

Skævinge Kro

Selskabslokaler & Diner Transportable/Catering

Nytårsmenu 2018 ud af huset

Hold fest i dit eget hjem med en fantastisk gourmetmenu tilberedt af vores køkke. Vi tilbyder en udsøgt 4 retters menu sammensat af nytårsklassikere og sæsonens råvarer, som du let kan anrette i dit eget køkken.

Hummerbisque

m/bagt torsk, urter og manitobabrød

Marineret laks

m/chips, rødbede, Karl Johan mayo, citronsnø og manitobabrød

Steak af oksemørbrad

m/pom Anna, svampe, syltede rødløg og pebersauce

Chokoladefondant

m/skønbærparfait og marengs

400,- 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 145,- pr. fl.

Rødvin Chunky Zinfandel Apulien, Italien, saftig frugt bombe, 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

Der følger en overskuelig vejledning med, der viser, hvordan du anretter menuen i dit eget køkken. (Minimumsbestilling 2 couv.).

Frist for sidste bestilling er den 27. december 2018.

Skævinge Kro

Jernbanevej 1

3320 Skævinge

Tlf.: 48 28 80 06 – Mobil: 21 73 20 97