

# Bov Kro

## Selskabsmenu 1.

Forretter	Hovedretter	Desserter	Natmad.
Lakserose på bund af rejer i dildcreme	Langtidsstegt oksefillet med bagte og dampede grøntsager kartofler efter ønske og mild pebersauce.	Sprød nøddekurv med frisk frugt og rørt is à part	Frikadeller med kartoffelsalat Rugbrød og rødbeder
Bov Kro's fiskesyntoni med kold dampet og bagt fisk samt skaldyr.	Helstegt kalvemørbrad med indbagte champignons køkkenets speciale grøntsager og mild sky sauce.	Desserttallerken, diverse is, kager eller mousse, efter årstid og sæson, med frugt og coulis	Sønderjysk pølse bord med brød og smør
Ggravlaks med grønne asparges og dildressing	Duet af kalvemørbrad og andebryst med stegte kartofler mild pebersauce og køkkenets speciale grøntsager	Dessert buffet med fromage, is, kage, frugter og ostefad	Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder
Terin af unghanebryst med urtemayo, spirer og sprødt.	Stege-buffet. Højreb, glaseret herregårdsskinke, Hvidløg/rosmarin marineret Lamb, flødekartofler, råstegte kartofler, salatbar, grøntsager, skysauce og pebersauce		Hotdogs
			Aspargessuppe med kødboller
			gullaschsuppe med cremefraiche
			svampesuppe af sæsonens svampe
			kylling kartoffel-porresuppe med bacon

## Selskabsmenu 2.

Forretter	Hovedretter	Desserter	Natmad.
Tarteletter med hønsekød og asparges	Helstegt Svinekam, sprød svær, rødkål, svesker, sukkerbrune og hvide kartofler, surt og sødt	Fromage efter eget valg, med flødeskum og frugter	Aspargessuppe med kødboller
Tun mousse pyntet med rejer og kaviar serveres med dressing	Gammeldags oksesteg med bønner og gammeldags hvidkål, glaserede perleløg sky sauce, og hvide kartofler	Hjemmelavet islagkage med 3 slags is på bund.	gullaschsuppe med cremefraiche
Røget skinke med melon og parmesan	Kalvefilet stegt som vildt, waldorfsalat, ½ æble, sukkerbrunede og hvide kartofler, surt og sødt	pandekager med rørt is og karamel sauce	svampesuppe af sæsonens svampe
			kylling kartoffel-porresuppe med bacon