

KROERS GOURMET ER ET NYT KONCEPT HOS EGÅSLAGTEREN.

HVOR DER BLIVER FOKUSERET PÅ DE MERE SPÆNDENDE, MEN IKKE SÅ KENDTE UDSKÆRINGER MED MASSER AF SMAG OG LIDT DYRE RÅVARE SAMT TILBEHØR MED EKSTRA KÆRLIGHED

FORRET PÅ GRILL ELLER PÅ FADE KLAR TIL SERVERING

NR. 1

Laksefilet(fersk med forskellige krydderier eller varmrøget) laves fra bunden, alt er 100% frisklavet, da alt laves fra bunden med kærlighed.

Vi kan også ryge laksen direkte på grillen ved levering, så den er lun ved servering

Sprød salat med grønne asparges, cherrytomat og dild

Frisk bagt brød med rørt krydder smør.

84,- pr. kuvert

NR. 2

Kyllinge spyd eller små tigerrejer på spyd med urter

Ærteskudssalat med bær, nødder og granat æblekerner

Ciabatta flute med hjemmelavet baconcreme (er en aioli med stegt bacon i)

64,- pr. kuvert.

NR. 3

Pil selv rejer eller langtids stegt hot-wings vendt i spicy sauce. (hygge over lang tid),

Grønt efter årstiden.

med godt brød, krydderurte dip eller spicy aioli og rørt krydder smør.

64,- pr. kuvert.

HOVEDRET

KØD

HER ER NOGLE FORSLAG SOM ER VIRKELIG VELSMAGENDE.

MED HAR I ANDRE FORSLAG SOM F.EKS. FYLDTE FLANKSTEAK, NYRETAPPER, OSV.

Beef bourguignon eller den franske klassiker coq au vin, som er lækkert kød/fjerkræs retter i rødvinsauce, med sprøde gulerødder, søde perleløg og champignon er virkelig super retter til bla. jagtselskaber eller general forsamlinger m.m.

KROERS GOURMET FORSLAG

Porchetta er en italiensk flæskesteg med flæskesvær hele vejen rundt om stegen, der krydres med løg og 7 slags krydderurter

Okse højreb Krogmodnet i 4-6 uger steges/grilles hel så saft, kraft og smag beholdes i kødet. +25,-

Langtids braiseret oksetykkam som bliver flamberet på grillen (af den velsmagende nakkefilet på kødkvæg som afgiver den bedste smag til kødet og til sovsen.)

*Kalvemørbrad med hjemmelavede tørsaltet Bacon steges/grilles som i ønsker
+25,-*

Unghanebryst som har lagt i hvidvin og urter så det beholder saften. Steges eller grilles, alt efter hvad i ønsker.

Øl braiserede svinekæber grilles eller steges, serveres med portobello svampe med cheddar ost på toppen

Langtidsstegt svinenakkefilet marineret i mørkt øl og en krydder tør marinade.

Grillet eller stegt laks som har lagt i portvinsmarinade med appelsin.

Tilbehør

Gratinerede flødekartofler, flere forskellige slags, eller hvis i har et ønske.

Små råstegte kartofler krydret med spicy paprika og persille.

Balsamico glaseret perleløg/ gulerødder med timian

Ærteskuds salat med serrano skinke, granat æble og nøddeblanding.

Hjemmelavet rødkåls-slaw med bredbladet persille

Rustik spidskåls salat med broccoli og æbler vendt en syrlig dressing.

Baconkål (blomkål bagt med hjemmelavede tør saltet bacon)

KROERS GOURMET FORSLAG

Friske sprøde salater med eddemamebønner, blåbær og saltede peanuts.

Slagterens gyldne dråber (sovs)

Ærtepure med lime, hvidløg, feta

3 slags frisk bagt mad brød

Baconcreme. Rørt smør med urter og havsalt .

Rørt smør med hvidløg og persille. Rørt smør med chili og lime

Pris på kød	1 slags 95 kr.	2 slags 135 kr	3 slags 175 kr.		
Pris på tilbehør	3 slags 80 kr.	4 slags 100 kr.	5 slags 120 kr.	6 slags 140 kr.	7 slags 160,-

**Der vil være små skilte på de gourmet retter som i har bestilt
så er der ingen tvivl.**

Hvis i selv griller eller steger det er der stege anvisninger med.

Dessert

kage tapas med friskfrugt / bær.

59,-

chokolade valnøddetærte men vanilje creme

49,-

Dette er kun forslag hvis du / i har andre forslag, så ring 40314132 og tag en snak med mig.