

Nytårsmenu 2018 - Ud af huset

Forret - Koldrøget Laks

Anrettet med blomkålspuré og -crudité, pyntet med citrusperler, samt sprødt malt.

Hertil brød og smør.

Hovedret - Tournedos af Kalvemørbrad

Serveret på sauté af svampe, syltede søvløg og edamammebønner.

Hertil portvinssauce, råsyltede tranebær samt kartoffel gratin.

Dessert - Økologisk Chokoladeis

Med brud af rombraiseret ananas. Hertil passionsfrugt puré, granatæble kerner. Pyntes med clumble og flager af kokos.

Kr. 318,-



Bestil Nytårsmenuen i god tid på 47 52 21 74 eller info@gerlev-kro.dk

- endeligt antal kuverter skal vi have besked om senest d. 28.12.2018

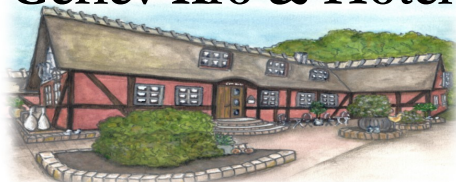
Menuen er klar til afhentning d. 31.12.2018 fra kl. 12.00 - 14.00

- betaling sker ved afhentning.

Maden pakkes i engangsservice og der er vedlagt en tilberedningsvejledning.

Påregn lidt tilberedningstid mellem retterne.

Gerlev Kro & Hotel



Hygge Kroen i Hornsherred