

Den gamle
Kro Anno 1683 



CITY HOTEL
ODENSE 



Konfirmation 2019

Den Gamle Kro
Overgade 23
5000 Odense C
Tlf. 66 12 14 33
www.dengamlekro.eu

City Hotel Odense
Hans Mules Gade 5
5000 Odense C
Tlf. 66 12 12 58
www.cityhotel odense.eu

Menu I

Kroens velkomst

Forretter

Varmrøget laks med blomsterhonning-creme
Rugbrødsknas, syltede rødløg og sprød salat
el.

To tarteletter med hønsekød i asparges

Hovedretter

Grillet kyllingebryst med agurkesalat & rabarberkompot
Forårs grøntsager, hvide kartofler og skysauce
el.

Æbleglaceret svinekam med knas
Snackærter og spidskål, langtidsbagte tomater
Tomat-dijonsauce og små ovnbagte kartofler med krydderurter

Desserter

Nøddekurv med 3 slags hjemmelavet is, kold hindbærsaue
og frisk frugt
el.

Mandelfragilité med jordbær- og vaniljeis
Friske jordbær og jordbærsirup

**Hertil Den Gamle Kro's banquetvine ad libitum under middagen
samt dessertvin skænket 2 gange**

Kaffe med hjemmebagt kransekage

Natmad

Byg selv hotdogs: Pølser, brød, løg, agurkesalet, sennep, ketchup og
remoulade
el.

Biksemad med spejlæg, rødbeder, ketchup og rugbrød

Pris pr. couvert kr. **568,00**

Ønsker De ikke kaffe og natmad

Pris pr. couvert kr. **498,00**

Menu II

Kroens velkomst eller 1 glas mousserende vin

Forretter

Rejecocktail med marineret scampireje på spyd
friske grønne asparges, salat og tomatdressing
el.

Den Gamle Kro's lufttørrede krydderskinke
friske asparges, salat og synet creme med karse

Hovedretter

Helstegt oksefilet med ovnbagte rødøg og smørdampede
forårsgrøntsager, sauce bearnaise og kartoffelgalette
el.

Langtidsstegt kalveculotte, ristede svampe og æbler
snackærter og spidskål, flødesauce og pommes Rösti

Desserter

Hjemmelavet jordbærsorbet, vanilje- og lakridsis lagt i lag med
nøddebisquit, frisk frugt og bærcoulis
el.

Hjemmelavet chokoladeis, sprød karameltuile
braiseret ananas og friske bær

**Hertil Den Gamle Kro's banquetvine ad libitum under middagen
samt dessertvin skænket 2 gange**

Kaffe med hjemmebagt kranssekage

Natmad

Pølse-ostebord med tilbehør, kiks, rugbrød og speltbrød
el.

Byg selv hotdogs: Pølser, brød, løg, agurkesalet, sennep, ketchup og
remoulade

Pris pr. couvert kr. **648**

Ønsker De ikke kaffe og natmad

Pris pr. couvert kr. **588**

Konfirmationsbuffet

- 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 brødcroutons 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 flødesauce
- Mixed salat med Thousand Island dressing
- Udvalg af oste, druer, syltede nødder og oliven
- Chokolade Konfektkage med friske jordbær
- Frugtsalat med chokolade og nødder
- Brød og smør

Pris pr. couvert kr. **338,00**

Vi glæder os til at byde Dem velkommen

Med venlig hilsen

*Tina og Jens
Møhring Madsen*
