



Festmenu

Kære gæst,

I Skallerup Seaside Resort har I mulighed for at nyde en lækker 3-retters menu i ferieboligen – uden alt besværet. Vi har udarbejdet to forslag til menuer, som bestilles til minimum 10 personer. Samme menu skal vælges af alle personer. Menuen bestilles senest 7 dage inden afhentning. God fornøjelse!

Menu 1

DKK 339

Forret

Røget perlehønebryst med rødvinsumét, ristede kerner og bagte tomater
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Rosa stegt kalvekød med Pommés rissollées (små, kogte kartofler, stegt i gyldent smør), glasseret rødder og sprød salat samt rødvinssauce

Dessert

Mazarinkage med bærkompot og cremefraiche

Menu 2

DKK 339

Forret

Letrøget laks med rygeostcreme, frisée og dild
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Marineret kalkun med saute af svampe, bacon og spidskål, små kartofler med skræl vendt med skalotteløg og persille, sprød salat med olie og knas samt whiskysauce

Dessert

Hjemmebagt brownie med frisk frugt og vaniljecreme

Alternativ

Hjemmelavet lasagne

med sprød salat og dressing

DKK 119

Mørbrad af gris

med flødekartofler og salat

DKK 119



Party menu

Dear guest,

In Skallerup Seaside Resort you have the opportunity to enjoy a homemade 3-course menu in the holiday cottage - without all the hassle. We have prepared two suggestions for menus, which for a minimum of 10 people can be ordered, the same menu must be chosen by all people. The menu is ordered no later than 7 days before collection.

Enjoy yourself!

Menu 1

DKK 339

Starters

Smoked guinea fowl breast with red wine fumet, roasted seeds and baked tomatoes served with homemade bread and butter

Main course

Medium roast veal with Pommes rissollées (small, boiled potatoes, fried in golden butter), variety of root vegetables and crispy salad as well as red wine sauce

Dessert

Mazarin cake served with berry compote and sour cream

Menu 2

DKK 339

Starter

Cold smoked salmon with smoked cheese cream, frisée and dill served with homemade bread and butter

Main course

Marinated turkey with saute of mushrooms, bacon and onions, small potatoes with peel turned with shallots and parsley served with a crispy salad with oil and crunch as well as whiskey sauce

Dessert

Homemade brownie served with fresh fruit and vanilla cream

Alternative

Homemade lasagne

with crispy salad and dressing

DKK 119

Pork tenderloin

with cream potatoes and salad

DKK 119