



SALLINGSUND FÆRGEKRO

FORRETTER :

Rose af røget laks på sprøde salater.

Garneres med marinerede urter og rejer. Hertil krydderurtesauce.

Rose af tynde skiver af Serano-skinke.

Serveres med marinerede salater med tomatsalsa og marinerede artiskokhjerter.
Hertil hjemmebagt brød.

Kroens muslingesuppe med hvidvin, urter, safran og

pocherede Limfjordsmuslinger.

Hertil hjemmebagt brød.

Kroens lakseterrine.

Garneres med rejer og rogn. Hertil krydderurtdressing og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER :

Rosastegt svinemørbrad.

Serveres med grøntsagsflan, kartoffelkage samt sauce Robert.

Mør kalvesteg af kalveculotte eller mør oksesteg af okseculotte.

Serveres med smørristede kartofler, surt, årstidens grøntsager samt kraftig skysauce.

Rosmarin- & hvidløgsfyldt lammekølle.

Serveres med pommes Anna, årstidens svampe & grøntsager, mintgele samt persilleskysauce.

Helstegt kamsteg uden svær.

Serveres med årstidens grøntsager, persillekartofler, surt samt skysauce.

DESSERTER :

Hjemmelavet vanilleparfait (is) med Grand Marnier.

Serveres med frisk frugtsalat.

Hjemmelavet hindbærfromage med makron og likør.

Serveres med frugtcoulis og marinerede bær.

Hjemmelavet fragelité-isroulade med moccaparfait tilsmagt med orange.

Serveres med frisk frugtsalat.

Luksus-chokoladecake i lag med chokolade-ganache.

Hertil syltede nødder, hjemmelavet vanilleparfait samt frugtcoulis.

Ved min. 20 personer : 2 retter kr. 198,- 3 retter kr. 248,-

Ved 10 - 19 personer : Tillæg pr. person kr. 20,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

FORRETTER :

Kold rødtungeroulade med røget hellefisk, spinat og laksemousse.

Anrettes på plukket salat – garneres med marinerede rejer, hel krebs og rogn.
Hertil pesto-dressing og hjemmebagt brød.

Kroens fisketallerken :

Rose af røget laks – Rødtungeroulade med røget hellefisk – Pestobagt lyssej.
Garneres med rejer og rogn. Hertil hjemmebagt brød og pesto-dressing.

Carpaccio af letrøget oksemørbrad.

Anrettes med salat, Parmesan, pinjekerner samt forskellige grøntsager.
Hertil pesto og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER :

Helstegt kron dyrfilet (tillæg kr. 30,00 pr. person).

Serveres med årstidens grøntsager, svampemiks med pærestykker og tranebær, nøddekartofler samt mild pebersauce.

Helstegt oksefilet.

Serveres med årstidens grøntsager, pommes Anna samt rosmarinskysauce.

Rosastegt oksemørbrad af Black Anguskvæg (tillæg kr. 30,00 pr. person).

Serveres med sæsonens grøntsager, pommes Anna samt rosmarinskysauce

Duet af helstegt svinemørbrad og helstegt kalvefilet.

Serveres med grøntsagssouffléer, årstidens grøntsager, kartoffelkage samt rosmarinskysauce.

Rosastegt kalvefilet af dansk gourmetkalv (tillæg kr. 20,00 pr. person).

Serveres med svampesautées, årstidens grøntsager, smørstegte petit-kartofler med persillecoulis samt rosmarinskysauce.

DESSERTER :

Chokolade- & karamelparfait (is).

Serveres med coulis og frisk frugtsalat af melon og ananas.

Hjemmelavet Baileys-parfait (is).

Serveres med syltede nødder, frisk frugtsalat og hindbærcoulis.

Kroens luksus-chokoladekage (Gâteau Marcelle).

Serveres med hjemmelavet vanilleparfait (is) samt syltede bær.

Rødvinspocheret, chokoladedyppet pære fyldt med orangetrøffel.

Serveres med marinerede bær samt vanilleparfait (is).

Ved min 20 personer : 2 retter kr. 228,- 3 retter kr. 278,-

Ved 10 – 19 personer : Tillæg kr. 20,00 pr. person.



SALLINGSUND FÆRGEKRO

BUFFET NR. 1

Rose af røget laks med marinerede urter.

Serveres med pesto-dressing.

Tynde skiver af Serano-skinke.

Serveres med melonsalat med purløg.

Kroens fisketerrine.

Garneres med marinerede rejer. Hertil krydderurtdressing.

Tynde skiver af røget dyrekølle.

Serveres med fennikelsalat og tomatsalsa.

Varm, helstegt oksefilet.

Serveres med 2 specialsalater, 2 dressinger samt skysauce.

Varme, små boeuffer af svinemørbrad i champignons a la creme.

Serveres med smørristede kartofler.

Brie – Port Salut – Blå Kornblomst fra Thise

Serveres med druer og oliven.

Chokoladekage i lag med chokolade-ganache.

Serveres med coulis og frisk frugtsalat.

Frugtkurv med friske frugter.

Brød og smør.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 218,-

Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 228,-

Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 238,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

BUFFET NR. II

Kold, pesto-bagt torsk med kraftig tomatsalsa.

