



Selskabsmenu
Signesminde Kro
2025

Spørgsmål om allergener
- Kontakt personalet

Forretter

Stor sprød tartelet med høns i asparges..... 79,-

Cremet jordskokkesuppe med sprød bacon og pesto..... 89,-

Kroens rejecocktail..... 109,-

Lakseroulade med urtecreme og friske urter..... 99,-

Hellefisk bagt med nøddesmør, hertil friseé og citrusvinaigrette..... 99,-

Duet af varm og koldrøget laks fra Kathrinedal Røgeri..... 109,-

Røget dyrekølle med marinerede svampe og pesto..... 109,-

.....

Hovedretter

**Svinekam med sprød svær, rødkål,
hjemmesyltede agurker, tyttebær, skysauce,
hvide & brune kartofler..... 229,-**

**Kalvesteg stegt som vildt, surt, sødt,
waldorfsalat, brune og hvide kartofler
& sauce..... 249,-**

**Farseret ungehanebryst med pimentsauce,
persille kartofler & grøntsagssauté..... 259,-**

**Rosastegt kalveryg med timiankartofler, sæson
grøntsager og madagaskar pebersauce. 289,-**

**Helstegt oksemørbrad med krydderstegte
kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager &
Cognacsauce..... 299,-**

**Krydderstegt dyrefilet med honningbagte
rodfrugter, krydderstegte kartofler &
portvinssauce..... 329,-**

.....



Dessert

Citronfromage med flødeskum & pynt..... 89,-

*Kroens hjemmelavede parfaitis med
chokoladestykker og frisk frugt..... 99,-*

*Kroens hjemmelavede islagkage
med 3 slags is..... 109,-*

*Hjemmelavet isroulade med marcipan, jordbær
og vaniljeis, nougat og chokoladeovertræk.. 129,-*

*Kroens hjemmelavet vaffel med vaniljeis og frisk
frugt..... 109,-*

*Dessertbord med udvalg af 2 forskellige kage,
kroens hjemmelavede is & frugt..... 129,-*

.....



Frokost anretning

(min. 10 pers.)

Marinerede sild med karrysalat & løg

*Lun rødspættefilet med citron & hjemmelavet
remoulade*

Hønssalat med bacon & friske urter

Lun leverpostej med bacon, rødbeder & champignon

Ostebræt med 2 forskellige oste & syltede nødder

Dagens Kage

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Pris pr. pers. 299,-

(Min. 10 pers. og serveres som buffet)

.....



Frokost-Bufferet

(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, rødbeder & champignon

Svinemørbrad ala creme med hjemmesyltet agurker

Ostebræt med 3 forskellige oste og hjemmesyltede nødder

Kagetapas - 2 x årstids kage, og hjemmelavet is med frisk frugt

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Pris pr. pers. 349,-

(Min. 10 pers.)

Pris pr. pers.

4 timer - 499,- Inkl. øl, vand og vin ad libitum

Derefter 20,- pr. påbegyndende tim

.....



Den Traditionelle

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

Stor sprød tartelet med høns i asparges

*Kalvesteg stegt som vildt med surt, sødt,
waldorfsalat, brune og hvide kartofler & sauce*

*Kroens hjemmelavet parfaitis med
chokoladestykker og frisk frugt*

Kaffe & the Med kroens småkager

Natmad - VALG FRI
Se sidste side

Pris pr. pers.

4 timer - 499,- (Uden natmad)

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 649,-

7 timer - 599,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 799,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Den Klassiske

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

Lakseroulade med krydderurtecreme & små salater Serveret med hjemmebagt brød & smør

Langtidsstegt Kalveculotte med persillekartofler, variation af grøntsager og rødvinsauce

Kroens hjemmelavet Islagkage med 3 slags is

Kaffe & the med kroens småkager

Natmad - VALG FRI

Se sidste side

Pris pr. pers.

4 timer - 549,- (Uden natmad)

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 699,-

7 timer - 649,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 849,-

Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug & 500,- pr tjener pr påbegyndt time.



Signes galla

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

*Sprød vaffel med serranoskinke trøffelmayo,
hjemmesyltede rødløg, og friske urter*

*Helstegt Oksemørbrad 200 gr. med Pommes
Rissoles, årstidens grønt og timianglace*

*Hjemmelavet isroulade med marcipan, jordbær -
og vaniljeis, nougat og chokoladeovertræk*

*Kaffe & the
med kroens kagetapas
(2 forskellige kager)*

*Natmad - VALG FRI
Se sidste side*

Pris pr. pers.

4 timer - 529,- (Uden natmad)

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 679,-

7 timer - 629,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 829,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Den store dag

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

*Røget Dyrekølle
med syltede svampe og pesto
Serveret med hjemmebagt brød & smør*

*Langtidsstegt Kalveryg
med pommes rissolles, ristede grøntsager &
madagaskar pebersauce*

*Karamel Panna Cotta Saltkaramel,
brombærcoulis & nøddec crunch*

*Kaffe & the
med hjemmebagte kokostoppe – dyppet i
chokolade*

Natmad - VALG FRI

Se sidste side

Pris pr. pers.

