

Skævinge Kro

Selskabslokaler & Diner Transportable Nytårsmenu 2022 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.

Der følger en overskuelig vejledning med, der viser, hvordan du anretter menuen i dit eget køkken.

Alt er tilberedt, du skal blot varme og anrette maden - nemt og lige til.

Hummerbisque

m/skaldyr, urter og kroens brød.

Rimmet laks

m/wasabicreme, krydderurter, sprødt og kroens brød.

Oksemørbrad

m/kartoffelsouffle, årstidens grønt og estragonsauce.

Chokolade fragilite

m/bær og fløde.

450,- 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. 180,- pr. fl.

Rødvin Chunky Zinfandel Apulien, Italien, saftig frugtbombe, sødme og charme, en sand crowd-pleaser, der falder i de flestes smag. 120,- pr. fl.

Dessertvin Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallebelbo Piemonte, Italien, rød druesort, boblende dessertvin med smag af jordbær. 130,- pr. fl.

Afhentes mellem kl. 15.00-16.00

(Minimumsbestilling: 2 couv.).

Frist for sidste bestilling d. 29. december 2022.

Skævinge Kro

Jernbanevej 1

3320 Skævinge

Tlf.: 2173 2097

