

# Selskabsmenuer

## Forslag til 3 retters menu

*Forretter*

### **Varmrøget laks**

fra egen rygeovn med radiser, syltet rødløg og urtecreme.

### **Dampet kulmule**

med luftig hvidvinssauce, urter, grøn olie og majschips.

### **Laksetallerken**

med lakseroulade med spinat og laksetatar. Pyntet med urtecreme og sæsons sprødt.

### **Blinis med stenbiderrogn**

med creme fraiche og rødløg.

### **Frisk skaldyrssalat**

med æble og fennikel, pyntet med fennikel og sprød parmesan.

### **Gravad kalv**

med friséesalat, purløgsmayonnaise og syltet rødløg.

### **Kylling-svampesouffle**

med tomatchutney, friseesalat og bacondrys.

Til alle forretter serveres kuvertbrød og rørt smør.

# Selskabsmenuer

## Forslag til 3 retters menu

### *Hovedretter*

#### **Rosa langtidsstegt kalv**

med sæsons grønt. Hertil pommes røsti og svampesauce.

#### **Helstegt oksefilet**

med bagte tomater, små urtemarinerede kartofler og sauce bearnaise.

#### **Flat iron steak**

med kartoffelgratin (revet kartofler med rodfrugter og æg). Hertil bearnaisesovs.

#### **Rødvinsmarineret svinekam stegt med timian**

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

#### **Indbagt kalvemørbrad**

med kyllinge-svampe fars. Hertil pommes anna og rødvinsauce.

#### **Wienerschnitzel**

med dreng, ærter, brasede 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 hindbærsorbet

#### **Karamelliseret banan**

med Skovkroens nougatis og chokoladepynt.

#### **Kold jordbær-rabarbersuppe** (fra maj)

med stykker af jordbær og rabarber.

Hertil Skovkroens hvid chokoladeis.

**3 slags mousse** med karamel, hvid- og mørk chokolade. Toppet med passionsfrugt.

Hertil Skovkroens rabarbersorbet.

**Blåbærcheesecake** med Skovkroens vaniljeis, bærekompot og sprødt.

**Desserttallerken** med crème brûlée, pandekage med chokoladecreme, bærekompot og Skovkroens jordbærsorbet.

**Islagkage** med Skovkroens hindbærsorbet og nougat.

# Selskabsmenuer

## Klassikerne

*Forretter*

### **Tarteletter**

med høns i asparges.

*Hovedretter*

### **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.

*Desserter*

### **Citronfromage**

med flødeskum og sprødt

### **Iskurv**

med vanilje og hindbærsorbet

### **Gammeldags æblekage**

med flødeskum og sprødt

# Selskabsmenuer

## Buffet

### Tapas tallerken bestående af:

Lakseroulade med spinat og urtecreme

Serranokurv med svamperemoulade

Gravad kalv med purløgsmayonnaise og syltet rødløg

Rejesouffle med tomatdrys og dressing

*Hovedretsbuffet— udvælg 3 stegeretter*

**Langtidsstegt rosa kalvetyksteg** med grønt.

**Flat iron steak** med bagte cherrytomater.

**Indbagt kalvemørbrad**

med kyllinge-svampefars.

**Barbecuemarineret spareribs**

**Rødvinsmarineret svinekam stegt med timian**

med æbler og løgbåde.

**Kyllingesouffle** med sprødt bacon.

**Indbagt svinemørbrad** med krydderurtefars.

*Saucer — udvælg 2 saucer*

**Svampesovs**

**Rødvinsauce**

**Bearnaisesovs**

**Whiskeyssauce**

**Skysauce**

# Selskabsmenuer

## Buffet

*Kartofler — udvælg 2 slags*

**Panderistede kartofler** med urter.

**Saltbagte kartofler.**

**Pommes Anna.**

**Flødekartofler.**

**Kartoffelgratin** (revet kartofler med rodfrugter og æg)

**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.

**Bagte rødbeder** med frisk salat, feta og sprøde mandler.

**Aspargessalat** med radiser og grønt.

# Selskabsmenuer

## Buffet

*Dessertbuffet— udvælg 3*

**IS buffet\*** med 4 slags is (Se næste side).

Hertil vafler, guf, og drys.

**Sæsonens trifli** med hvid chokolademousse.

**1 slags valgfri is** fra Skovkroens egen produktion.

**Chokolademousse** med sprødt.

**Blåbærcheesecake**

**Crème brûlée**

**Tiramisu**

**Pandekage** med chokoladecreme

**Svampet chokoladebrownie**

**Minimuffins** med smørcreme

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

# Selskabsmenuer

## Isbuffet

*Isbuffet— udvælg 4 af nedenstående is*

**Rabarbersorbet**

**Jordbærsorbet**

**Hindbærsorbet**

**Romkugle**

**Nougat**

**Mørk chokolade** med knas

**Hvid chokolade** med knas

**Oreo**

**Lakrids**

**Vanilje**

# 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.