

# Heidis Kro

## JUL SOM I GAMLE DAGE

86 44 22 88

### Menu 1: Ud af huset

- Marinerede sild m/ hjemmelavet karrysalat
- Rødpøttefilet m/ hjemmelavet remoulade
- Tartelet m/ høns i asparges
- Glaseret hamburgerryg m/ grønlankål
- Ribbensteg eller kamsteg
- Sukkerbrunede kartofler
- Rødkål

Pr. kuvert... **155,-**  
Min. 10 kuverter



### Menu 2: Ud af huset

- Røde og hvide sild m/ karrysalat
- Rødpøttefilet m/ hjemmelavet remoulade
- Laksesalat m/ rygeostecreme
- Kamsteg m/ rødkål
- Ungkvægsculotte m/urtekartoffelgratin

Pr. kuvert... **185,-**  
Min. 10 kuverter



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

### Tilkøb til menu 1 og 2:

- Æg, rejer og mayonnaise kr. 20,-
- Laksewraps kr. 20,-
- Leverpostej m/ champignon og bacon kr. 15,-
- Tarteletter kr. 20,-
- Mørbrad champignon á la creme kr. 35,-
- 2 slags ost m/ kiks og knas kr. 35,-
- Ris á la mande m/ kirsebærsaube kr. 35,-
- Brød og smør kr. 20,-

## NYTÅRSMENU TAKE-AWAY

Sammensæt selv menuen.  
Maden hentes senest kl. 16.  
Min. 2 kuverter.

### Forretter:

1

Bresaola m/aioli  
Røget tun loin m/  
ristet sesam og royale  
Black tigerrejer  
i rød pesto  
Andepostej m/ orange  
Brød og dip

**128,-**

2

Klassisk rejecocktail  
m/brød og smør

**98,-**

### Hovedretter:

1

Flamberet  
oksemørbrad  
Kartoffelrösti m/ mos  
Grønt og bagte løg  
Peberfløde

**198,-**

2

Ungkvægsculotte  
Kartoffeltårn  
Grove grøntsager  
m/ timian  
Rødvinsauce

**178,-**

### Dessert-trio:

Chokoladekage m/bergamottecreme  
Marcipan og mandeldessert m/amarena  
Passion og rubykokolademousse

**98,-**