

Anretninger - Ta'-selv bord - Buffet

Kroens lille Ta'-selv bord

Kold lakseside m. cocktailsauce, rejer og asparges, røget hellefisk m. rævesauce, kotelet i fad, roastbeef og frikadeller m. kartoffelsalat og mixed salat m. dressing, ost m. nødder og druer, forskelligt brød og smør.

PRIS: 238

Min. 20 pers.

Færgenanretning

Marineret sild, karrysalat m. æg, røget ål, rejer m. mayonnaise, fiskefilet m. remoulade, tartelet m. høns i asparges, mørbradbøf m. løg, ostetreklover m. garniture, frugtsalat, brød og smør.

PRIS: 260

Lækkert uspec. smørrebrød pr. stk. 39 Uspec. luksussmørrebrød pr. stk. 55

Pindemadder med luksuspålæg pr. stk. 21

Velegnet til Diner Transportable

Forslag til buffet

Fisk: Skaldyrssalat m. chilidressing, røget hellefisk m. grønne asparges og røræg, lakseside m. rejer og asparges, rødtunge i pebercreme.

Kød: Lun oksefilet m. glaserede løg, helstegt lammekølle m. krydderurter, røget dyrekølle, marineret svinekam, hjemmelavede frikadeller, glaseret skinke, barbecue bones.

Hertil serveres salatbord m. to dressinger, kold kartoffelsalat og ovnbagte flødekartofler

Ost: Spændende osteudvalg med druer, nødder, frugt samt diverse garniturer.

Kage: Lun pæretærte m. flødeskum, frugtmazarin m. creme fraiche, brownies.

Forskellige brødsorter og smør er altid inkl.

Pris: Efter menu

Min. 30 pers.

Man mødes på



*Ring og få en personlig aftale
- så skræddersyr vi menuen
efter Deres ønske.*

- stedet man går ind, når man går ud

Forslag til fest på Fægekroen

MENU nr. 1

*Tarteletter
m. høns i asparges*



*Svinekam
stegt som vildt*



Fløderand m. friske frugter

Kuvertpris: 285

*Buffet med drinks betales efter forbrug.
Musik og fotograf: Efter regning.
Vort stereoanlæg med forskellige
former for dansemusik
står gratis til Deres disposition.*

MENU nr. 2

*Kogt og stegt fiskefilet i butterdejsskal
m. cocktailsauce, rejer og asparges*



*Gammeldags oksesteg
m. årstidens grøntsager, glaserede løg,
kartofler efter ønske og skysauce*



*Fægekroens hjemmelavede islagkage
m. hindbærsauce*

Kuvertpris: 315

*Prisen på en »færdigsyet« menu inkluderer
foruden lokale, bordopdækning, duge og
stofservietter (farve efter ønske),
levende lys, blomsterdekorationer
samt betjening.*

Mad ud af huset - Festen hjemme hos Dem selv!

Fægekroens Diner Transportable er helt på toppen. Vi leverer maden hjemme hos Dem i køkkenet og giver gerne et råd eller - hvis det ønskes - en hjælpende hånd til hele Deres arrangement. Vinen kan vi skaffe Dem til populære købmandspriser.

Vi leverer en dame med til anretningen, om ønskes, ligesom vi også kan skaffe en dame til serveringen. Priserne er ifølge gældende overenskomster.

Ved udbringning af middage eller anretninger ud over 2 km beregnes transport. Ved Diner Transportable er brød og smør inkl. i prisen.

Alle priser er inkl. moms. Betaling ved levering, hvis intet andet er aftalt.

Forslag til fest på Færgetroen

MENU nr. 3

Velkomstdrink
»Fraises Royal«

✱

Ovnbagt rødtungefilet på spinatbund
garneret med basilikumcreme og skaldyr,
hertil flutes

✱

Helstegt kalvefilet m. ovnbagt pestotomat
og årstidens grøntsager,
to slags kartofler og kalveskysauce

✱

Moccamousse på nougat crunch
m. abrikossauce og frisk frugt

✱

Vintilbud:
Rød-, hvid- og portvin frit udskænket
under hele middagen

✱

Kaffe med kransekagekonfekt og chokolade

✱

Natmad:
Quiche Lorraine m. årstidens salat

Kuvertpris: 689

Buffet med drinks betales efter forbrug.
Musik og fotograf: Efter regning.
Vort stereoanlæg med forskellige
former for dansemusik
står gratis til Deres disposition.

