



MENU

MENU IDÉER

Arrangement med vin og mad skræddersyr efter dine ønsker, samt køkkenchefens råd om sæson og friske råvarer.

Vil vi altid gøre alt for sikre dig og dine gæster en god og smagfuld oplevelse på Søvind Kro og Galleri.

Vi laver derfor også gerne specialretter som glutenfri eller vegetarretter, det koster dog 50kr. oveni menu prisen pr. person.

Glæder kun selskaber på min. 15 personer og altid mod forudbestilling min. en uge i forvejen.

Der er også mulighed for at afhente maden på kroen, hvis dette skulle ønskes.

FORSLAG TIL FORRETTER

Lakseroulade m/ salat og sprødt

Bagt færøsk laks m/dijonmayo, salat samt dild

Torskecreme m/kapers, karse, syltet bøgehat og rugbrødschips

Blomkålssuppe med råmarineret laks, kørvelolie og friterede kapers

Tarteletter m/høns i asparges

Serranoskinke m/melon og salat

Laksemousse m/æblesalsa

Tunmousse m/rejer og caviar

Fisketallerken m/3 slags fisk og dressinger (tillæg 25 kr.)

Tapastallerken; 3 forretshapsere (tillæg 25 kr.)

Kr. 99,-

FORSLAG TIL HOVEDRETTER

Unghanebryst m/ timiankartofler, sauté af grøntsager,



de svampe og svampesauce

Glaseret skinke m/flødekartofler, selleri, æble,
svampe samt skysauce

Skinkesteg – honingmarineret med bagte rødder og kartofler

Gammeldags oksesteg m/ hvide kartofler, glaserede løg,
bønner og kraftig oksestegsovs

Svinemørbrad stegt som vildt m/ klassisk tilbehør

Rosastegt oksesteg m/ udvalg af grønsager, små ristede kartofler,
urter og rødvinssauce

Ølmarineret grill kølle m/ sæson grønt, timian kartofler og sauce

Lammekølle m/svamperisotto og tilbehør.

Oksemørbrad m/ kartoffelkage, svampeterrin,
sæson grønt og rødvinssauce (tillæg 50 kr.)

Lammefrikadeller m/melonsalat, aioli og krydderkartofler.

Kr. 255,-

Hovedretten kan også serveres som buffet m/2 salgs kød, kartofler, tilbehør og sauce.

FORSLAG TIL DESSERTER

Isroulade m/bærpuré

Chokolade cheesecake (saltkaramel) og knas

Chokoladekage m/is

Pocheret/syltet pærer m/hasselnødder – ingefærskum og vanilje is

Citronfromage

Lun pære- eller æbletærte m/softice

Pandekager m/bær og is

Gammeldags æblekage m/flødeskum og knas (portionsanrettet)

Panna Cota m/bærsirup

Trifili af sæsonens frugter/bær



Chokolade cheesecake m/citronglaze bærkompot og marengsknas

Islagkage m/bær

Tiramisu

Desserttallerken m/3 desserter (tillæg 25 kr.)

Ostetallerken m/3 udvalgte oste og frisk frugt (tillæg 25 kr.)

Kr. 89,-

FORSLAG TIL NATMAD

Aspargesuppe m/aspargesnitter og kødboller

Gulerodssuppe m/ bacon og koriander

Hønskødsuppe m/ køb- og melboller

Æggekage m/bacon, rugbrød, tomater og purløg

Hotdogs m/ tilbehør

Bruchettas

Biksemad m/ spejlæg

Tarteletter m/ høns i asparges

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Pålægsbrædt m/ div. kropølsere og oste (tillæg 40 kr.)

Kr. 99,-

KAFFEBORD

I forbindelse m/ menu

Kaffe/the m/ småkager, små chokolader – Kr. 46,-

Kaffe/the med kranseskager og småkager – Kr. 65,-

Tærte (f.eks valnøddetærte eller æbletærte) – Kr. 40,-

Gammeldags æblekage m.flødeskum – Kr. 40,-

Irish Coffee eller French Coffee – Kr. 55,-

Klassisk lagkage (10-12 personer) – 300,- pr. stk.

DRIKKEVARER

Velkomstdrink pr. flasker – Kr. 275,-

Øl & Vand pr. flaske- Kr. 30,-

Diverse Cider pr. flaske- Kr. 40,-

Snaps pr. glas – Kr. 25,-/ 30,-

Portvin/dessertvin pr. glas fra – Kr. 40,-

Whisky, Bailey, Cognac pr. glas fra – Kr. 40,-



Husets Vin – Kr. 259,-

Vin ad libitum per. person – Kr. 250,- /495,-

Se mere på vores side om vine

ARRANGEMENTER

Her er et par spændende forslag til dit arrangement på Søvind Kro i et af vores hyggelige lokaler; Gildesal, Krostuen eller Jagtstuen.

Eksempler på arrangementer i huset (min. 15 personer)

FROKOSTBUFFET

Tunmousse (eller anden fiskemousse)

Lakseroulade ELLER ½ æg m/rejer og kaviar

Tarteletter ELLER fiskefillet m/remoulade og citron

Lun leverpostej m/bacon og svampe

Unghanebryst med salat (evt. ristede kartofler)/eller mørbrad à la creme m/asier og ristede kartofler

Brieost m frugt

frisk brød og smør

Kr. 349,-

3 RETTERS ARRANGEMENT

Forret

Varmrøget laksemousse m/æblesalsa samt øllebrødschips og tørret løg

Hovedret

Rosastegt oksesteg m/forårs grønt, timiankartofler svampe og rødvinssauce

Eller

Ølmarineret grillkølle eller unghanebryst m/citron og salvie samt tilbehør af kartofler og salater

Dessert

Isroulade m/bærkompot og nøddecrumble

Kr. 409,-



ARRANGEMENT "MED DET HELE"

Velkomstdrink
Forret
Hovedret som buffet
Dessert
Kaffe/the – småkager

Kr. 475,-

Natmad (tillæg 99,-)

BRUNCH

Brunch kunne nemt være den idelle løsning til f.eks. barkedåb eller guldbryllup. (kan også laves som takw-away uden drikkevarer – 200,-/person og for min. 20 personer)

Æg, bacon, brunchpølse, yoghurt m/müsli, pålæg, lun leverpostej, æg og rejer, ost, marmelade og frugt, – tunmousse og lakseroulade samt pandekager m/sødt, kage.

Kaffe, the og juice ad libitum samt bitter.

Pris; 295,- v/min. 20 personer

Brunchen vil normalt serveres som buffet.

(tilvalg pølshorn, tarteletter, tærte, fiskefillet, eller serranoskinke/melon – 15,- pr. valg/pr person)

Ring eller mail for at høre nærmere

