

Konfirmation menu 2020

Forretter:

Årslev Kro's rejecocktail med salat, dressing og frisk brød.

Lakseroulade med fløde og urter og rejer

Tarteletter med høns i asparges

Tapas 3 slags, marinerede tiger rejer, svinemørbrad, risottokugle

Hovedretter:

Oksefilet, årstidens grønt, ovnstegte kartofler og skysovs

Kalvemørbrad med pommes anna, dagens grønt og trøffelsauce

Flæskesteg med rødkål, chips, hvide kartofler og svampe sovs

Svinemørbrad svøbt i bacon med kartofler, sennep sovs og dagens grønt

Desserter:

Årslev Kro's islagkage med bær og frugt

Citronfromage på sable (sprød) bund, vanilje is og flødeskum

Desserttallerken med kage, is og bær

Tærtebord: 3 slags tærter med forskelligt tilbehør

Vælg en 3 retters menu

Pris pr. pers. 355,- ekskl. Drikkevarer

Pris pr. pers. 555,- inkl. drikkevarer under middagen

Pris pr. pers. 675,- for et heldagsarrangement i 7,5 tim

Konfirmation buffet 2020

Buffet:

Konfirmations buffet, serveret ad 3 gange

Terrin af tunmousse serveret med hjemmelavet citronmayo

Chilimarineret rejer med pesto

Serrano skinke med melon

Bresaula med parmesan og oliven

Pastasalat med feta, oliven og tomat

2 lækre salater med husets dressing

Brød og smør

Ovnstegt kyllingebryst med grønt saute

Kalvefilet med ristet kartofler og sky sauce

Honning skinke med flødekartofler

Kagebord med minimum 4 slags kage

Oste planke med druer

Frisk skåret frugt

Pris pr. pers. 348,- ekskl. drikkevarer

Pris pr. pers. kr. 665,- for et heldagsarrangement i 7,5 timer

Heldagsarrangement indeholder:

- **Velkomstdrink**
- **Buffet**
- **Husets hvid-, rød- og dessertvin (7,5 time)**
- **Kaffe med småkager**
- **Ta' selv bar med øl, vand og vin**
- **Suppe**
- **Blomsterdekorationer**
- **Valgfri farve på dug og serviet**