

Selskabsmenuer

Forslag til 3 retters menu

Forretter

Varmrøget laks

fra egen rygeovn med radiser, syltet rødløg og urtecreme.

Stegt tigerrejer

med provençale (varm tomatkompot med hvidløg).

Laksetallerken

med lakseroulade med spinat pyntet med urtecreme samt marineret laks med citroncreme.

Lille "stjernes kud"

(½ dampet fisk ½ stegt fisk m. tomatmayo, rejer, urtesalat og sprød brødchips)

Stegt oksecarpaccio

med soyadressing, hvidløgsmayo, sprøde chips og urter.

Tapas tallerken bestående af:

Lakserillette med sprød tomattuille

Serranokurv med svamperemoulade

Gravad kalv med purløgsmayonnaise og syltet rødløg

Krustade med rejesalat og avocado

Tarteletter

med høns i asparges.

Til alle forretter serveres kuvertbrød og rørt smør.

Selskabsmenuer

Forslag til 3 retters menu

Hovedretter

Rosa langtidsstegt kalv

med sæsons grønt. Hertil kartoffelroulade med persille og græskarkerner og rødvinsvampesauce.

Helstegt oksefilet

med bagte tomater, små urtemarinerede kartofler og sauce bearnaise.

Rødvinsmarineret svinekam stegt med timian

med æbler og løgbåde. Små bagte kartofler med løg, vendt med persille, citronskal og hvidløg.
Hertil rødvinsauce.

Indbagt oksemørbrad

med urtefars. Hertil pommestruer
og rødvinsauce.

Kalvesteg stegt som vildt

med surt, sødt og waldorfsalat.
Hertil hvide og brune kartofler samt vildtsauce.

Gammeldags oksesteg

med bønner og bacon, tomat med flødepeberrod og glaseret perleløg. Hertil surt, sødt, hvide kartofler og skysauce.

Til alle hovedretter serveres sæsonens salat og garniture.

Selskabsmenuer

Forslag til 3 retters menu

Desserter

Svampet chokoladebrownie

med saltkaramelcreme og sprødt. Hertil Skovkroens skovbærsorbet

Kold jordbær-rabarbersuppe (fra maj)

med stykker af jordbær og rabarber.

Hertil Skovkroens hvid chokoladeis.

Karamelmoussekage

med browniebund, pyntet med syltede bær og brændt hvid chokolade.
Hertil Skovkroens skovbærsorbet.

Citrontærte med marengs

med Skovkroens vaniljeis og sprødt.

Desserttallerken

med nøddeflorentiner med bærcreme og citrontærte med marengs
samt Skovkroens brombærsorbet.

Pandekager

med Skovkroens jordbærsorbet og nougat is pyntet
med chokoladesauce.

Islagkage

med Skovkroens hindbærsorbet og nougat.

Iskurv

med vanilje og hindbærsorbet

Buffet - hovedret - tillæg kr. 30,-

Hovedretsbuffet — udvælg 3 stegeretter

Langtidsstegt rosa kalvetyksteg med grønt.

Indbagt oksemørbrad med urtefars.

Barbecuemarineret spareribs

Rødvinsmarineret svinekam stegt med timian

Kyllingesouffle med sprødt bacon.

Saucer — udvælg 2 saucer

Svampesovs

Rødvinsauce

Rødvinssvampesauce

Bearnaisesovs

Pebersauce

Whiskeyssauce

Skysauce

Kartofler — udvælg 2 slags

Panderistede kartofler med urter.

Saltbagte kartofler.

Pommes Anna.

Flødekartofler.

Knuste kartofler med hvidløg og parmesan.

Kartoffelroulade med persille og græskarkerner.

Grove fritter

Salater — udvælg 2 slags

Klassisk tomatsalat med oliven og mozzarella.

Broccolisalat med sprødstegt bacon, rødløg og ristede kerner.

Rabarbersalat med feta og sprøde kerner.

Spidskålssalat med æbler og dressing af avokado, agurk.

Isbuffet

IS buffet med 4 slags is
Hertil vafler, guf, og drys.

Is

Rabarbersorbet

Jordbærsorbet

Hindbærsorbet

Skovbærsorbet

Romkugle

Nougat

Mørk chokolade med knas

Hvid chokolade med knas

Oreo

Lakrids

Vanilje

Tillæg kr. 15,- pr, kuvert.

Selskabsmenuer

Natmad

Pizzabuffet

med 3 slags fyld: kylling, pepperoni og salat-kebab.

Brændende kærlighed

af kartoffelmos, stegte bacontern, løg og pyntet med purløg. Hertil syltede rødbeder.

Tarteletter med høns i asparges

Pulled pork burger – byg selv.

Hotdog – byg selv.

Æggekage med bacon, rødbeder og rugbrød

Biksemad med spejlæg og rødbeder.

Krydret tomatsuppe med croutoner.

Aspargessuppe med kødboller. Hertil brød.

Pålægsbuffet med 2 slags pålæg og lun leverpostej.