



KONFIRMATION UAH 2025

Hotel
Røde·Krø

Konfirmandens festdag – 3-retters menu

(Der vælges en ret fra hver kategori)

Forret

Rejecocktail

Tunmousse med rejer og sauce verte

Tarteletter med høns i asparges

Lakseanretning

Spicy hønsesalat med baconcrumble

Hovedret

Tortillapaneret kyllingebryst med whiskysauce

Kalvesteg med agurkesalat og rabarberkompot

Wienerschnitzel med brasede kartofler og smørsauce (+ kr. 20,-)

Langtidsstegt oksefilet med bearnaisesauce (+ kr. 20,-)

Til alle hovedretter serveres et udvalg af sæsonens garniturer samt dagens kartoffel

Dessert

Daim Islagkage

Toblerone Cheesecake

Jordbæris på mandelbund

Pandekager med rørt is

Nøddekurv med frisk frugt og rørt is (+ kr. 10,-)

Pris per person 2 retter kr. 258,- / 3 retter kr. 308,-

Børn 3-12 år 2 retter kr. 158,- / retter kr. 188,-

Konfirmandens festdag - Buffetarrangement

Forret - (vælg to af nedenstående)

Lakseroulade med spinat og ostecreme
Koldrøget laks med purløgscreme
Røget landskinke med melonsalat
Tarteletter med høns i asparges

Hovedret - (vælg to af hver af nedenstående)

Tortillapaneret kyllingebryst
Glaseret skinke
Svinemørbrad i svøb
Langtidsstegt oksefilet

Flødekartofler
Bagt kartoffel med kryddersmør
Kartoffelsoufflé
Små kartofler vendt i urter
Whiskysauce
Kryddersauce
Bearnaisesauce

Pastasalat
Broccolisalat
Sommersalat
Spidskålssalat med æbler

Dessert - (Vælg to af nedenstående)

Daim Islagkage
Brownie med goldmousse
Pandekage med rørt is
Frugtsalat med råcreme

Pris per person	2 retter kr. 258,- / 3 retter kr. 308,-
Børn 3-12 år	2 retter kr. 158,- / retter kr. 188,-

Det med småt

Vi håber, I har fundet inspiration i det, I har læst,
og vi ser frem til at hjælpe jer med planlægningen af jeres fest.

Har I allerede lavet en aftale om levering, bedes I venligst kontakte receptionen og booke en tid til
jeres menuaftale.

Alle priser er i danske kroner og inklusive 25 % moms
Priser og menuer er gældende fra 1/10 2024