

Ud af huset

Ud af huset 2019

Bromølle kro derhjemme

Maden leveres klar til at sætte på bordet. Den varme mad dog i varmekasser og stegen skal skæres ud. Vi er gerne behjælpelige såfremt der ønskes kok eller tjenere. Fri levering ved min. 3 retter og min. 20 personer indenfor en radius af 20 km.*

Betaling ved levering.

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 pers Varmrøget laks med porrer og fennikel 60,00 kr. $\frac{1}{2}$ canadisk hummer naturel med toast og dressing 95,00 kr. Rejecocktail m. salat og dressing 55,00 kr. Roulade af rødtunge og norsk laks med ørredrogncreme. 60,00 kr. Tynde skiver af røget laks smurt m. friskost og urter 65,00 kr. Kold dampet laks m. rejer og asparges 55,00 kr. Bresaola med salat, perlebyg, valnøddepesto og kapers. 55,00 kr. Tarteletter m. høns og asparges 50,00 kr. Soulakispyd med tigerrejer og kammuslinger på lage af agurk-melon relish 70,00 kr. **Supper** Jomfruhummerbisque med hummerhaler og urter 75,00 kr. Oksekødsuppe med kød- og mel-boller 55,00 kr. Hønsekødsuppe m. urter og boller 55,00 kr. Aspargessuppe med flütes 55,00 kr.

Champignonsuppe med flütes 55,00 kr. Gullashsuppe 55,00 kr. Til alle supperne leveres hjemmebagt flütes. Kartoffler til stegeretterne: Såfremt der ikke nævnes nogen kartoffel til retten kan du selv vælge: Hvide kartofler - fyldt bagt kartoffel - små persille kartofler - ostegratinerede flødekartofler - pommes Rösti - sesamkartofler pommes hasselbach - råstegte krydderkartofler - pommes rissolles.

Stegeretter min. 12 pers. Svinekam m. rødkål, hvide- og brune-kartofler 125,00 kr. Kalvesteg stegt som vildt m. waldorffsalat, haricot vert, hvide- og brune-kartofler 125,00 kr. Kalvesteg med 3 slags grøntsager og kartofler 125,00 kr. Svinemørbrad vendt i dijon og hasselnødder med Madeirasauce 125,00 kr. Gammeldags oksesteg m. glaserede løg, peberrodsfløde, bønner og agurkesalat 125,00 kr. Helstegt oksetyndsteg m. 2 slags grøntsager, pommes rissolles og svampesauce. 145,00 kr. Oksemørbrad m. ostegratineret tomat, grøntsager, salat og estragonsauce. 175,00 kr. Sprængt oksecuvette m. 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.

Desserten Hjemmelavet valnøddeis m. marcipan 50,00 kr. Frugttærte m. marcipan og cremefraiche 60,00 kr. $\frac{1}{2}$ ananas m. frugtsalat og råcreme 60,00 kr. Citronfromage med flødeskum 50,00 kr. Pærer Belle Helene 60,00 kr. Mandelrand med frisk frugt og rørt is. 70,00 kr.

Salater til dit kød: 2 slags kartoffelsalat , pastasalat , 2 torvefrisk salater med bær og nødder, dressing. Pris pr. person 65,00 kr.

Pølsebord 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. 145,00 kr.

Italiensk pølsebord. Tagliatelle m. varmrøget laks, lufttørret skinke med melon, Bresaola, Mortadella, 2 slags italiensk salami, peber patè, Tzatziki, lasagne, cornisioner, soltørrede tomater, oliven, artiskokhjerter, marinerede hvidløg og marinerede bønner. 165,00 kr.

Ostebord 3 slags ost: mild skæreost, blåskimmel og brie med druer, piment, kiks, saltstænger og gammeldags frugtsalat. 55,00 kr. Brød, smør og fedt 15,00 kr. pr. person

Sammensæt selv buffet, min. 20 pers.

1. Kryddersild m. løg og kapers
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. Gravadv 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 kr. 8 retter 205,00 kr. 10 retter 235,00 kr. 12 retter 255,00 kr.** Kurv med brød og smør 15,00 kr. pr. person. **Carvery buffet. min. 20 pers.** Rosastegt kalvefilet, sprængt amerikansk oksecuvette, svinefilet vendt i pesto med urter og valnødder. Torvefriske salater med frugt, nødder og bær, pastasalat med urter og paprika, svampecreme, peberrodscreme, sesamkartofler. Hjemmebagt brød. 195,00 kr.