

Selskapsmenyer 2022

Seilmakerfruens kro.

Meny 1:

Soyamarinert ørret
wasabimajones - petit pois

#

Biff av indrefilet okse
Potetkake - peppersaus - gulrot

#

Klassisk creme brulee
Friske bær

Kr. 595,-

Meny 2:

Ceviche av kamskjell
Mango - mais

#

Sjøkrepssuppe
Sjøkreps - cognac - julienne

#

Plomme av reinsdyr
Østerssopp - gulrotpure - madeirasaus

#

Kirsebær og sjokolade is
Coulis - hvit sjokolade

kr. 745,-

Meny 3:

Kremet fiskesuppe

#

Pannestekt torsk
Brunet kaperssmør

#

Ovnsbakt kveite
Chorizorisotto - sauce viegre

#

Oster

#

Mørk sjokolademouse

Kr. 899,-

Sjømat fat -

Minimum 10 pers

½ hummer, sjøkreps, grillet kjempereker, kongekrabbe, blåskjell, ferske reker, østers. Serveres med brød, smør og sauser.

Kr. 999,- pr pers.

Kroa`s kremet fiskesuppe

Med kveite, steinbit, reker og blåskjell. Serveres med brød og aioli.

Kr. 295,- pr pers.

Kroa`s bouillabaisse

Rød fiskesuppe med brosme, kveite, steinbit, gambas reker og blåskjell. Serveres med brød, sitron og aioli.

Kr. 325,- pr pers