Hertil sprøde salater og pesto-dressing.

Kold, dampet, norsk laksefilet.

Garneres med marinerede urter, marinerede rejer og dildcreme.

Laksetatar af røget laks med sennep, løg, dild og cremefraiche.

Pyntes med krebschaler og ørredrogn.

Tynde skiver af Skagen-skinke.

Serveres med salat med marinerede artiskokhjerter og ristede pinjekerner.

Skiver af koldt, rosastegt andebryst.

Serveres med syrlig æblesalat samt akasieristede nødder.

Lunt kalkunbryst med krydderurter.

Serveres med bagte rodfrugter.

Lun, helstegt kalvefilet af dansk gourmetkalv.

Serveres med pommes Anna med hvidløg og timian – samt skysauce.

Bræt med 5 super-oste fra bl.a. Thise Mejeri.

Garneres med oliven, tørrede abrikoser og druer.

Mazarinbund med hvid chokoladecreme samt friske frugter & bær.

Hjemmelavet vanilleparfait med Grand Marnier.

Serveres med frisk frugtsalat..

Til buffeten serveres hjemmebagt brød og 2 special-salater.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 258,-

Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 268,-

Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 278,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

BUFFET NR. III

Laksetatar af røget laks med sennep, løg, dild og cremefraiche.
Garneres med krebsehaler og ørredrogn.

Kold rødtungeroulade med røget hellefisk, laksemousse og spinat.
Anrettes med sprød salat – hertil pesto-dressing.

Lun, meunierestegt rødtungefilet.
Serveres på spinat – hertil en kraftig hvidvinssauce med purløg.

Kolde lammekoteletter.
Serveres med fennikelsalat og tomatsalsa.

Hjemmelavet fjerkræterriner med nødder og bær.
Serveres med sauce Cumberland.

Frisk pastasalat med krydderurteolie, sprøde grøntsager samt økologiske oste.

Rosastegt kalvefilet af Dansk Gourmetkalv.
Serveres med svampesautees med persille, kartoffelkage og skysauce.

Seks danske og udenlandske luksus-oste.
Garneres med oliven, tørrede abrikoser og druer.

Rødvinspocheret, chokoladedyppet pære fyldt med orangetrøffel.
Serveres med syltede nødder og vanille-cremefraiche.

Udvalg af kager.
Serveres med letpisket fløde.

Hjemmelavet hindbær-parfait.
Serveres med frisk frugtsalat.

Brød, smør og 2 special-salater med dressinger.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 288,-
Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 298,-
Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 308,-



SALLINGSUND FÆRGEKRO

DIVERSE

Uspecificeret smørrebrød pr. stk.	kr. 42,-
2 slags sild med karrysalat med brød / smør	kr. 65,-
Luksus-sandwich (2 halve pr. person) med to slags fyld	kr. 50,-
Fiskefilet med remoulade & citron	kr. 39,-
Franskbrød med rejer "i trængsel"	kr. 60,-
Canapéer – med luksuspålæg (3 stk. pr. person)	kr. 60,-
Salatanretning med dressing og brød	kr. 65,-
Kold roastbeef med kartoffelsalat & brød	kr. 75,-
Luksus-pølsebord med diverse tilbehør, brød & smør (min. 6 slags pølser)	kr. 125,-
Ostebord med druer, frugt, kiks samt brød (5 luksus-oste)	kr. 95,-
Oste- og pølsebord Kombination af ovennævnte.	kr. 125,-
Ta´ selv stegebord (min. 25 personer) :	
Rosategt svinemørbrad. Rosategt oksefilet. Glaseret skinke. Helstegte, fyldte lammekøller.	
Serveres med special-salater, flødebagte kartofler, pommes Anna med timian - samt hjemmebagt brød.	
Pris pr. person	kr. 198,-

**Ønsker De kok til udskæring/anretning, sørger vi gerne herfor.
Indhent venligst prisoverslag.**



SALLINGSUND FÆRGEKRO

RECEPTIONER

BUFFET I:

Små tærter med lakserogn, rødløg og cr. fraiche.

Canapéer med forskelligt pålæg.

Lækre mini-sandwiches med rejemousse og røget laks.

Melonstykker omrullet med Serano-skinke.

Ostebjælker med lune, honningristede mandler.

Hjemmelavet kransekage- & chokoladekonfekt.

Brød & smør.

Frugtkurv.

Pris pr. person kr. 145,00.

BUFFET II:

Luksus-canapéer med røget laks, Parma-skinke og roastbeef.

Små vandbakkelser med rørt cr. fraiche og ørredrogn.

Små buttedejskaller med æggemousse, laksemousse og rejemousse.

Små, lune porretærter med bacon.

Små lune frikadeller med cornichoner.

Carpaccio af kold kalvefilet med tunmousse.

Emmenthaler-bjælker med druer og oliven.

Hjemmelavet kransekage- & chokoladekonfekt.

Brød & smør.

Pris pr. person kr. 165,00.

Buffet I & II leveres til min. 25 personer. Buffet'erne er sammensat således, at de kan nydes "stående" – og de er kun beregnet til receptioner – ikke hovedmåltider.