Selskabsmenuer

Forslag til 3-retters menu

Forretter

Varmrøget laks
Fra egen rygeovn med radiser, syltede rødløg og urtecreme.

Rejecocktail
Med sprød salat og cremet rød dressing, serveret med citron, sprød tomattuille og friske krydderurter.

Laksetallerken
Med plukket varmrøget laks med citroncreme og syltede blomkål.
Dildgravad laks med chips og peberrodscreme.

Vaffel
med parmaskinke, trøffelcreme, syltede tomat og revet vesterhavsost.

Rørt tatar
med estragonmayo, karse og tapiokaperlechips.

Blomkålssuppe med hvid chokolade
Serveret med sprød serranoskinke og toppet med tomat- og solsikkekerner samt sprøde urter.

Tapastallerken bestående af:
- Wontonskål med varmrøget laks og purløgsmayo
- Tomatpannacotta med rejer
- Gravad krondyrfilet med syltede ribs og ostecreme af Gammel Knas
- Friteret svamp i orlydej med estragonmayo.

Tarteletter
Med høns i asparges.

Til alle forretter serveres kuvertbrød og rørt smør.

Hovedretter

Rosa langtidsstegt kalv
Med hasselbagte kartofler og rødvinssvampesauce.

Helstegt oksefilet
Med knuste kartofler, parmesan og hvidløg, serveret med okseglace.

Oksecoulotte
Med krokette af braiseret oksekød, serveret med pommes macaire.

Nakkesteg
farseret med soltørrede tomater, persille og hvidløg.
Serveret med kartoffelsoufflé og choronsauce.

Trøffelfarseret unghanebryst
Med pommes Anna og svampesauce.

Kalvesteg stegt som vildt
Med surt og sødt samt waldorfsalat.
Hertil hvide og brunede kartofler samt vildtsauce.

Gammeldags oksesteg
Med bønner og bacon, tomat med flødepeberrod og glaserede perleløg.
Hertil surt og sødt, hvide kartofler og skysauce.

Til alle hovedretter serveres sæsonens salat og garniture.

Desserter

Svampet chokoladebrownie
Med saltkaramelcreme og sprødt. Hertil Skovkroens skovbærsorbet.

Dubai brownie
Med Skovkroens pistacieis og sprødt.

Lun æbletærte
med karamelliseret æbler og Skovkroens nougatis.

Hvid og mørk chokolademousse
Med kransekagekiks. Hertil jordbær-/rabarbersorbet.

Chokolade-nøddebund
Med brombærmousse, kys og vaniljeis.

Pandekager
Med vaniljeis og jordbærsorbet. Hertil lun chokoladesauce og jordbærmarmelade.

Skovkroens regnbueislagkage
Med mørk chokolade, vanilje og jordbærsorbet. Pyntet med marcipanbånd og brændt marengs. Bydes 2 gange.

Skovkroens hindbærfavorit-islagkage
Med Skovkroens hindbærsorbet og nougat. Pyntet med marcipanbånd og brændt marengs. Bydes 2 gange.

Skovkroens rabarberfavorit-islagkage
Med Skovkroens hvide chokolade og rabarber i midten. Pyntet med marcipanbånd og brændt marengs. Bydes 2 gange.

Skovkroens citronfavorit-islagkage
Med Skovkroens citronsorbet, chokoladebrownie og lemoncurd. Pyntet med marcipanbånd og brændt marengs. Bydes 2 gange.

Islagkagebuffet med 2 slags islagkager; Vælg fra ovenstående. (tillæg kr. 15,-)

Buffet – hovedret (tillæg kr. 40,-). Minimum 25 kuverter

Hovedretsbuffet – vælg 3 stegeretter *(Til alle stegeretter serveres sæsonens grønt.)*

- Langtidsstegt rosa kalvetyksteg
- Helstegt oksemørbrad
- Indbagt laks med rejesoufflé
- Trøffelfarseret unghanebryst
- Crispy kylling
- Frikadeller med soltørrede tomater
- Nakkesteg farseret med soltørrede tomater, persille og hvidløg.
- Majsdeller med tomatcreme
- Shakshuka (vegetarret med tomatsauce, bønner og æg)

Saucer – vælg 2 slags

- Svampesauce
- Rødvinssauce
- Rødvinssvampesauce
- Bearnaisesauce
- Pebersauce
- Whiskysauce
- Skysauce

Kartofler – vælg 2 slags

- Panderistede kartofler med urter
- Saltbagte kartofler
- Flødekartofler
- Knuste kartofler med hvidløg og parmesan
- Hasselbagte kartofler
- Sprøde fritter
- Friterede kartoffelkroketter

Salater – vælg 2 slags

- Klassisk tomatsalat med oliven og mozzarella
- Klassisk broccolisalat med bacon og rosiner
- Græskarsalat med æbler og persilledressing
- Rødspidskålssalat med æbler og dadler.
- Pæresalat med valnødder og hvid ost.
- Hjertesalat med peberfrugt, gulerod, agurk, majs og gomadressing
- Bulgursalat med rød pesto, feta, bagte cherrytomater og forårsløg
- Gulerodssalat med honningbagte gulerødder, ristede kikærter og persilledressing
- Crispy rice salat med rød spidskål, springløg, edamamebønner og agurk.

Natmad

Pizzabuffet
Med tre slags fyld: pepperoni, salat-kebab og kartoffel med ricottacreme.

Brændende kærlighed
Af kartoffelmos, stegte bacontern og løg, pyntet med purløg.
Hertil syltede rødbeder.

Tarteletter
Med høns i asparges.

Pulled pork-burger – byg selv
Saftigt, langtidsstegt pulled pork, briochebolle, coleslaw og BBQ-sauce.

Hotdog – byg selv
Med brune pølser, ristede løg, rå løg, agurkesalat, remoulade, ketchup og sennep.

Æggekage
Med bacon, rødbeder og rugbrød.

Biksemad
Med spejlæg og rødbeder.

Krydret tomatsuppe
Med croutoner.

Aspargessuppe
Med kødboller. Hertil brød.

Pålægsbuffet
Med rullepølse, roastbeef og lun leverpostej.