



Festmenu til en god pris

Velkomstdrink

Casal Mendes

(Portugisisk let perlende frisk rosévin)

Forretter:

1. Tarteletter med rejer og asparges eller høns i asparges.
2. Rejecocktail med butterdejssnitter.
3. Kold hvidvinsdampet fiskefilet med ærter, asparges og rejer.
4. Hønsesalat på ananas med pikant dressing.

Stegretter:

1. Helstegt svinekam med rødkål, svesker, brunede kartofler, æble m/gele, surt og sødt.
2. Kalvesteg med brunede kartofler, surt og sødt.
3. Kalvesteg stegt som vildt med brunede kartofler, waldorffsalat, æble med gelé, surt og sødt.
4. Helstegt oksefilet med gemyse og sauce bearnaise.

Desserter:

1. Isrand med frugter.
2. Marinerede frugter med råcreme.
3. Romfromage med kirsebærsauce.
4. Hjemmelavet is med marcipanovertæk.

Kaffe

Natmad:

1. Landskinke med lun røræg og slikasparges, lun leverpostej m. bacon og champignon, dertil tre slags brød (ta selv bord).
2. Små frikadeller med kold kartoffelsalat.
3. Klar suppe med boller.

Dertil serveres husets hvid- og rødvin samt dessertvin ad libitum under middagen.
Pr. person **425 kr. (min. 15. personer).**

Prisen er incl. betjening, lys og dekorationer.

Småkager, cognac, likør samt øl og vand efter middagen koster ekstra.

Vi sammensætter efter dit ønske!

Hotel Aarup Kro

Bredgade 10 · 5560 Aarup · Telefon: 64 43 10 13