

# Erik Menveds Kro

## Hold selskab i hyggelige omgivelser

I vores intime, skæve og historiske stuer, kan vi afholde mindre selskaber på op til 54 personer, dog minimum 15 voksne.

Vi tilbyder et bredt udvalg af menuer og vine. Vi serverer fra hele det gastronomiske barometer, og er klar til at imødekomme netop Deres ønske.

På de næste sider finder De vores forslag til menuer og buffeter, som De kan søge inspiration i.



Østergade 2, 5400 Bogense, 6481 3814 - erikmenvedskro.dk

# Erik Menveds Kro

## ”Den lille klassiske”

### Indeholder:

5 timers arrangement  
3 retters menu, ½ flaske husets vin, 1 glas dessertvin  
Kaffe/te med småkager  
Husets opdækning og blomst  
**Pr. person kr. 398,-**

Tillæg for ekstra time, kr. 45,- pr. person

### Vælg mellem følgende menuer:

#### Forretter:

- Tarteletter med høns i asparges
  - Cremet fiskesuppe - urter i jullienne og rejer
  - Klar suppe – suppeurter, kød og melboller
- Der serveres brød til supperne

#### Hovedretter:

- Gl. daws oksesteg – bønner, surt/sødt, glaserede løg, hvide kartofler, skysauce
- Svinekam med sprød svær – hjemmelavet rødkål, brune og hvide kartofler, flæskestegssauce
- Krydderstegt nakkefilet – dampede grønsager, halve bagekartofler, kryddersauce

#### Desserter:

- gl.dags æblekage
- appelsinfromage med appelsinsauce
- 2 slags hjemmelavet is med frisk frugt

# Erik Menveds Kro

## ”Bogense-arrangementet”

### Indeholder:

7 timers arrangement

3 retters menu

Husets vine, øl og vand ad libitum (t.o.m. natmad), 1 glas dessertvin

Kaffe/te med småkager el. kransekage

1 cognac el. likør til kaffen

Natmad

Husets borddækning blomst

**Pr. person kr. 598,-**

Tillæg for ekstra time, kr. 45,- pr. person

### Vælg mellem følgende menuer:

#### Forretter:

- Tarteletter med høns i asparges
  - Cremet fiskesuppe - urter i jullienne og rejer
  - Klar suppe – suppeurter, kød og melboller
- Der serveres brød til supperne

#### Hovedretter:

- Gl. daws oksesteg – bønner, surt/sødt, glaserede løg, hvide kartofler, skysauce
- Svinekam med sprød svær – hjemmelavet rødkål, brune og hvide kartofler, flæskestegsauce
- Krydderstegt nakkefilet – dampede grønsager, halve bagekartofler, kryddersauce

#### Desserter:

- gl.dags æblekage
- appelsinfromage med appelsinsauce
- 2 slags is med frisk frugt

#### Natmad:

- Karrysuppe med hønsekød og ris
- Biksemad med spejlæg
- Frikadeller med kold kartoffelsalat

# Erik Menveds Kro

## Forretter:

Kroens rejesalat – luksusrejer, kaviar, citron, asparges, 2 slags dressing.	69,-
Varmrøget laks – hjemmerøget, flødestuvet spinat, slikasparges, citron.	79,-
Varmrøget laks – hjemmerøget, salat, slikasparges, citron, kapers-æggedressing.	79,-
Koldrøget laks – flødestuvet spinat, slikasparges, citron.	79,-
Koldrøget laks – fyldig salat, citron, røgeostcreme.	79,-
Gravad laks – dild-farin creme, salat, slikasparges.	79,-
Serranoskinke – melonsalat, tomatconcassé, kryddercreme.	79,-
Hvid fiskesouffle – krebsefyld, kålbund, safranvelouté.	99,-
Hummerbisque – cognac, hummerhaler, letpisket flødeskum.	99,-
Tarteletter – høns i asparges eller rejer i asparges.	79,-
Hønsesalat – ananasring, bacon, ristet toastbrød.	79,-
Aspargessuppe – asparges, kødboller.	69,-
Klar suppe – suppeurter, kød og melboller	69,-
Tomatsuppe – suppehorn, creme fraiche.	69,-
Rødspætteroulade med laksesouffle – salat, rejer, kaviar, citron, dressings.	79,-
Bresaola – lufttørret italiensk okseinderlår, balsamicomarinade, sprøde salater ristede pinjekerner.	89,-
Dampet laks belle vue – rejer, asparges, kaviar, salater, citron, mayonnaise krydderdressing.	89,-
Kystens fisketallerken – bagt hvid fisk, røget laks, dampet rødtunge, rejer Asparges, kaviar, dressings.	109,-

