



Konfirmationsmenu 2021 på Hotel Årslev Kro

(vælg en 3 retters menu)

Forret

- Carpaccio af oksekød med kapers, løg, estragonmayo og parmesan
 - Tarteletter med høns i asparges
 - Lakseroulade med urtemayo og rejer
 - Rejecocktail med salat, asparges og dressing

Hovedret

- Kalvefilet med urter og årstidens grønt, ovnstegte kartofler og svampesauce
Oksemørbrad, pomme rosti med cremefraiche, årstidens grøn og skysauce
(tillæg på 25,- pr. person)
- Flæskesteg med brunede og hvide kartofler, rødkål, chips og flæskestegssauce
 - Svinemørbrad svøbt i Seranoskinke, dagens grønt og kartofler med sennepsauce

Dessert

- Kroens islagkage bestående af fragilite, is, coulis og bær
 - Citronfromage, sprød bund, citronglace, bær og is
 - Gateau marcel, havtorn, coulis og skovbæris

Pris pr. pers. 355,- ekskl. drikkevarer

Pris pr. pers. 555,- inkl. drikkevarer under middagen

Pris pr. pers. 675,- for et heldagsarrangement i 7,5 timer

Konfirmationsbuffet 2021

- Mousseterrin af ørred med grøn mayonnaise og kaviar
 - Urtemarineret tigerrejer med aioli
 - Lufttørret skinke med melon
- Røget dyrekølle med pesto og parmesan
- Pastasalat med feta, oliven og tomat
 - Salat med husets dressing
 - Brød og smør
- Svinekæber med grønt saute, sauce og kartofler
- Kalvefilet med ristet kartofler og skysauce
 - Glaseret skinke med flødekartofler
 - Kagebord med 4 slags kager/dessert
- Osteplanke med syltede nødder, oliven og hybenmarmelade
 - Friskskåret frugt

Pris pr. pers. 348,- ekskl. drikkevarer

Pris pr. pers. 665,- for et heldagsarrangement i 7,5 time

Heldagsarrangement indeholder:

- Velkomstdrink
 - Buffet
- Husets hvid-, rød- og dessertvin
 - Kaffe og småkager
- Ta' selv bar med øl, vand og vin
 - Suppe
 - Blomsterdekorationer
- Duge og servietter (valgfri farve)

