NYTÅRSMENU

UD AF HUSET – med let anretningsvejledning

Nytårsmenu – 4 retter

Vil du gå det nye år i møde med en lækker menu til dig og dine gæster og kun skulle stå for anretningen? Så er vores skræddersyede nytårsmenu lige noget for dig. Det eneste du skal gøre er at følge en let anretningsvejledning, som trin-for-trin guider dig igennem anretningen, så du med sikkerhed kan imponere dine gæster.

Bon appétit og velbekomme.

Snacks

Soyabagte mandler
Letrøget laksemousse med friteret spaghetti
Unghanebryst med basilikumsmayo

Forret

Rimmet kammusling med blomkålscreme
toppet med grøn olie og friske krydderurter.
Lækkert sprødt kuvertbrød og kryddersmør.

Hovedret

Variation af kalv med krydret mørbrad, røget filet og
krokette serveres med syltede og bagte skalotteløg,
langtidsbagt porre og lynstegte sukkerærter.
Hertil pommes anna og sauce Marengo.

Dessert

Gateau marcel med hvid og mørk chokolade
serveres med Skovkroens hindbærsorbet,
brombærcoulis, syltede bær og
brændt hvid chokolade.

Kr. 329,-

Nytårsmenu – Vegetar 4 retter

Er du vegetar, har vi også en superlækker og velsmagende menu til dig.
Det er en overdådig 4 retters menu bestående af:

Snacks

Soyabagte mandler
Friteret spaghetti med basilikumsmayo

Forret

Blomkålssuppe toppet med grøn olie
og friske krydderurter.
Lækkert sprødt kuvertbrød med kryddersmør.

Hovedret

Krydderbøf af gulerod, selleri og rødbede
serveres med syltede og bagte skalotteløg,
langtidsbagt porre med smør og lynstegte sukkerærter.
Hertil pommes anna og sauce Marengo.

Dessert

Gateau marcel med hvid og mørk chokolade
serveres med Skovkroens hindbærsorbet,
brombærcoulis, syltede bær og
brændt hvid chokolade.

Kr. 319,-

Børnenes Nytårsmenu 3 retter

Vi har også skræddersyet en 3 retters menu for børnene til nytårsaftenen – børnenes nytårsmenu består af:

Snacks

Friteret spaghetti med basilikumsmayo

Hovedret

Paprika mørbradgryde med cocktailpølser.
Hertil bagt kartoffelmos.

Dessert

Chokolademousse
med brændt hvid chokolade.

Kr. 199,-

Supplementer til menuen

Skal nytårsmenuen have et ekstra pift og dine gæster lidt yderligere forkælelse, kan vi tilbyde to delikate supplementsmuligheder:

Kransekage

Hjemmebagt kransekage med nougat i midten og dyppet i mørk chokolade.

Kr. 35,-

Et stykke pr. person.

Natmad eller dagen derpå

Pulled pork burger
med coleslaw og barbeque.

Kr. 65,-

Afhentning

Husk deadline for endeligt antal er den 28. december.

Nytårsmenuen kan afhentes på
Gyrstinge Skovkro, Gyrstinge Skovhuse 33,
4173 Fjenneslev, i tidsrummet:

Afhentning d. 31. december 2020
Mellem kl. 10.00-13.00

Betalingen sker ved
afhentningen af nytårsmenuen.

Levering

Har du ikke mulighed for at hente din nytårsmenu, kan vi tilbyde at levere din nytårsmenu lige til døren – så bliver det ikke nemmere:

Levering d. 31. december 2020
Mellem kl. 10.00-15.00

Ved levering fremsendes faktura
på mail, som skal indbetales inden
levering.

0-20 km = kr. 85,-
20-35 km = kr. 110,-

Gyrstinge
SKOVKRO

Gyrstinge Skovhuse 33 · 4173 Fjenneslev · 5784 5652 · www.skovkro.dk · info@skovkro.dk

Medmindre andet er opgivet
er alle priser pr. kuvert.

OKTOBER 2020