# Erik Menveds Kro

## Hovedretter:

Helstegt oksefilet - årstidens sauté, blomkålstimbale, rødvinssauce eller bearnaisesauce. <b>Kan også laves også som oksemørbrad (tillæg 40,- pr. pers.)</b>	189,-
Rosa kalvefilet – sauté af svampe, provencetomat, estragonsauce. <b>Kan også laves også som kalvemørbrad (tillæg 40,- pr. pers.)</b>	199,-
Kryddermarineret nakkefilet – bagt løgkompot, dampede gulerødder kryddersauce.	179,-
Farseret unghanebryst – friske grønsager, broccolitimbale hvidvins-persillesauce.	179,-
Kalvesteg stegt som vildt – grønsager, hjemmelavet agurkesalat, tyttebær fuglerede med waldorfsalat, brune og hvide kartofler, vildtsauce.	189,-
Gl. daws oksesteg – bønner, surt/sødt, glaserede løg, hvide kartofler, flødesauce.	169,-
Svinekam med sprød svær – hjemmelavet rødkål, svesker, ½ æbler brune og hvide kartofler, flæskestegssauce.	179,-
Kalkun i baconsvøb – friske grønsager, løgflan, timiansauce.	169,-
Rosastegt andebryst – saute med rødkål, grønsagstimbale rødvin-appelsinsauce.	199,-
Sprængt unghanebryst – årstidens grønsager, spinatflan, sauce med peberrod.	189,-
Kogt oksebryst – dampede grønsager, hvide kartofler gl. daws peberrodssauce.	179,-
Lammekølle – hvidløg-persillestegt, friske grønsager, mintgele lammeskysauce.	199,-
Krondyrfilet – med enebær, svampesaute, tranebærsauce tilsmagt med gin	239,-
Kalveculotte – stegt med pesto, rødløgskompot, dampet grønt, krydret sauce	189,-

### Kartofler:

Hvor der i forvejen ikke er angivet kartoffel, har vi følgende forslag:

Kartoffelkage, pommes Anna, pommes rosettes, pommes rissolees, pestokartofler, kartoffellasagne med soltørret tomat, pommes rösti, kartoffeltimbale, bagekartoffel med kryddersmør.

# Erik Menveds Kro

## Desserter:

Hjemmelavet islagkage – legeret creme, frisk frugt, chokoladesauce	69,-
Pandekager – med hjemmelavet vaniljeis og syltetøj	69,-
Panna cotta – med baileys, kaffesirup, hindbær som drys	69,-
Nøddekurv – med frisk frugt og 3 slags is	69,-
Rødvinspocheret pære – chokoladetrøffel, marcipanis a part	79,-
Iskold beaujolaisuppe – tilsmagt med cointreau, vaniljeis a part	69,-
Bagt ananas – i egen sirup, hjemmelavet vaniljeis	69,-
Fragiliteroulade med nougat – blåbærcoulis, mangoparfait	79,-
Creme brulée – hjemmelavet vaniljeparfait, coulis	79,-
Æbletrilogi – trifli, is og tærte, kanelcreme.	89,-
Gateaux Marcel – fransk chokoladekage i 2 lag med passionsfrugtsorbet, bærcoulis	89,-
Husets desserttallerken – div. kager, is, frugt og pynt I skøn symfoni	99,-

# Erik Menveds Kro

## Buffet 1

(jorden rundt)

Kold dampet laks med tangsalat og wasabicreme

Spegeskinke med salsa

Rejer i weissbier med avocadosalat

Provencalsk nakkefilet

Oksefilet på engelsk med Yorkshire pudding og gravy

Kylling i karrysauce med kokosmælk og chutney

Lækre salater fra nær og fjern

De bedste oste fra Danmark

Marrokansk appelsinkage med mandler og kanel

Pavlova med chantillycreme, kiwi og granatæble

Lækre special og buffetbrød og smør

Pr. pers.

**345,-**

# Erik Menveds Kro

## Buffet 2

(italiensk)

Parmaskinke med aspargescreme

Vitello tonato (kalvefilet med tunding)

Bagt marineret sværdfisk på rucolasalat

Risotto frutti del mare (havets frugter)

Skinkefyldte tortellini i aubergine og tomatsose

Oksetyndsteg med polenta tilsat parmesan

Siciliansk kartoffelsalat

Italienske oste med oliven

Tiramisu

Diverse specialbrød og smør

Pr. pers.

**325,-**



# Erik Menveds Kro

## Buffet 3

(dansk buffet)

2 slags sild med løg, kapers og karrysalat

Fiskefilet med remoulade og citron

½ æg med rejer og hjemmelavet mayonnaise

Rullepølse med sky, løg og karse

Lun leverpostej med bacon

Mørbradbøf med champignons a la crème

Frikadeller med rødkål

Tarteletter med høns I asparges

Brie og rygeost med druer

Gammeldags hjemmelavet æblekage

Diverse rugbrød, hvide brød og smør

Pr. pers.

325,-