

# Gourmet bufftet

(fra 4. januar til 9. november)

## Forret bufftet

- ❖ Kolde dampede rødspættepoupietter, spinatsalat med perlebyg og tartarsauce
- ❖ Luftrøret landskinke med rucola og krydderurtemayo
- ❖ Varmrøget laks med honningcreme, sødsyltede rødøg og salat
- ❖ Hjemmebagt brød og smør

## Hovedret bufftet

- ❖ Langtidstegt kalveculotte med rødvin og rosmarin og kraftig rødvinssauce
- ❖ Grillede kyllingebryster med hvidvins-kyllingesky sauce
- ❖ Bagte urter med nøddevinaigrette og rustikke croutons
- ❖ Gratineret grov kartoffelkompot med brunet smør og karse
- ❖ Pommes Anna – Kartoffel i tynde skiver bagt i pres med smør
- ❖ Cesarsalat med romaine salat, sprød bacon, høvlet comté og hvidløgs-ansjos dressing
- ❖ Bagt tomat-piment-oliven-kompot
- ❖ Ristede svampe med skalotteløg, æble og cognac

## Dessert bufftet

- ❖ Mandelmazarin med hvid chokoladecreme og knas
- ❖ Myntemarineret rustik frugtsalat
- ❖ Tahiti vanillemousse i mandelbiscuit med kompot af røde bær

**Pris pr. person, kr. 265,00**

# Tilkøb til buffeterne

## **Forretter:**

Hummerterrine, dampede asparges og dildcreme....kr. 35,-  
Store scambirejer i soja og sesam med chilimayo....kr. 25,-  
Rielllette af olbraiseret svineskank, cornichons og morfarsennep.....kr. 25,-

## **Hovedretter:**

Krydderurtestegt oksefilet med sauce chasseur.....kr. 35,-  
Rosastegt dyrekølle med portvinflødesauce.....kr. 35,-  
Hvidløgstegt lammekrone med kraftig lammesky.....kr. 40,-  
Grøn bønsesalat med foiegras, bagte blommetomater og honningvinaigrette.....kr. 35,-

## **Desserter**

To slags franske oste ,syltede nødder og oliven.....kr. 25,-  
Umodstælige chokobites med chokoladefudge og friske bær.....kr. 20,-

# Jul – Nytår

Menuerne er endnu ikke fastlagte, men kan ses på vores hjemmeside til efteråret.

[www.dengamlekro.eu](http://www.dengamlekro.eu)

# Mad ud af huset



**Vi leverer gratis i Odense**

**Lækre buffeter på pænt service  
- lige til at sætte på bordet**

**Buffeterne er sammensat så der er noget for enhver smag, og der er mulighed for at tilkøbe flere specialiteter**

**Bestilling til min. 15 personer  
Mulighed for selv at hente ved bestilling fra 10 personer**

**Forudbestilling min. 3 hverdage før afhentning af returservice kr. 250,00  
Levering på resten af Fyn kr. 250,-**

**Den gamle Kro** ANNO 1683

**Overgade 23 • 5000 Odense C  
Tlf. 66 12 14 33 • [mail@dengamlekro.eu](mailto:mail@dengamlekro.eu)**

*Gældende til og med 1. juni 2019*

# Det store klassiske kolde bord

(fra 4. januar til 9. november)

- ❖ *Marinerede sild, hjemmelavet karrysalat, løg og capers*
- ❖ *Den gamle Kro's gravad laks med rævedressing og hjemmebagt surbrød*
- ❖ *Roastbeef, sprøde løgringe, høvlet peberrod og remoulade*
- ❖ *Lun smørstegt rødspættefilet med citron og remoulade(skal varmes i egen ovn)*
- ❖ *Lun hjemmelavet leverpostej med svampe og bacon*
- ❖ *Lun mørbradbøf med bløde løg og hjemmelavet agurksalat*
- ❖ *2 slags danske oste, druer, radiser og kiks*
- ❖ *Klassisk frugtsalat med chokolade, nødder og vanillefløde*
- ❖ *Hjemmebagt brød, rugbrød, smør og krydderfedt*

**Pris pr. person, kr. 235,00**

## Tilkøb til

# Det store kolde bord

- Hjemmelavede sennepssild med æble og løg.....kr. 20,-*  
*Stegte sild med løg og capers.....kr. 15,-*  
*Rejer med hjemmelavet mayonnaise, citron og asparges.....kr. 20,-*  
*Røget ål med rørag.....kr. 45,-*

# Sommerbuffet

(fra 1. juni til 31. august)

- ❖ *Friskkogte asparges i vinaigrette med krydderurtecrûtons*
- ❖ *Røget laks, rygeostcreme, sprød salat og rugcrunch*
- ❖ *Grøn kyllingesalat med artiskokhjerter og bagte blommetomater*
- ❖ *Grillede svinemedailles i spicy barbeque*
- ❖ *Grillet kalvefilet i koriander-spidskommen-hasselnødderub*
- ❖ *Forskellige sprøde salater med friske ærter, solsikkepirer, radiser, krydderurter, radiser og krydderurtdressing*
- ❖ *Marineret kartoffelsalat af nye danske kartofler med masser af friske krydderurter, cornichons, forårsløg og mild hvidløgs vinaigrette*
- ❖ *Friskrøget brie fra Normandiet og stænger af mild Comté (fast fransk komælksost)*
- ❖ *Oliven og syltede nødder*
- ❖ *Jordbær, blå druer og vandmelon*
- ❖ *Uimodståelige chokobites*
- ❖ *Hjemmebagt brød, kiks og smør*

**Pris pr person, kr. 265,00**

# Konfirmations buffet

(fra 1. april til 31. juni)

- ❖ *Kold dampet rødspættefilet på spinatsalat med perlebyg og krydderurtecreme.*
- ❖ *Den Gamle Kro's lufttørret krydderskinke med marineret rucola, ristede mandler og pestocreme*
- ❖ *Cesarsalat med Romainesalat, sprød bacon og brødcrûtons hvidløgs dressing og høvlet comté*
- ❖ *Kørvel-skalotteløgsbagt laks på urtesauté og hvidvinscreme*
- ❖ *Kyllingelår stegt i sød chili med grøn kartoffelsalat*
- ❖ *Rosastegt oksefilet med pommes Rösti og flodesauce*
- ❖ *Mixed salat med Thousand Island dressing*
- ❖ *Udvalg af oste, druer, syltede nødder og oliven*
- ❖ *Chokolade Konfektkegler med friske jordbær*
- ❖ *Frugtsalat med chokolade og nødder*
- ❖ *Brød og smør*

**Pris pr person, kr. 295,00**