

FAMILIEFEST TIL FAST PRIS

(min. 15 pers.) Selskabstilbud fra 385,-

- sammensæt selv Deres menu med sæsonens friske varer

EFTERÅRS MENU

September - Oktober - November

FORRET:

1. RØGET ØRREDFILET

Rejer, salat, urter, slikasparges, æg, dressing, lun flutes m. persillesmør.

2. OVNRISTET LAKS

m/smørsauterede urter, skorzonerrødder og sauce bearnaise

3. AVOCADO

m/rejer, salat, asparges, flutes og pikant sauce.

4. LANDSKINKE FLORENTINE

m/grønne slikasparges, stuvet spinat, rørag og flutes

STEG:

1. OKSEFILET

m/haricots verts, gulerødder, dagens grøntsag, 2 slags kartofler, grøn salat og rødvinssauce

2. KRONHJORTFILET

m/østerssvampe, slikærter, honningsauterede kastanier, dagens grøntsag, pom. rösti, sauce madeira

3. KALVESTEG SOM VILDT

m/waldorffsalat, tyttebær, 1/2 æble m/gele, hvide og brunede kartofler og lækker flødevildtsauce.

4. SPRÆNGT RØDVINGLASSERET ANDEBRYST

m/slikærter, gulerødder, dagens grøntsager, kroketter, mix salat sauce bigarad.

DESSERT:

1. ISBOMBE A LA NÆSBYLUND.

2. KIJAFI FROMAGE m/kirsebærsauce.

3. CHOKOLADEOVERTRUKKEN PÆRE

m/marzipan og rørt is.

4. FLAMBERET PANDEKAGE MED IS.

Incl. 3 retter - 1/2 fl. vin-1 gang dessertvin og kaffe med småkager.

IALT KUN (incl. borddekoration)..... **385,-**

Incl. velkomstdrink, vine ad libitum, 2xdessertvin, kaffe med småkager,

natmad, ta` selv bord med pålæg, landskinke, ost, biksemad,

kaffe/the. Hele arrangementet (inkl. borddekoration)..... **525,-**

Ønsker De Cognac eller likør til kaffen samt fri bar (under dansen)

med øl og vand, hvid- og rødvin, indtil kl. 02.00 **+100,-**

Med Riesling Alsace og St. Emillion Grand Cru ad libitum **+ 50,-**

Mellemret Grapesorbet **+25,-**

**Tilbud med overnatning ekstra pr. couvert i dobbeltværelse
Inkl. morgenmad (min. 10 pers.)**

Søndag-fredag fra 200,- kr. pr. person

Lørdag og helligdage fra 250,- kr. pr. person

Enkeltværelsestillæg 150,- kr.

Ved separat bestilling/afregning minus 30% af normalpris

RUTH OG PREBEN MADSEN

Næsbylund Kro & Hotel

Bogensevej 105-117, 5270 Odense N

Tlf. 66 18 00 39

Samme værtspar gennem 33 år

www.naesbylundkro.dk

