

Skævinge Kro

Selskabslokaler & Diner Transportable Nytårsmenu 2025 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.

Cremet hummerbisque

m/rimmet torsk, håndpillede rejer, sprød porre og kroens brød.

Røget okseinderlår

m/trøffel mayo, jordskokke chips og kroens brød.

Dansk kalvemørbrad fra Himmerland

m/pommes anna, pebersauce og årstidens grønt.

Chokolade brownie

m/flødefromage, mørk chokoladecreme og chokolade sne

475,- 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. 200,- pr. fl.

Rødvin Chunky Zinfandel Apulien, Italien, saftig frugtbombe, sødme og charme, en sand crowd-pleaser, der falder i de flestes smag. 130,- pr. fl.

Dessertvin Brachetto d'Acqui, Spumante Dolce Vallebelbo Piemonte, Italien, rød druesort, boblende dessertvin med smag af jordbær. 140,- pr. fl.

Afhentes mellem kl. 14.00-15.00

(Minimumsbestilling: 2 couv.).

Frist for sidste bestilling d. 29. december 2025.

Skævinge Kro

Jernbanevej 1

3320 Skævinge

Tlf.: 2173 2097