



Reception / Canapeer

(Min. 30 pers.)

Krabbe-surimimousse

Blinis, karse og syltet citron

Kæmpereje

Hvidløgsemulsion og krustade

Varmrøget laks fra egen røgeovn

grøntomat og rugflager

Skoemagerkroens egen skinke - lufttørret i 6 måneder

rygeostcreme og melon



Roastbeef af højreb

Fermenteret hvidløgsmayonnaise og stegte løg

Små lune krydderurtefrikadeller

Sprød rilette af Bredebjerggårds frilandsgris

Med karamelliseret løgpure

Pocheret æggeblomme

Håndpillede rejer og estragon

Klæg chokoladekage

med citruscremefraiche

Hjemmelavede flødeboller

med marcipanbund

4 miniretter kr. 95,- Efterfølgende kr. 25,- pr. ekstra ret Hver ret består af fingerretter (1-2 bidder) Har du yderligere ønsker til andre receptionsretter, indfrier vi dem gerne I huset 149,- Efterfølgende kr. 25,- pr. ekstra ret



Frokostbuffet

klassiske serveringer af 5 & 8 retter



Tasting menu

af råvarer fra den midtsjællandske baghave



Frokost og smørrebrød

med et frisk pust udefra



A la Carte

Vælg mellem lækre retter i vores sæsonbeviste a la carte menu



Julefrokost i huset

Smag vores klassiske julefrokost