



Gyrstinge Skovkro
– høj kvalitet i idylliske
rammer.

SELSKABSMENUER

Menuforslag
fra juli
til september

Gyrstinge
SKOVKRO

Gyrstinge Skovhuse 33
4173 Fjenneslev

SKOVKRO.DK
T: 57 84 56 52
Info@skovkro.dk



3 RETTERS MENUER

Sammensæt din egen 3 retters menu

FORRETTER

Varmrøget kulmule

fra egen rygeovn med syltet rødløg og krydderurtecreme.

Smørstegt havkat

på leje af ristet rucola og friske urter.

Hvidvinsdampet isingfilet

med asparges og sauce tatar

Serveret med grillet og karamelliseret citron.

Cremet thai karrysuppe

med blåbær.

Tarteletter

med høns i asparges.

carpaccio

i tynde skiver med rucola.

Langtidsbagte tomater og høvlet parmesan.

Hertil serveres
langtidshævet brød og rørt smør.

3 RETTERS MENUER

Sammensæt din egen 3 retters menu

HOVEDRETTER

Langtidsstegt kalv

med sommerens grønt.

Hertil pommes røsti og kantarelsauce.

Kalvesteg stegt som vildt

med surt, sødt og waldorfsalat.

Hertil hvide og brune kartofler samt vildtsauce.

Helstegt oksemørbrad

Med syltede og bagte løg.

Hertil saltbagte kartofler og bearnaisesovs.

Unghanebryst

marineret i øl med honning.

Hertil pommes rissollées og chili-øl-flødesauce.

Rødvinsbraiseret ossobuco

med friske bønner og farseret tomat.

Hertil grov kartoffel-gulerodsmos og okseglace.

Til alle hovedretter serveres
sæsonens garniture.

3 RETTERS MENUER

Sammensæt din egen 3 retters menu

DESSERT

Kold jordbær - rabarbersuppe

med stykker af jordbær og rabarber, toppes med vaniljeis.

Hvid chokolade pannacotta

med sorbet og marinerede bær.

Islagkage

Vælg to slags is.

Rabarbertrifli

med mascarpone.

Chokoladefondant

med sorbet og kompot.

Hasselnød galette

med sommerbær og is.

Stikkelsbærgrød

Med vaniljeis og sprødt.

SELSKABSBUFFET

Sammensæt din egen buffet

FORRETTER - UDVÆLG 3

- Varmrøget laks** med krydderurtecreme.
- Radiser** på ostecremebund med sprød rugbrød.
- Røget unghane terin** med sylte og bagte tomater.
- Stegt laks** i soya på bund af sprød kål.
- Lynstegt tun** med marinerede urter
- Melon** svøbt i lufttørret skinke.
- Aspargessuppe** med grønne asparges.

Hertil langtidshævet brød og rørt smør.

HOVEDRETTER - UDVÆLG 3

- Langtidsstegt rosa kalvetyksteg** med grønt.
 - Helstegt oksemørbrad** med svampe.
 - Svinemørbrad** fyldt med ost og svøbt i bacon.
 - Barbecuemarineret spareribs**
 - Rødvinsbraiseret ossobuco**
 - Gammel dags kylling** med rabarberkompot.
 - Tarteletter** med høns i aspgarges.
 - Grøntsagshøffer**
-

SAUCER - UDVÆLG 2

- Bearnaisesovs**
- Svampesovs**
- Rødvinsauce**
- Whiskeyssauce**

SELSKABSBUFFET

Sammensæt din buffet

KARTOFLER - UDVÆLG 2

Panderistede kartofler med urter.

Grøn kartoffelroulade med gulerødder.

Saltbagte kartofler.

Hvedekernerisotto.

Flødekartofler med hvidløg.

SALATTER - UDVÆLG 2

Rabarbersalat med spinat, sojabagte mandler og salatost.

Klassisk tomatsalat med oliven og mozzarella

Jordbærsalat med asparges og balsamico glace.

Melonsalat med blåbær.

Radisesalat med edamamebønner.

DESSERT - UDVÆLG 3

Isbuffet*

med 4 slags is (vælg selv).

Hertil vafler, guf, flødeboller og drys.

Gateau Marcel med kompot.

Sommer kransekagetærte med frisk frugt.

Rabarbertrifli med vaniljemousse.

1 slags valgfri is.

Vandbakkelser med chokoladecreme.

Indbagt brie med kompot og knækbrød.

Ostebræt med frugt og sprødt.

*hvis isbuffet vælges, kan der ikke vælges andre ting.

Udvælg 1 af nedstående

Pizzabuffet

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

Pulled pork burger – byg selv

Hotdog – byg selv

Æggekage med bacon, rødbeder og rugbrød

Biksemad med spejlæg og rødbeder

Krydret tomatsuppe med croutoner

Pålægsbuffet med 2 slags pålæg og lun leverpostej

Kontakt os venligst senest 4 uger før arrangementet skal afholdes for endelig fastsættelse af menu og generel planlægning af arrangementet.

Menuforslagene ændrer sig efter årstiden og sæson.

Fandt du ikke det du søgte, så står vi klar til at finde en løsning som passer netop til dig.

Vi glæder os til at høre fra dig og leverer en fest du sent glemmer.

Gyrstinge

SKOVKRO

- høj kvalitet i idylliske rammer