



Selskabsmenu Signesminde Kro 2026

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

Forretter

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

<i>Stor sprød tartelet med høns i asparges.....</i>	<i>79,-</i>
<i>Cremet jordskokkesuppe med sprød bacon og pesto.....</i>	<i>89,-</i>
<i>Kroens rejecocktail.....</i>	<i>109,-</i>
<i>Lakseroulade med urtecreme og friske urter.....</i>	<i>99,-</i>
<i>Helle fisk bagt med nøddesmør, hertil friseé og citrusvinaigrette..</i>	<i>129,-</i>
<i>Duet af varm og koldrøget laks fra Kathrinedal Røgeri.....</i>	<i>109,-</i>
<i>Røget dyrekølle med marinerede svampe og pesto.....</i>	<i>109,-</i>
<i>Sprødstegt kalverilette - med parmesan & miso mayo, pyntet med chips og kørvelskud ærteskud.....</i>	<i>119,-</i>

.....

Hovedretter

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

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

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

**Rosastegt kalveculotte med timiankartofler,
sæson grøntsager og rødvinssauce..... 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 hjemmelavet is med chokoladestykker og frisk frugt..... 99,-

Kroens hjemmelavet 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 hjemmelavet is & frisk 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, hjemmebakket brød & smør

Pris pr. pers. 299,-

(Min. 10 pers. og serveres 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 3 forskellige oste og hjemmesyltede
nødder***

***Dessertbord med udvalg af 2 forskellige kager,
kroens hjemmelavet is med chokoladestykker & frisk***

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

• Når de 4 timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.

.....



Den Traditionelle

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

Stor sprød tartelet med høns i asparges

*Kalvesteg stegt som vildt med surt, sødt,
waldorfsalat, brunede 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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Den Klassiske

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

*Lakseroulade med krydderurtecreme & små
salater Serveres 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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Den store dag

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

Røget Dyrekølle
med syltede svampe og pesto
Serveres med hjemmebagt brød & smør

Langtidsstegt Kalveryg
med pommes rissolles, ristede grøntsager &
madagaskar pebersauce

Karamel Panna Cotta Saltkaramel,
brombærcoulis & nøddecrunch

Kaffe & the
med hjemmebagte kokostoppe med belgisk
chokoladebund

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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Gallafest

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

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

Lemonsorbet

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

***Kaffe & the
Karamelliseret brownie med mousse og
friske bær***

Natmad - VALG FRI

Se sidste side

Pris pr. pers.

7 timer - 799,- inkl. natmad

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

- *Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.*
- *Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.*



Den Eventyrlige

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst el. Cava

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

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

Lemonsorbet

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

Karamelliseret brownie med mousse og friske 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

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



KUN DEN ENNE GANG

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Cava el. Champagne

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

***Carpaccio af kalv
Balsamicoglance, friterede kapers, friseé salat,
syltede bøgehatte***

***Helstegt 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.

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Bondebuffet

Heldags / aften arrangement

Velkomstdrink Mousserende hyldeblomst

*Tunmousse med æg, rejer & sprød salat Tarteletter
med høns i asparges*

Serveres med hjemmebakket brød & smør

Kryddermarineret svinefilet

Helstegt oksemørbrad

Kyllingespyd

Flødekartofler

Kartofler vendt i pesto

Sæsonsalat med frisk frugt & salatost

Tomatsalat

Tzaziki

*Dessertbord med udvalgt af 2 forskellige kager,
kroens hjemmelavet is med chokoladestykker &
frisk frugt - Serveres 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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Signes Luksus Buffet

Velkomstdrink

Mousserende hyldeblomst el. Cava

* * *

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

Røget dyrekølle med balsamico & saltbagte mandler

Serveres med hjemmebagt brød & smør

Ballotine af kylling i bacon svøb

Helstegt oksemørbrad

Marineret svinefilet

Flødekartofler & pommes rissolles

Tomatsalat med salatost & rødløg

Broccolisalat med bacon, ristede kerner Sæsonsalat med frisk frugt

Rødvinsauce

Dessertbord med udvalg af 2 forskellige kager,

kroens hjemmelavet is med chokoladestykker &

frisk frugt - Serveres 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,-

- Når X-antal timer er afholdt, afregnes drikkevarer efter forbrug.
- Når X-antal timer er afholdt, afregnes der 500,- pr tjener pr påbegyndt time, efter kl. 24.00.



Signes Brunch Buffet

Græsk yoghurt 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 & hjemmesyltede
rødbeder***

Friske frugt

Chokoladekage

Hjemmebagte vafler med chokoladesauce

Serveres med hjemmebagt brød, rugbrød & smør

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris pr. pers. i 3 timer 349,-

Øl og sodavand kan tilkøbes for 50,- pr. time

Efter 3 timer afregnes drikkevarer efter forbrug



Signes Brunch Deluxe

Græsk yoghurt 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 & hjemmesyltede
rødbeder***

Friske frugter

Kroens kagetapas med 2 forskellige slags kage

Hjemmebagte vafler med chokoladesauce

Mini croissanter med hønsesalat

Serveres med hjemmebagt brød, rugbrød & smør

Kaffe – The – Juice ad libitum

Pris pr. pers. 3 timer - 399,-

Øl og sodavand kan tilkøbes for 50,- pr. time

Efter 3 timer afregnes drikkevarer efter forbrug

Natmad

Ostebræt med 4 forskellige oste med syltede og saltede nødder

Frikadeller med kold kartoffelsalat, hjemmesyltede rødbeder & rugbrød

Grøntsagstærter med sæsonsalat og hjemmebagt brød

Mini Croissanter med hønsesalat eller rejesalat eller skinkesalat

Pålægsbræt med forskellige pølsespecialiteter, 2 oste, lun leverpostej & hjemmebagt brød, rugbrød & smør

Lav selv hotdog

Cremet jordskokkesuppe med sprød bacon og pesto og hjemmebagt brød

Hønsekødsuppe og hjemmebagt brød