

**VI TILBYDER FEST/ARRANGEMENT
MED ALT INKL.**

4 RETTER'S FESTMENU

Velkomstdrink
Forret
Hovedret
Dessert m/1 gl. dessertvin
Kaffe & the m/1 cognac eller likør
Natmad
Sodavand, fadøl & huset's vin ad libitum under hele festen
Spiritus (efter kaffen) ad libitum
Pris: 99,- pr. pers.
pr. påbegyndt time v/min. 20 pers. i min. 6 timer.

BUFFET

Velkomstdrink
Forret (tallerken anrettet)
Buffet
Dessert (tallerken anrettet m/1 gl. dessertvin)
Kaffe & the m/1 cognac eller likør
Natmad
Sodavand, fadøl & huset's vin ad libitum under hele festen
Spiritus (efter kaffen) ad libitum
Timepris v/buffet 125,- pr. pers.
pr. påbegyndt time v/min. 20 pers. i min. 6 timer.

V/BUFFET

2 x kød - 2 x kartofler - 2 salater - m/tilhørende sauce
Salater:
Blandet grøn salat
Tomatsalat
Broccolisalat
Hvedekernesalat

Reservationsgebyr af lokaler 2500,-

**MENU VED AFHOLDELSE
AF ARRANGEMENT VÆLG MELLEML:**

VELKOMSTDRINK:

- Lyngkroen's velkomstdrink
- Kirr
- Val de france (alkoholfri)
- Kroen's mousserende

FORRET:

- Soyamarineret laks m/fennikelsalat
- Lakseterrin m/purløgscreme
- Serranorulle m/pestocreme
- Chevre chaud m/tomatpesto & salte kerner

HOVEDRET:

- Helstegt kalveculotte m/svampesauce & risoli
- Svinemedaljon m/paprikasauce & timiankartofler
- Kyllingbryst m/ratatouille, petit kartofler
m/læsø salt & pimentsauce
Garniture efter sæsonen
- Sprød svinekam m/timian & hvidløg, flødekartofler

DESSERT:

- Frugtsalat m/råcreme & spåner
- Hj.lavet is m/frisk frugt
- Creme bruleé
- Lyngkroen's desserttallerken

NATMAD:

- Minestrone suppe m/hj.bagt brød
- Tarteletter m/høns i asparges
- Frikadeller m/kold kartoffelsalat
- Biksemad m/spejlæg

- Huset's rød/hvidvin
- Dessertvin
- Fadøl
- Sodavand
- Spiritus (gin, vodka, rom & whisky)
- Drink's (Gl. have, filur, brandbil & champangebrus)