MENU nr. 4

Velkomstdrink
Cava

✱

Hvidløgsgratinerede kæmperejer på
bund af forskellige salater m. chilidressing
og stenovnsbrød

✱

Limesorbet

✱

Helstegt oksemørbrad m. ovnbagt pesto-
tomat, valgfri garniture af årstidens
grøntsager, kartoffelretter og saucer

✱

Desserttallerken m. kage, frugt, is
og sorbet efter ønske og årstid

✱

Vintilbud:
Husets franske Pinot Blanc
Husets chilenske Cabernet Sauvignon
Husets italienske Muscato D'Asti

✱

Kaffe m. kransekage og fyldt chokolade

✱

Natmad:
Potages Parmentier
m. sprød ovnbagt landskinke

Kuvertpris: 798

Prisen på en »færdigsyet« menu inkluderer
foruden lokale, bordopdækning, duge og
stofservietter (farve efter ønske),
levende lys, blomsterdekorationer
samt betjening.

Forslag til menuens enkelte retter

SUPPER

Oksekødsuppe m. boller og urter. Kuvertpris.....	55
Flødelegeret aspargessuppe. Kuvertpris.....	55
Oksehalesuppe m. kød og asparges Kuvertpris.....	59
Hummersuppe (smagt til med cognac). Kuvertpris.....	76
Hønsekødsuppe m. kød- og mel- boller. Kuvertpris.....	55
Klar fransk løgsuppe m. ostecrouton. Kuvertpris.....	55
Persillesuppe m. indlæg af årstidens fisk. Kuvertpris.....	68
Svampesuppe m. madeira. Kuvertpris.....	59
Indisk karrysuppe m. hønsekød og ris. Kuvertpris.....	59
Tysk gullaschsuppe m. tysk landbrød. Kuvertpris.....	68

**Kroens selskabskort
er for 10 personer eller flere**

FORRETTER OG MELLEMRETTER

Tarteletter m. høns i asparges. Kuvertpris.....	57
Rejecocktail. Kuvertpris.....	76
Butterdejsindbagte skaldyr m. hummersauce. Kuvertpris	87
Ovnbagt rødtungefilet på spinat- bund garneret med basilikum- creme og skaldyr, hertil flutes. Kuvertpris.....	91
Cognac-flamberet fuglelever på salatbund m. svampe og nødder. Kuvertpris.....	67
Butterdejsskal m. dampet og stegt fiskefilet pyntet m. rejer, kaviar, asparges, champignons, citron og cocktailsauce. Kuvertpris	75
Rødtunge i pebercreme. Kuvertpris.....	88
Fersk røget laks m. spinat og asparges. Kuvertpris.....	99
Dyrekølle m. frisk melon, vin- druer og flutes. Kuvertpris	83
Vesterhavsdrom. Fiskecocktail anrettet på salat m. dildsauce og flutes. Kuvertpris	76
Fiskesympfoni m. krydderurte- dressing. Kuvertpris	107
Kold laks en Bellevue, pyntet m. rejer, asparges, æg, kaviar og fyldte tomater. Kuvertpris	107
Varmrøget peberlaks på grøn bund m. krydderurtdressing og flutes. Kuvertpris	80

Forslag til menuens enkelte retter

STEGERETTER

Svinekød

Svinekam på gammeldags manér m. rødkål, svesker og brunede kartofler.

Kuvertpris. 134

Sprængt svinekam m. grøntsager, smør- eller rødvinssauce og fros- sen flødepeberrod.

Kuvertpris. 134

Krydderskinke m. årstidens grøntsager og aspargessauce.

Kuvertpris. 134

Kroens gryde, små mørbradbøf- fer, pølser, bacon, champignons og paprikasauce.

Kuvertpris. 156

Letsaltet stegt svinekam m. sprød svær, årstidens grøntsager, alm. og stegte kartofler, hertil fløde- pebersauce.

Kuvertpris. 175

Svinekam stegt som vildt m. wal- dorfsalat, brunede og hvide kar- tofler og flødesauce.

Kuvertpris. 160

Kalvekød

Helstegt kalvefilet m. baconbøn- ner, carotte vichy, tomater m. pe- sto, svampe og flødepebersauce.

Kuvertpris. 196

Kalvefilet m. madeirasauce, broc- coli, gulerødder, peberrodsfarse- ret tomat, ristede champignons og hasselbachkartofler.

Kuvertpris. 196

Kalvefilet stegt som vildt med waldorfsalat, gelé m.m.

Kuvertpris. 196

STEGERETTER

Kalvekød (fortsat)

Helstegt kalvemørbrad m. kalve- fond og årstidens grøntsager.

Kuvertpris. 239

Oksekød

Oksefilet m. glaserede løg og årstidens grøntsager, kartofler efter ønske og sauce bordelaise.

