269,-*

*Krydderstegt dyrefilet med honningbagte
rodfrugter, krydderstegte kartofler &
portvinssauce..... 309,-*

.....



Dessert

Citronfromage med flødeskum & pynt.....69,-

*Kroens hjemmelavede hjemmelavet is med
chokoladestykker og frisk frugt.....79,-*

Kroens hjemmelavet islagkage med 3 slags is..89,-

*Karamelliseret brownie med mousse og friske bær
.....89,-*

*Dessertbord med fromage, 2 slags kage,
hjemmelavet is & frisk frugt.....109,-*

.....



Frokost Platte

(min. 10 pers.)

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat & løg

Lun rødspættefilet med citron & hjemmelavet remoulade

Hønsesalat med bacon & friske urter

Lun leverpostej med bacon, hjemmesyltede rødbeder & champignon

Ostebræt med syltede nødder

Dagens Kage

Serveres med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Pris pr. pers. 199,-

(Min. 10 pers. og serveres på en tallerken pr. pers.)

Kan ikke laves som buffet

.....



Frokostbuffet

(min. 10 pers.)

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat & løg

***Lun rødspættefilet med citron & hjemmelavet
remoulade***

***Varmrøget laks fra Kathrinedal røgeri med
hjemmelavet sennepsdressing & urter***

Tartelet med høns i asparges

***Lun leverpostej med bacon, hjemmesyltede rødbeder
& champignon***

Svinemørbrad ala creme med hjemmesyltede agurker

***Ostebræt med 2 forskellige oste og hjemmesyltede
nødder***

Kagetapas - - 2 slags kage

Serveres med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Pris pr. pers. 279,-

(Min. 10 pers.)

.....



MENU 1

(min. 6 pers.)

*Varmrøget laks fra Kathrinedal røgeri
med urtecreme & friske krydderurter
Serveres med hjemmebagt brød & smør*

*Krydderstegt Kalveryg
med små stegte kartofler, årstidens grøntsager,
rødvinsauce & sæson salat*

*Belgisk chokoladekage
Med hvid chokoladecreme & friske bær*

*Pris pr. pers. 359,-
(Min. 6 pers.)*

MENU 2

(min. 6 pers.)

*Tunmousse med æg, rejer, citron & sprød salat
Serveres med hjemmebagt brød & smør*

*Kalvesteg ^{hjemmelavet is} stegt som vildt
med sauce, kartofler, surt, sødt & waldorfsalat*

*Kroens hjemmelavede hjemmelavet is
med chokoladestykker & frisk frugt*

*Pris pr. pers. 329,-
(Min. 6 pers.)*

.....



MENU 3

(min. 6 pers.)

Røget dyrekølle, med balsamiceglance, ristede mandler & friseé, Serveres med hjemmebagt brød & smør

Kalvecoulotte, med ovnstegte kartofler, årstidens salat med frugter, stegte grøntsager & Madagaskar pebersauce

*Belgisk chokoladekage
Med hvid chokoladecreme & friske bær*

*Pris pr. pers. 389,-
(Min. 6 pers.)*

MENU 4

(min. 6 pers.)

*Koldrøget laks fra Kathrinedal på salatbund, med urtecreme & krydderurter
Serveres med hjemmebagt brød & smør*

Helstegt oksemørbrad med små kartofler, ristede grøntsager, bagte rodfrugter & cognacsauce

Karamel panna cotta med karamelsauce & nødder

*Pris pr. pers. 399,-
(Min. 6 pers.)*