

Heidis Kro

JUL SOM I GAMLE DAGE

86 44 22 88

Menu 1:

Ud af huset

- Marinerede sild m/ hjemmelavet karrysalat
- Rødpættefilet m/ hjemmelavet remoulade
- Æg og rejer m/ mayonnasie
- Tartelet m/ høns i asparges
- Glaseret hamburgerryg m/ grønlangkål
- Ribbensteg eller kamsteg
- Sukkerbrunede kartofler
- Rødkål

Pr. kuvert..... **178,-**

Min. 10 kuverter

Tilkøb til Menu 1:

- Røde sild m/ kapers kr. 15,-
- Røget laks m/ rygeostecreme kr. 35,-
- Anderillette m/ æble-rødbede salat kr. 35,-
- Leverpostej m/ champignon og bacon kr. 20,-
- Mørbrad champignon á la creme kr. 35,-
- 2 slags ost m/ kiks og frugt kr. 35,-
- Ris á la mande m/ kirsebærsauce kr. 35,-
- Brød og smør kr. 20,-

Kan afhentes november/
december t.o.m. d. 28. december

STEGT FLÆSK

Ad libitum - 3 varianter af stegt flæsk,
2 varianter af kartofler, persillesauce
og rødbeder

HVER TORSDAG fra kl. 17.00

Spis hvad du kan pr. kuvert.....

Venligst
bordbestilling
86 44 22 88

149,-

NYTÅR 2021

Sammensæt selv menuen
til nytårsaften - afhentes
d. 31/12 inden kl. 14.00

Forretter:

Tapas:

- Røget torsk m/ poppede chiafrø
- Bresaolarulle m/ grøntsagsroyale
- Black tigerrejer m/ sweet chili
- Brød og dips

Pr. kuvert..... **138,-**

Klassisk rejecocktail
m/ håndpillede rejer,
brød og smør

Pr. kuvert..... **125,-**

Hovedretter:

Flamberet oksemørbrad, røstikartofler
m/ urtemos, nytårsgrønt og pebersauce

Pr. kuvert..... **219,-**

Oksefilet, kartoffeltårn, ovnbagte
grøntsager og rødvinssauce

Pr. kuvert..... **198,-**

Desserttrio:

Lækker chokoladkage m/ sprødt
Marcipan og mandeldessert m/ Amarone
Passion- og Rubychokolademousse

Pr. kuvert..... **125,-**

Ud af huset