

Sjette Frederiks Kro

KONFIRMATION PÅ KROEN 2024

VELKOMST

Øko cava, hyldeblomstdrik & snacks

FORRETTER

Alle forretter serveres med friskbagt brød fra Mor Anna

Klassisk tartelet i stor skal

Hjemmelavet smagfuld høns i asparges, friske forårsgrøntsager og urter

Koldrøget færøsk laks fra Sjette Frederiks Kro

Mild flødepeberrod, agurk, citroncreme, radise og spæd forårsgrønt

Carpaccio af okse

Pesto, urter, semitørrede tomater, parmesan og balsamico

HOVEDRETTER

Saftig smagfuld unghane

Variation af årstidens grønt, små kartofler med urter samt hønseskysauce

Stegt kalvefilet

Variation af årstidens grønt, små kartofler med urter samt cremet sauce

Tilvalgsmuligheder:

Steffen Villadsens hjemmelavet bearnaise - DKK 30,- pr. pers.

Black Angus Uruguay oksemørbrad - DKK 75,- pr. pers.

DESSERTER

Ta'-selv buffet

Brownie fra Mor Anna - is-buffet: sorbet samt flødeis fra Kastberg

Vanilje Panna Cotta

Passionsgelé, passionssorbet, ristet kokos samt friske bær

Tilvalgsmuligheder:

Ta'-selv kagebuffet

Udvalg af tapas kager fra Mor Anna (Træstammer, Passion Pie, Brownie

Bite og mini-Cheesecake) med isbuffet af sorbet samt flødeis fra Kastberg

DKK 75,- pr. pers.

Kaffe, te og sødt

Arrangementet er inkl. vinmenu, øl, vand og hyldeblomstdrik ad libitum

BØRNEMENU

Børnemenue er gældende for børn under 8 år:

*anbefalet til børn under 4 år

1. servering:

Pankokylling, pommes frites og gnavegrønt
eller Frikadeller, pommes frites og dip

2. servering:

Børneis

JUNIORMENU

Juniormenu er gældende for børn under 8 år:

1. servering:

Pankokylling, pommes frites og gnavegrønt

2. servering:

Frikadeller, pommes frites og dip

3. servering:

Børneis

Tilvalgsmulighed: "SKRUB AF MAD"

Kroens lune "Dak Toast"

Ægte italiensk skinke, ost, 2 slags hjemmelavet pesto på brød fra Mor Anna

Salonvejen 1, 8240 Risskov · Tlf. 86 16 14 00 · kontakt@sjettefrederikskro.dk