Kuvertpris. 191

Gammeldags oksesteg m. glase- rede løg, to slags grøntsager, hvi- de kartofler og skysauce.

Kuvertpris. 165

Helstegt tyndsteg m. årstidens salat og dressing, råstegte provencekartofler og flødepeber- sauce.

Kuvertpris. 165

Færgebræt

Helstegt oksemørbrad m. fyldt tomat, dagens friske grøntsager, ristede svampe, to slags kartofler og sauce efter ønske.

Kuvertpris. 222

Schweizer Boeuf

Oksefilet m. krølfeedt, bacon- asparges, carotte vichy, schwei- zerbønner, champignons, fyldt tomat, rødvinssauce og kartofler efter ønske.

Kuvertpris. 215

**Kroens selskabskort
er for 10 personer eller flere**

Forslag til menuens enkelte retter

STEGERETTER

Lammekød

Lammeryg m. årstidens garniturer og kartofler efter ønske.

Kuvertpris. 196

Lammekølle Provencale, rosa-stegt lammekølle m. årstidens grøntsager og provencekartofler.

Kuvertpris. 184

Lammekølle farseret m. persille og krydderurter, garneret m. blomkål, schweizerbønner og pommes rissolles m. hvidløg.

Kuvertpris. 184

Fjerkræ

Farseret kalkun m. garniturer efter ønske.

Kuvertpris. 151

Letrøget sprængt kalkun m. årstidens grøntsager, persillekartofler og flødepeberrodssauce.

Kuvertpris. 151

And a l'orange, andesteg m. orangesauce, waldorfsalat og appelsinbåde med gelé.

Kuvertpris. 199

And på gammeldags manér m. svesker, rødkål og brunede kartofler.

Kuvertpris. 185

Røget sprængt and m. frossen flødepeberrod, grøntsager og aspargesauce.

Kuvertpris. 198

Fransk andebryst m. glaserede vindruer og perleløg, årstidens salat, pebersauce og kartofler efter ønske.

Kuvertpris. 199

STEGERETTER

Vildtretter

I vildtsæsonen, fra oktober og resten af året, kan De se vores vildtkort med årstidens specialiteter i dyre- og fuglevildt.

Dyreryg Waldorf, garneret efter ønske.

Kuvertpris. 233

Franske vagtler m. lys pebersauce, grøntsager og små stegte kartofler.

Kuvertpris. 185

Vildsvinekølle eller ryg helstegt m. trøffelsauce, kastanjer, små pærer, skovsvampe, druer og urtekartofler.

Kuvertpris. 218

Hjortefilet m. svampestuvning, rødkål m. valnødder, rosenkål, gratin- og provencekartofler.

Kuvertpris. 240

DIVERSE

Kaffe m. kransekagekonfekt ... 56

Kaffe m. småkager 42

Kaffe m. fyldt chokolade 64

Kaffe m. overflødighedshorn ... 80

Kaffe m. bryllupskage 80

Irish Coffee..... 55

Pilsner..... 29

Vand 25

Husets selskabsvin 228

Vintilbud med velkomstdrink .. 248

Forslag til menuens enkelte retter

DESSERTER

Halve ananas m. årstidens friske frugter og softice. *Kuvertpris* ... 76

Vanilleis m. jordbærsorbet og chokolade. *Kuvertpris* 69

Fægekroens hjemmelavede islagkage m. kiwifrugter og hindbærsauce. *Kuvertpris* 80

Nougatparfait m. appelsinsorbet. *Kuvertpris* 80

Solbærkogte pærer m. nougat anrettet med vanilleis og solbærsauce. *Kuvertpris* 80

Melonkurv m. friske marinerede frugter og likørcreme. *Kuvertpris* 80

Fægekroens frugttærte på mazarinbund m. flødeskum eller creme fraiche. *Kuvertpris* 80

Rubinsteinkage. *Kuvertpris* 69

Romfromage m. kirsebærsauce. *Kuvertpris* 65

Hjemmelavet is m. frugter. *Kuvertpris* 65

Fløderand m. frugter eller kirsebærsauce. *Kuvertpris* 65

Nøddekage m. frugt og rørt is. *Kuvertpris* 96

Fægekroens desserttallerken: variation af frugt, is, sorbet, kage og frugtcoulis. *Kuvertpris* 96

