

# 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,-**

## Nytårs fisk med hjem

Kl. 10:00 til 14:00

Vi sælger fersk fisk & delikatesser til jeres nytårs aften.  
Har i specielle ønsker kan dette forudbestilles frem til dagen før.  
I finder blandt andet,

### Fersk fisk:

Havtaske, rødspætter, laks, torsk, tun, lyssej, helleflynder & meget mere

### Delikatesser:

Marineret rejer, hjemmelavet salater, sild, muslinger, tangsalater, lakseroulader.

### Nytårs specialiteter:

Østers, jomfruhummer, hummersuppe, kaviar, torskerogn, kammuslinger.

Ønsker der store hummer eller ægte caviar skal dette bestilles 10 dage før.  
Hummer kan fås levende eller kogte/flækkede eller kogte, flækkede & anrettet

# Silvesterabend im Kro

Kl. 18.00 - 21.00

**Velkomst:** 1 glas mousserende vin.

## Luksus buffet:

**Vorspeise:** Austern, Hummer, Jacobsmuschel, Carpaccio und andere Delikatessen

**Hauptgericht:** Rotwild, Rinderfilet, Seeteufel, andere arten von Fisch & Fleisch werden beim live-cooking für Sie zubereitet.

**Dessert:** Fromage, Eistorte, Brownie und viele andere tapas desserts.

Pris pr. kuvert

**395,-**

## Silvester Fisch mit nach Hause

Kl. 10:00 til 14:00

Wir verkaufen frisch Fisch und Delikatessen für euren Silvesterabend. Haben Ihr besonderes Wünsche, könnt Ihr diese im vorraus bestellen. Das könnt ihr bestellen:

### **Frisch Fisch :**

Seeteufel, Scholle, Lachs, Kabeljau, Thunfisch, Pollack, Heilbutt und vieles mehr.....

### **Delikatessen:**

Marinierte Garnelen, hausgemachte Salate, Hering, Muscheln, Lachsrouladen

### **Silvester Specialiteten:**

Austern, Kaisergranaten, Hummersuppe, Kaviar, Dorschrogen, Jacobsmuscheln.

Wenn du gerne grosse Hummer und echten Kavier haben möchtest, musst du dies 10 Tage im vorraus bestellen. Hummer können lebend und zubereitet bestellt werden,

# Silvestermenu

Wähle zwischen 1,2 oder 3 Gerichten zum hier essen oder zum mit nehmen.  
Ihr bestimmt selber ob es Vorspeise, Hauptspeise oder hauptspeise,Dessert  
wenn es 2 Gerichte sind.

Wählt zwischen Fleisch und Fisch bei der Vorspeise.

**Ausser Haus:** Abholung vor 15 Uhr am 31. december  
Das Menu ist einfach zu erwärmen/braten & Anleitung ist dabei.

**Menu im Kro:** Ab 18:00 Uhr, die wahl zwischen menu oder Buffet.

## Vorspeise:

Gedämpfter Dorch auf Tangsalat mit Käuterdressing & Knusprigen  
Karottenchips. Garniert mit Tomat, Zitrone, geräucherte Garnele &Kaviar.

## Oder

Geräucherte Schweinelende auf frischem Salat. Serviert mit salsa, gerösteten  
Pinienkerne & Karotten.  
Hierzu gibt es Vollkornflüte und Butter

## Hauptspeise:

200g steak vom Oksenfilet mit Honig gebackenes  
Wurzelgemüse, baconflan.  
Hierzu Herzoginkartoffeln und Rotweinsosse.

## Dessert:

Saftiger Schokoladenkuchen serviert mit frischen Früchten,  
Fruchtsosse und Vanilleeis.

1 ret	<b>195,-</b>
2 retter	<b>270,-</b>
3 retter	<b>335,-</b>

# Nytårsmenu

Vælg 1, 2 eller 3 retter i huset eller med hjem.  
I bestemmer selv om det skal være forret, hovedret eller  
hovedret, dessert ved 2 retter.

Husk at beslutte om i ønsker fisk eller kød til forret.

**Ud af huset:** Skal afhentes inden kl. 15.00 den 31. december  
Menuen er nem at varme/stege og vejledning medfølger.

**Menu i huset:** Fra kl. 18:00 kan I vælge mellem menu eller buffet

## 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  
hønningbagte rodfrugter, baconflan.  
Hertil Pommes Duches & rødvinsauce.

## Dessert:

Blødende chokoladekage serveres med  
frisk frugt, coulis & vaniljeis.

1 ret	<b>195,-</b>
2 retter	<b>270,-</b>
3 retter	<b>335,-</b>