



Selskabs-Bufferet 2019 pris pr. couvert 365 kr.
(min. 20 pers.)

Forretter:

- Kold torskefilet med rødbede/peberrod/æbler i julienne og cremet fiskesenep sauce
- Spinatpandekager med ferskrøget laks
- Marinerede kæmpe rejer med ananas/peber chutney
- Dansk landskinke med melon *eller* tarteletter med høns i asparges

Hertil diverse flute og smør

Hovedretter:

- Rosastegt kalveculotte med champignon/tomat
- Indbagt svinemørbrad med sauterede squash
- Stegt unghanebryst med franske ærter
- Årstiden blandet salatfad + dressing
- Marinerede hvidløg – oliven – små feta i tern
- Spidskålssalat med græskar kerner
- Lun grønsags soufflé
- Små bagte kartofler med Provence krydderier
- Bearnaise - og Whisky sauce

Dessert:

- Dessertkage med Amaretto likør, mazarinbund & friske bær, chokolade og appelsin is + frugtsalat og flødeskum.

Kan indgå i vores fest til fast pris arrangementer mod tillæg på 50,- pr. couvert.

**Sælges også ud af huset
Børn under 10 år ½ pris.**

Næsbylund Kro & Hotel
Bogensevej 105
5270 Odense N



**Hjemmeside: www.naesbylundkro.dk
Telefon: 66 18 00 39**

Mail: nesbylund@mail.tele.dk