NATMAD

Hønssekødsuppe m. boller. *Kuvertpris* 42

Kaffe/te og snitter: to salt og en ost. *Kuvertpris* 82

Små lune frikadeller m. kartoffel-salat. *Kuvertpris* 64

Røget dyrekølle m. flødestuede asparges og flutes. *Kuvertpris* 89

Fransk løgsuppe m. små pølse-madder eller ostecrouton. *Kuvertpris* 56

Potages Parmentier m. ovnbagt sprød landskinke. *Kuvertpris* 65

Pølser, dyrlægens natmad og ostebord m. forskellige brødtyper. *Kuvertpris* 82

Quiche Lorraine m. mixed salat. *Kuvertpris* 82

Æggekage m. bacon og purløg. *Kuvertpris* 82

Biksemad m. bearnaisesauce. *Kuvertpris* 75

Røde pølser m. diverse tilbehør. *Kuvertpris* 72

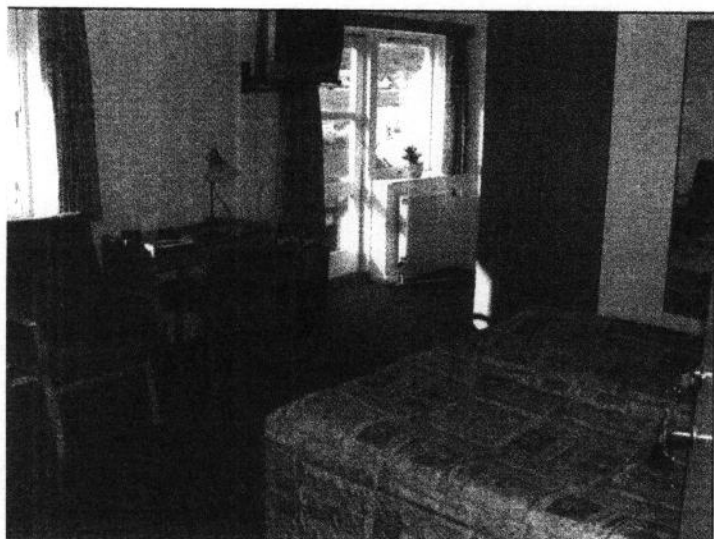
**Kroens selskabskort
er for 10 personer eller flere**

Deres gæster kan bo på Hotel-Syd

Fægekroens hotelafldeling

HOTEL-SYD

står til rådighed med 12 moderne indrettede værelser med bad og udsigtsterrasse



Hotel-Syd har den rette placering!

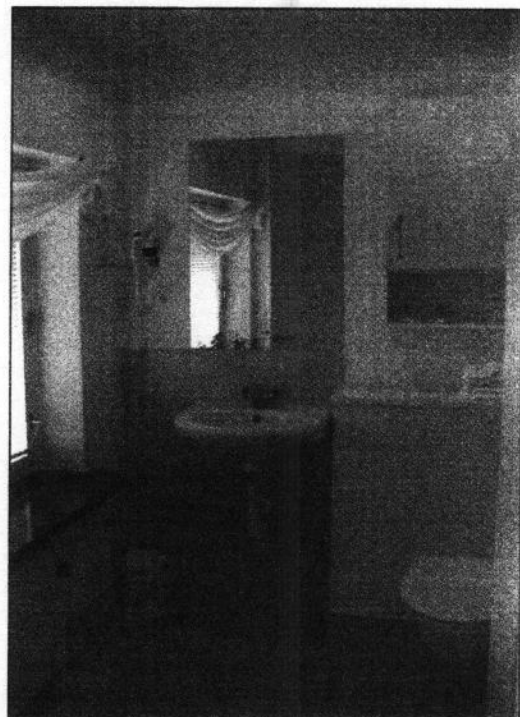
Hotel-Syd, Fægekroen, er stedet, hvad enten det drejer sig om

overnatningsmulighed for fstdeltagere

eller et afslappet ferieophold, en forlænget weekend, et møde eller en mini-konference...

Hotellet ligger på sydsiden af Mariager Fjord ved den skønne vej langs fjorden mellem Hadsund Syd og Mariager. Tæt ved skov og strand med kun få minutters kørsel til Hadsunds centrum med stort indkøbscenter. Der er rig lejlighed til ture i det fri, til lystfiskeri o.m.a. Der er kun en kilometers kørsel til den smukke 18 hullers golfbane ved Aa Mølle - en rigtig naturperle.

Ferielandet Mariager Fjord er som et bredt blå bånd, der bugter sig dybt ind i Danmarks smukkeste fjord. Mellem flade enge, skove og høje skrænter, forbi brobyen Hadsund, den idylliske købstad Mariager - rosernes by - det hyggelige fiskerleje Stinesminde og de smukke Bramslev Bakker til vikingebyen Hobro. Den børnevenlige badestrand ved østkystbyen Øster Hurup ligger kun få kilometer væk.



Pris pr. enkeltværelse: 680 Pr. dobbeltværelse: 900 Opredning: 275