

Selskabs menukort 2024.

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 laks fra Kathrinedal Røgeri	109,-
Røget dyrekølle med marinerede svampe og pesto	109,-

Hovedretter

Svinekam med sprød svær, rødkål, asier, tyttebær, skysauce, hvide & brune kartofler	209,-
Kalvesteg stegt som vildt, surt, sødt, waldorfsalat, brune og hvide kartofler & sauce	219,-
Farseret ungehanebryst med pimentsauce, persille kartofler & grøntsagssauté	239,-
Helstegt oksefilet med pommes rissolles, ristede grøntsager & rødvinssauce	239,-
Rosastegt kalveryg med timiankartofler, sæson grøntsager og madagaskar pebersauce	269,-
Dansk oksemørbrad med krydderstegte kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager & cognacsauce	289,-
Krydderstegt dyrefilet med honningbagte rodfrugter, krydderstegte kartofler & portvinssauce	329,-

Desserter

Citronfromage med flødeskum & pynt	89,-
Kroens hjemmelavede parfaits med chokoladestykker og frisk frugt	99,-
Kroens hjemmelavede islagkage med 3 slags is & nøddebunde	109,-
Hjemme lavet isroulade med marcipan, jordbær -og vaniljeis, nougat og chokoladeovertræk	109,-
Gateau Macel med råmarinerede bær	109,-
Dessertbord med udvalg af 2 forskellige kage, kroens hjemmelavede is & frugt	129,-

Selskabs menukort 2024.

Frokost Anretning min. 10 personer

269,-

Marinerede sild med karrysalat & løg

Lun rødspættefilet med citron & remoulade

Hjemmelavet hønsesalat med bacon

Lun leverpostej med bacon, rødbeder & champignon

Ostebræt med syltede nødder

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Frokost Buffet min 10 personer

329,-

Marinerede sild med karrysalat & løg

Lun rødspættefilet med citron & remoulade

Varmrøget laks med sennepsdressing & urter

Tartelet med høns i asparges

Lun leverpostej med bacon, rødbeder & champignon

Svinemørbrad ala creme med asier

Ostebræt med syltede nødder

Kroens kage tapas (2 forskellige kager) og hjemmelavet is

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Selskabs menukort 2024.

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 hjemmelavede parfaitis

Med chokoladestykker og frisk frugt

Kaffe & the

Med kroens småkager

Natmad

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat, rødbeder & rugbrød

Pris:

4 timer: 459,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 599,-) (uden natmad)

7 timer: 539,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 739,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Den Klassiske – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst

Lakseroulade

Med krydderurtecreme & små salater

Serveret med surdejsbrød & smør

Langtidsstegt Kalveculotte

Med persillekartofler, variation af grøntsager og rødvinsauce

Kroens Hjemmelavede Islagkage

Med 3 slags is og nøddebunde

Kaffe & the

Med kroens småkager

Natmad

Pølsebord

Med grovbrød & sylterier

Pris:

4 timer: 509,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 649,-) (uden natmad)

7 timer: 549,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 749,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Signes Jubilærumsfest – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst

Hellefisk med nøddesmør

Med friseésalat & citrusvinaigrette

Serveret med surdejsbrød & smør

Langtidsstegt Oksefilet

Med årstidens grøntsager, pommes rissolles & rødvinsauce

Hjemme lavet isroulade

med marcipan, jordbær -og vaniljeis, nougat og chokoladeovertræk

Kaffe & the

Med kroens småkager

Natmad

Grøntsagstærter

Med sæsonsalat & surdejsbrød

Pris:

4 timer: 539,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 679,-) (uden natmad)

7 timer: 629,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 829,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Den Store Dag – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst

Røget Dyrekølle

Med syltede svampe og basilikumspesto

Serveret med surdejsbrød & smør

Langtidsstegt Kalveryg

Med pommes rissolles, ristede grøntsager & Madagaskar pebersauce

Karamel Panna Cotta

Saltkaramel, brombærcoulis & nøddecrunch

Kaffe & the

Med hjemmebagte kokostoppe – dyppet i chokolade

Natmad

Mini Croissanter

Med hønsesalat

Pris:

4 timer: 599,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 739,-) (uden natmad)

7 timer: 699,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 899,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Signes Store Galla – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst

Røget laks fra Kathrinedal Røgeri

Duet af laks med krydderurtecreme & små salater

Serveret med surdejsbrød & smør

Lemonsorbet

Dansk Oksemørbrad

Med Krydderstegte kartofler, ristede svampe, sæson grøntsager & cognacsauce

Tunesisk Mandelkage

Med nougatcreme, skovbærcoulis & karamel

Kaffe & the

Med hjemmebagte kokostoppe – dyppet i chokolade

Natmad

Charcuteribræt

Pølsespecialiteter, oste, lun leverpostej & grovbrød

Pris:

7 timer: 779,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 979,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Den Eventyrlige – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Cava

Fiskesymfoni

Røget laksetatar – bagt hellefisk – rimmet kammusling

Serveret med surdejsbrød & smør

Carpaccio af Dansk Kalv

Balsamicoglace – friteret kapers – friseé – syltede bølgehatte

Lemonsorbet

Krydderstegt Kronstyr

Rosmarin kartofler, honningbagt rodfrugter, sæson grøntsager, svampe & portvinssauce

Desserttallerken

Mazerin, lemoncurd, chokoladeganache & hindbærsorbet

Kaffe & the

Med hjemmebagte kokostoppe – dyppet i chokolade

Mini croissanter

Med hønsesalat

Husets øl, sodavand & vine ad libitum

Pris:

7 timer: 1.099,-

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

Selskabs menukort 2024.

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 kalveculotte

Flødekartofler

Kartofler vendt i basilikumspesto

Sæsonsalat med frisk frugt & feta

Bulgursalat med lime, rødløg & urter

Tzaziki

Kroens hjemmelavede is med frisk frugt

Årstidens frugtterne med vanillecreme

Serveret med kaffe & the

Natmad Valgfri natmad

Pris:

4 timer: 459,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 599,-) (uden natmad)

7 timer: 579,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 779,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Signe's Buffet – Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst

Varmrøget laks med kryddercreme & friske urter

Røget dyrekølle med balsamico & saltbagte mandler

Serveret med surdejsbrød & smør

Ballotine af kylling i bacon svøb

Langtidsstegt Oksefilet

Flødekartofler

Pommes Rissolles

Tomatsalat med mozzarella & rødløg

Broccolisalat med bacon, ristede kerner

Sæsonsalat med frisk frugt

Rødvinsauce

Kroens hjemmelavede is med frisk frugt

Kage tapas

Mørk chokoladekage med hvid chokoladecreme – Tunesisk mandelkage med karamelcreme

Serveret med kaffe & the

Valgfri natmad

Pris:

4 timer: 549,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 689,-) (uden natmad)

7 timer: 599,- (Inkl. øl, vand og vin ad libitum 799,-)

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

Selskabs menukort 2024.

Brunch

Yougurt med sprød müsli

Pålægsbræt med 2 slags pålæg

Ostebræt med syltede nødder

Lun grøntsagstærte

Scrambled eggs med bacon & pølser

Lun leverpostej med bacon & rødbeder

Friske frugter

Fransk chokoladecake

Amerikanske pandekager med ahornsirup

Serveret med surdejsbrød & rugbrød

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris:

3 timer: 339,-

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

Signesminde Kro, Viborgvej 145, 8600 Silkeborg, 86855443

Med forbehold for trykfejl og prisstigninger

Selskabs menukort 2024.

Brunch Deluxe

Græsk yougurt med bærkompot

Pålægsbræt med 3 slags pålæg

Ostebræt med syltede nødder

Røget laks fra Kathrinedal

Lun grøntsagstærte – Små frikadeller

Scrambled eggs med bacon & pølser

Lun leverpostej med bacon & rødbeder

Friske frugter

Fransk chokoladecake

Amerikanske pandekager med ahornsirup

Mini croissanter

Serveret med surdejsbrød & rugbrød

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris:

3 timer: 399,-

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

Signesminde Kro, Viborgvej 145, 8600 Silkeborg, 86855443

Med forbehold for trykfejl og prisstigninger