



*Jul & Nytår
på
Blåvand Kro
2019*

I år kan nytårs menuen både fås
ud af huset ved afhentning senest kl. 15:00
eller på kroen fra kl. 18:00.



Juleplatte

Marineret sild med karrysalat

Æg med rejer & mayonnaise

Gl. dags rullepølse med sky & løg

Stegt fiskefilet med remoulade & citron

Vildt sylte & Vildt medister med julekål, sennep, kanel & rødbeder

Juleost med honningnødder

Pris pr. pers.

175,-

Julefrokosten

Marineret sild & kryddersild med karrysalat

Æg med rejer & mayonnaise

Koldrøget laks med æggestand

Stegt fiskefilet med remoulade & citron

Hjemmelavet frikadeller med rødkål

Vildt sylte & Vildt medister med julekål, sennep, kanel & rødbeder

Ris a'la mande med lun kirsebærsauce

Pris pr. pers.

245,-



Den Store Julefest

Marineret sild & hjemmestegte sild med karrysalat, kapers & løg

Æg med store Læsørejer & mayonnaise

Gravad laks med diildressing & hvide asparges

Stegt fiskefilet med remoulade & citron

Vildt sylte & Vildt medister med julekål, sennep, kanel & rødbeder

Andesteg med æbler, svesker & rødkål

Ris a la mande med lun kirsebærsauce

2 juleoste med druer & honningnødder

Pris pr. pers.

Min. 10 pers

295,-



Nytårsfest på Kroen

Kl. 18.00 - 21.00

Velkomst: 1 glas mousserende vin.

Luksus buffet:

Forret: Østers, hummer, kammusling, carpaccio samt andre delikatesser

Hovedret: Krondyr, oksemørbrad, havtaske og andet fisk & kød bliver stegt i live-cookingen mens du venter.

Dessert: Fromage, islagkage, brownie samt andre tapas desserter

Pris pr. kuvert

395,-

Nytårsmenu

Forret:

Kogt torsk på tangsalat toppes med urtedressing & sprød gulerodschips. Pyntes med tomat, citron, røget reje & kaviar.

Eller

Røget svinemørbrad på frisk salat. Serveres med salsa, ristede pinjekerner & gulerod.
Hertil groft flûtes & smør.

Hovedret:

Steak af oksefilet på 200 g med honningbagte rodfrugter, baconflan.
Hertil Pommes Duches & rødvinsauce.

Dessert:

Blødende chokoladekage serveres med frisk frugt, coulis & vaniljeis.

1 Ret

195,-

2 Retter

270,-

3 Retter

335,-