

Velkomst og snacks 50,- con.

Kaffe/The og sødt 40,- con.

Husets Avec 45,- con.

Husets hoid og rødvin 185,- fl.

Øl/vand 30/25,- fl.

Børnemad 75,- con.

Vi kan lave det meste 😊

Natmad variabel pris alt efter ønske, fra 40,- con.

Ø alle menupriser er der inkluderet hjemmelavet surdejsbrød og pisket smør, under forret og mellemret. Duge, lys, og blomster. Ønskes der specialblomster i dekorationerne ell. anden borddekoration så er det dags pris på blomster og materialer ud over.

Alle menuforslag er eksempler og kan selvfølgelig tilpasses Jeres helt særlige ønsker.

Dette kunne evt. være en ændring i forret eller kødemne, en extra ret, bryllupskage, særlige vinønsker m.m.

Moh. Zannie og Lars

Bække Kro
Søndergade 2
6622 Bække



Bække Kro

Kgl pro 1668



KroenBække@gmail.com

Mildertidigt tlf. nr. 26294787

Selskabsfolder efterår 2017

Klassisk Menu forslag

Tarteletter m/ hons i asparges.

Asparges ell. klar suppe m/kødboller.

Hønsesalat m/ananas og grønt.

Braiseret Oksesteg, årstidens grønt, nye kartofler,
rødvinsauce, dertil sødt og surt.

Kalvesteg stegt som vildt m/årstidens grønt,
kartofler, glace, sødt, surt og waldorf.

Flæskesteg m/hjemmelavet rødkål, brunede og hvide
kartofler, brun sauce, sødt og surt.

Pandekager m/softice og marineret frugt.

Øslagkage i 3 lag m/syltede bær.

Hjemmelavet citronfromage m/fløde.

3 retter

289,- con.

Som helaftensarrangement med kaffe/the og sødt efter maden, fri øl, vand og husets vine i 6 timer. Derefter afregnes efter forbrug. Natmad frit valg.

598,-

4 Retters menu

Cremeret fiskesuppe, citrusdampet lys fisk, syltede
perleløg, grøn olie, dild og skousyre.

Braiseret gris, skovens soampe, bærsky,
baconcrunch.

Rosastegt oksemørbrad, bagte rødbeder,
gulerødspure, timianstegte gulerødder med pommes
rissoles og timian/rosmarin sauce.

Bærtærte m/brændt marengs, rommarinerede bær,
vaniljetuilles og vanilje iscreme.

389,- con.

Forkælelsesmenuen med særligt udvalgte råvarer, og
flotte anretninger.

Som helaftensarrangement med kaffe/the og sødt
efter maden, fri øl, vand og husets vine i
6 timer. Derefter afregnes efter forbrug. Natmad
frit valg.

650,-

3 retters menu forslag

Citronrimmet laks, jordskokkemayo, let salat,
bolchebede crudite og rugbrøds crunch.

Ønbagt soinemørbrad, årstidens rødfrugter, ristede
kartofler og soampsauce dertil.

Chokolade/appelsinkage, kold orangesauce, vanilje
parfait krystalliseret mørk chokolade.

317,- con.

Som helaftensarrangement med kaffe/the og sødt
efter maden, fri øl, vand og husets hvid og rødvine i 6
timer. Derefter afregnes efter forbrug. Natmad frit
valg.

625,-