



## **Selskabs-Bufferet 2018 pris pr. couvert 365 kr.**

### **Forretter:**

- Kold torskefilet med rødbede/peberrod/æbler i julienne og cremet fiskesenep sauce
- Spinatpandekager med ferskrøget laks
- Marinerede kæmpe rejer med ananas/peber chutney
- Dansk landskinke med melon *eller* tarteletter med høns i asparges

Hertil diverse flute og smør

### **Hovedretter:**

- Rosastegt kalveculotte med champignon/tomat
- Indbagt svinemørbrad med sauterede squash
- Stegt unghanebryst med franske ærter
- Årstiden blandet salatfad + dressing
- Marinerede hvidløg – oliven – små feta i tern
- Spidskålssalat med græskar kerner
- Lun grønsags soufflé
- Små bagte kartofler med Provence krydderier
- Bearnaise - og Whisky sauce

### **Dessert:**

- Dessertkage med Amaretto likør, mazarinbund & friske bær, chokolade og appelsin is + frugtsalat og flødeskum.

**Kan indgå i vores fest til fast pris arrangementer mod tillæg på 50,- pr. couvert.**

**Sælges også ud af huset**

**Børn under 10 år ½ pris.**

**Næsbylund Kro & Hotel**  
Bogensevej 105  
5270 Odense N



**Hjemmeside: [www.naesbylundkro.dk](http://www.naesbylundkro.dk)**  
**Telefon: 66 18 00 39**

**Mail: [nesbylund@mail.tele.dk](mailto:nesbylund@mail.tele.dk)**