



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

***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..... 79,-

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, brune og hvide kartofler &
sauce.....199,-*

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

*Helstegt oksefilet med pommes rissolles, ristede
grøntsager & rødvinssauce..... 219,-*

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

*Dansk 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 parfaitis med
chokoladestykker og frisk frugt..... 79,-*

*Kroens hjemmelavede islagkage med 3 slags is &
nøddebunde..... 89,-*

Gateau Macel med råmarinerede bær..... 89,-

*Dessertbord med udvalg af fromage, kage, is &
frugt..... 109,-*

.....



Frokost Platte

(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 syltede nødder

Dagens Kage

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

Pris pr. pers. 199,-

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

.....



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 2 forskellige oste og hjemmesyltede nødder

***Kagetapas
(2 x årstids kage)***

Serveret med rugbrød, hjemmebagt brød & smør

***Pris pr. pers. 279,-
(Min. 10 pers.)***

.....



MENU 1

(min. 6 pers.)

*Varmrøget laks fra Kathrinedal røgeri
med sennepscreme & friske krydderurter
Serveret med hjemmebagt brød & smør*

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

*Belgisk chokoladecake
Med hvid chokoladecreme & råmarinerede bær*

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

MENU 2

(min. 6 pers.)

*Tun mousse i nye klæder
med rejer, feldsalat & citroncreme
Serveret med hjemmebagt brød & smør*

*Kalv som vildt
med flødesauce, kartofler, surt, sødt &
waldorfsalat*

*Kroens hjemmelavede parfaitis
med chokoladestykker & frisk frugt*

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



MENU 3

(min. 6 pers.)

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

*Helstegt oksefilet, med ovnstegte kartofler,
årstidens salat med frugter, stegte grøntsager &
Madagaskar pebersauce*

*Belgisk chokoladekage
Med hvid chokoladecreme & råmarinerede bær*

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

MENU 4

(min. 6 pers.)

*Koldrøget laks fra Kathrinedal
med fenikelcrudité, peberrodscreme &
krydderurter*

Serveret med hjemmebagt brød & smør

*Krydderstegt oksemørbrad
med små kartofler, ristede grøntsager, bagte
gulerødder & cognacsauce*

*Karamel panna cotta
Citroncreme, karamamel & nødder*

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