

Gourmet buffet

(fra 4. januar til 9. november)

Forret buffet

- ❖ 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 buffet

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

Dessert buffet

- ❖ 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,-
Riellette af olbraiseret svineskank, cornichons og morfarsennep.....kr. 25,-

Hovedretter:

Krydderurtestegt oksefilet med sauce chasseur.....kr. 35,-
Rosastegt dyrekølle med portvinsflødesauce.....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,-
Uimodståelige chokobites med chokoladefudge og friske bær.....kr. 20,-

Jul – Nytår & konfirmation

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

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**

Gældende til og med 7. november 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

Efterårsbuffet

(fra 1. september til 7. november)

- ❖ *Kold dampet torsk på bund af jordskokke med hasselnødder, æble, mizuna, nøddevinaigrette og crunch*
- ❖ *Koldrøget dyrekølle, sprøde salater, råsyltede tranebær og flødeostcreme med dijon og olivenolie*
- ❖ *Krydderurtestegte Løgismose gourmet-kyllingebryster*
- ❖ *Rødvinsglaseret oksefilet*
- ❖ *Kraftig rødvinssauce*
- ❖ *Marineret bønnensalat med ristede pinjekerner og tomat*
- ❖ *Bagte efterårsurter med grovsennep*
- ❖ *Gratineret grov kartoffelkompot med brunet smør og karse*
- ❖ *Grøn pastasalat med pistou, Vesterhavssost, oliven, bagt piment og basilikum*
- ❖ *Tomme de Savoie (mild fransk ost med naturskorpe) og Fourme Ambert (cremet fransk mild blåskimmelost)*
- ❖ *Druer, syltede nødder og oliven*
- ❖ *Gateau Marcel - svampet chokoladecake med chokoladecreme og brombær*
- ❖ *Hjemmebagt brød, kiks og smør*

Pris pr person, kr. 265,00