

# Mad ud af huset

Slip for besværet med indkøb og madlavning til din næste fest. Du behøver ikke, at holde festen her på kroen for at få fornøjelsen af vores gode mad. Vi leverer også ud af huset. Maden leveres klar til at sætte på border. Den varme mad dog i varmekasser og stegen skal skæres ud, så kødsaften ikke forsvinder.

Fri levering ved min. 3 retter og min. 20 personer indenfor en radius af 20 km.

Betaling ved levering.

## Mød Bromølle Kro derhjemme

**.TILBUD 3 RETTER 195,00. Sammensæt selv din menu.**

Forretter

Rejecocktail m. salat, dressing og flütes.

eller

Bresaola med salat, perlebyg,

valnøddepesto og kapers.

eller

Kold dampet laks med rejer og asparges.

## Hovedretter

Tyndsteg med 2 slags grønsager, sesamkartofler  
og svampesauce.

eller

Kalvesteg stegt som vildt m. waldorffsalat, surt, sødt,  
hvide- og brune-kartofler.

eller

Svinemørbrad vendt i dijon og  
hasselnødder, grøntsager, madeirasauce  
samt valgfri kartoffel.

## Dessert

Frugttærte m. marcipan og råcreme

eller

$\frac{1}{2}$  ananas m. frisk frugtsalat og rørt is.

eller

hjemmelavet valnøddeis m. et lag af  
chokolade, rom og marcipan.

195,00 kr.

## • FORRETTER. MIN. 12 PERSONER

### • Rejecocktail med salat og dressing

▪ 55,00 kr.

• **Kold dampet laks med rejer og asparges**

▪ 55,00 kr.

• **Bressaola med salat, perlebyg, valnøddepesto og kapers**

▪ 55,00 kr.

• **SUPPER**

• **Jomfruhummerbisque med hummerhaler og urter**

▪ 75,00 kr.

• **Oksekødsuppe med kød- og mel-boller**

▪ 55,00 kr.

• **Hønseskødsuppe med urter og boller**

▪ 55,00 kr.

• **Champignonsuppe**

▪ 55,00 kr.

• **Gullashsuppe**

▪ 55,00 kr.

• **TIL ALLE SUPPERNE LEVERES HJEMMEBAGT FLÜTE**

• **STEGERETTER MIN. 12 PERSONER**

• **Svinekam med rødkål, hvide- og brune-**

## **kartofler**

▪ 125,00 kr.

## **• Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat**

▪ 125,00 kr.

## **• Kalvesteg med 3 slags grønsager og kartofler**

▪ 125,00 kr.

## **• Svinemørbrad vendt i Dijon og hasselnødder med Madeirasauce**

▪ 125,00 kr.

## **• Gammeldags oksesteg med glaserede løg, peberrodsfløde, bønner og agurkesalat**

▪ 125,00 kr.

## **• Helstegt oksetyndsteg med 2 slags grønsager, pommes rissolles og svampesauce**

▪ 145,00 kr.

## **• Oksemørbrad med ostegratineret tomat, grønsager, salat og estragonsauce**

▪ 175,00 kr.

## **• Sprønt oksecuvette med braiseret bladselleri, gulerødder, svampesautè og grøntsagsbearnaise**

▪ 150,00 kr.

• **Kalvefilet med ristede svampe, løg, fyldt tomat og fransk skovsvampesauce**

▪ 175,00 kr.

• **Andesteg med rødkål, hvide- og brune - kartofler**

▪ 175,00 kr.

• **Kronhjortefilet med Haricot Vert, Waldorffsalat, surt og sødt, hvide- og brune - kartofler**

▪ 175,00 kr.

• **Kronhjortefilet glaseret med akaciehonning og chilli, serveret med pære og tranebær, grøensager samt Portvinscreme**

▪ 175,00 kr.

• **Såfremt der ikke er nævnt nogen katoffel til retten, kan du selv vælge hvilken du kunne tænke dig.**

## • **DESSERTER**

• **Hjemmelavet valnøddeis med marcipan og valnødder**

▪ 50,00 kr.

• **Frugttærte med marcipan og cremefraiche**

▪ 60,00 kr.

## • $\frac{1}{2}$ ananas med frugtsalat og råcreme

▪ 60,00 kr.

## • Citronfromage med flødeskum

▪ 50,00 kr.

## • Pærer Belle Helene, is med syltet pære og chokoladesauce

▪ 60,00 kr.

## • Mandelrand med frisk frugt og rørt is.

▪ 70,00 kr.

## • Salater til dit kød. Minimum 12 personer

▪ Per person 65,00 kr.

2 slags kartoffelsalat , pastasalat , 2 torvefrisk salater med bær og nødder, dressing.

## • Pølsebord

▪ Per person 145,00 kr.

Rullepølse, Herregårdsskinke, spegepølse, leverpostej, salt kød, peber patè, tartelletter med høns i asparges (lun ret) frikadeller (lun ret) , kold kartoffelsalat, ristede løg, pickles, syltede agurker og italiensk salat.

## • Italiensk pølsebord

▪ Per person 165,00 kr.

Tagliatelle m. varmrøget laks, lufttørret skinke med melon, Bresola, Mortadella, 2 slags italiensk salami, peber patè, Tzatziki, lasagne, cornisioner, soltørrede tomater, oliven, artiskokhjerter,

marinerede hvidløg og  
marinerede bønner.

## • **Ostebord**

▪ Per person 55,00 kr.

3 slags ost: mild skæreost, blåskimmel og brie med druer, piment, kiks, saltstænger og gammeldags frugtsalat.

## • **Brød, smør og fedt**

▪ Per person 55,00 kr.

## • **SAMMENSÆT SELV BUFFET MINIMUM 20 PERSONER**

1. Kryddersild m. løg og kaperss
2. Marineret sild m. karrydressing og æg
3. Stegt sild i eddike m. piment
4. Dampet norsk laks m. rejer og asparges.
5. Rødtungeroulade på salat med ørredrogncreme.
6. Tunrand m. rejer
7. Salatanretning m. varmrøget laks.
8. Gravad laks med rævesauce.
9. Fiskefilet med remoulade og citron.
10. Hønsesalat m. ananas og bacon.
11. Italiensk lufttørret skinke m. melon.
12. Roastbeef m. pickles og peberrod.
13. Røget kalkun m. peberrodscreme i tomat.
14. 2 tarteletter m. høns og asparges.
15. Mørbradbøf m. bløde løg og agurkesalat
16. Frikadeller.
17. Svinekam med rødkål.
18. Glaseret landskinke.
19. Tyndsteg med champignoncreme.
20. Kyllingebryst m. perleløg og cocktailpølser

21. 2 slags mix. salat og dressing.
22. Tomatsalat og græsk salat m. feta.
23. Flødekartofler bagt med ost.
24. Grøntsagsfad bagt med akaciehonning.
25. Pastasalat med skinke og urter
26. 2 slags kartoffelsalat.
27. Brie og Blue Castello med druer og kiks.
28. Frugttærte med råcreme

6 retter 165,00  
8 retter 205,00  
10 retter 235,00  
12 retter 255,00

Kurv med hjemmebagt brød og smør 15,00 kr. p.p.

## • **CARVERY BUFFET MINIMUM 20 PERSONER**

- Per person 195,00 kr.

Rosastegt kalvefilet, helstegt honningglaseret skinke, sprængt amerikansk oksecuvette, svinefilet vendt i pesto med urter og valnødder, frikadeller. Torvefriske salater med frugt, nødder og bær, pastasalat med urter og paprika, svampecreme, peberrodscreme, sesamkartofler.

Hjemmebagt brød.