4 timer - 599,- (Uden natmad)

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 739,-

7 timer - 699,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 899,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Gallafest

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

*Duet af varm og koldrøget laks fra Kathrinedal
Røgeri med krydderurtecreme & små salater
serveret med hjemmebagt brød & smør*

Lemonsorbet

*Helstegt Oksemørbrad med Krydderstegte
kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager &
cognacsauce*

Kaffe & the

Gateau Macel med råmarinerede bær

Natmad - VALG FRI

Se sidste side

Pris pr. pers.

7 timer - 799,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 999,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Den Eventyrlige

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Cava

*Lakseroulade med urtecreme og
friske urter, serveret med hjemmebagt brød &
smør*

*Oksecarpaccio
balsamicoglance, friterede kapers, friseé salat,
syltede bøgehatte*

Lemonsorbet

*Krydderstegt Kron dyr
rosmarin kartofler, honningbagt rodfrugter,
sæson grøntsager, ristede svampe &
portvinssauce*

Gateau Macel med råmarinerede bær

*Kaffe & the
med kroen kagetapas
(2 forskellige kager)*

Natmad - Valg fri (Se sidste side)

Pris pr. pers.

7 timer - 1.099,- Inkl. øl, vand og vin ad libitum

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Bondebuffet

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

Tunmousse med æg, rejer & sprød salat

Tarteletter med høns i asparges

Serveret med hjemmebagt brød & smør

Kryddermarineret svinefilet

Langtidsstegt oksemørbrad

Kyllingespyd

Flødekartofler

Kartofler vendt i pesto

Sæsonsalat med frisk frugt & salatost

Tomatsalat

Tzaziki

Kroens hjemmelavet is med frisk frugt

Kroens kagetapas (2 forskellige kager)

Serveret med kaffe & the

Valg fri Natmad (Se sidste side)

Pris pr. pers.

4 timer - 479,- (Uden natmad)

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 629,-

7 timer - 579,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 779,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Signes Luksus Buffet

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst el. Cava

*Varm & koldrøget laks fra Kathrinedal røgeri
med kryddercreme & friske urter*

*Røget dyrekølle med balsamico & saltbagte
mandler*

Serveret med hjemmebagt brød & smør

Ballotine af kylling i bacon svøb

Langtidsstegt Oksemørbrad

Marineret svinefilet

Flødekartofler & pommes rissolles

Tomatsalat med salatost & rødøg

Broccolisalat med bacon, ristede kerner

Sæsonsalat med frisk frugt

Rødvinsauce

Kroens hjemmelavet is med frisk frugt

Kroens kagetapas (2 forskellige kager)

Serveret med kaffe & the

Valgfri natmad

Valg fri Natmad (Se sidste side)

Pris pr. pers.

7 timer - 599,- inkl. natmad

Inkl. øl, vand og vin ad libitum 799,-

*Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.*



Signes Brunch Buffet

Græsk yougurt med sprød müsli

Pålægsbræt med 2 slags pålæg

Ostebræt med 2 forskellige oste & syltede nødder

Lun grøntsagstærte

Scrambled eggs med bacon & pølser

Lun leverpostej med bacon & rødbeder

Friske frugter

Chokoladekage

Hjemmebagte vafler med chokoladesauce

Serveret med hjemmebagt brød, rugbrød & smør

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris pr. pers.

3 timer - 349,-

***Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.***



Signesminde

Kro

Signes Brunch Deluxe

Græsk yougurt med bærkompot

Pålægsbræt med 3 slags pålæg

***Ostebræt med 3 forskellige oste
syltede & saltede nødder***

Koldrøget laks fra Kathrinedal røgeri

Lun grøntsagstærte

Små frikadeller

Scrambled eggs med bacon & pølser

Lun leverpostej med bacon & rødbeder

Friske frugter

***Kroens kagetapas med årstidens kage
(2 forskellige)***

Hjemmebagte vafler med chokoladesauce

Mini croissanter med hønssalat

Serveret med hjemmebagt brød, rugbrød & smør

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris pr. pers.

3 timer - 399,-

***Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug
& 500,- pr tjener pr påbegyndt time.***



KUN DEN EN GANG

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Cava el. Champagne

Lakseduet med kold og varme laks fra Kathrinedal røgeri, citronperler, urtecreme og urter. Serveret med hjemmebagt brød & smør

Carpaccio af kalv

Balsamicoglance, friterede kapers, friseé salat, syltede bøgehatte

Hel- & Krydderstegt oksemørbrad

Timian kartofler, bagte rodfrugter, sæson grøntsager, ristede svampe & cognacsauce

Dessert

Hjemmelavet isroulade med marcipan, jordbær - og vaniljeis, nougat og chokoladeovertræk

Kaffe, the + et gl. dessertvin

med kroens kagetapas

(3 forskellige kager)

Natmad - Valg fri (Se sidste side)

Pris pr. pers. 1.299,-

Inkl. øl, vand, og vin ad libitum i 7 timer

Inkl. drinksbuffet - 5 forskellige drinks i 4 timer

Inkl. Musikanlæg til pc'er, ipad m.v.

Efterfølgende afregnes drikkevarer efter forbrug & 500,- pr tjener pr påbegyndt time.

Natmad

Mini croissanter med hønssalat

Lav selv hotdog

Høsekødssuppe

*Pølsebord med 3 forskellige slags pålæg,
hjemmebagt brød, rugbrød & smør*

*Ostebord med 3 forskellige oste, hjemmebagt
brød, rugbrød & smør*

*Cremet jordskokkesuppe med sprød bacon &
pesto*

Frikadeller med kold kartoffelsalat