

Skævinge Kro

Selskabslokaler & Diner Transportable Nytårsmenu 2017 ud af huset

Rimet kammusling, bagt torsk

røget spæk, sennepsmayo, rødbede, manitobabrød

Oksetournedos

confiteret kartoffel, fennikel glace, gulerod, jordskokke

Gateau marcel

blommekompot, hindbær, krystalliseret hvid chokolade

348,- pr. couv.

Ønskes en 4 retters menu, kan vi yderligere tilbyde:

Hummerbisque

hummer, urter, manitobabrød

75,- pr. couv.

Vin kan tilkøbes til menuen:

Hvidvin Pinot Gris Réserve F.E. Trimbach, Alsace, fyldig og kraftig med en intens bouquet, den er nærmest rund i stilen med fint afstemt og blød syre 125,- pr. fl.

Rødvin Chunky Zinfandel Apulien, Italien, saftig frugtbombe, sødme og charme, en sand crowd-pleaser, der falder i de flestes smag 100,- pr. fl.

Dessertvin Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallebelbo Piemonte, Italien, rød druesort, boblende dessertvin med smag af jordbær 100,- pr. fl.

Afhentes mellem kl. 15.00-16.00

Skævinge Kro

Jernbanevej 1

3320 Skævinge

Tlf.: 48 28 80 06

Mobil: 21 73 20 97