



mad ud af huset

2008

## Forretter

Rejecocktail med Hjemmebagt brød  
kr. 55.-

Røget laks anrettet med forskellige  
salater bagt filo & krydderurtefromage  
Kr. 68.-

Gravad laks & sennepsdressing salat og  
surbrød  
Kr.60.-

Varm røget laks, anrettet med  
purløgscreme, marinerede urter & rejer  
kr. 68.-

Rødspættefilet, dampet & stegte, anrettet  
med rejer, asparges & Sc. Vin blanc  
Kr. 78.-

Røget dådyrkølle med Forskellige salater,  
& melon  
Kr.60.-

Rødtungefilet rullet med røget laks,  
dampet i hvidvin, anrettet med  
smørsauteret urter & sauce verte  
Dags pris. -

Svampeterrin med baconstrimler &  
pærechutney  
Kr. 68.-

Stenbiderrogn & løgrom med blinis rødløg  
og dildsyret fløde (sæson)  
Dags pris.-

Danske Asparges fra (Søren Wiuff)  
Vinegrette dressing krydderurter & kogt  
hakket æg (sæson)  
Dags pris.-



## Hovedretter

Marineret braiseret kalvespidsbryst med  
rosmarin stegte grøntsager, dagens  
kartofler, & skovsvampesauce  
Kr. 150.-

Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær &  
fuglereder med waldorfsalat  
Kr. 155.-

Helstegt kalvefilet med årstidens  
grøntsager Pomme Anna, &  
kalveskysauce  
Kr. 185.-

Dansk kalvemørbrad med kartoffelterriner  
timiansauce og årstidens grøntsager  
Kr.210.-

Helstegt højreb med årstidens grøntsager  
& Sauce Bearnaise, Pomme a care.  
Kr. 200.-

Helstegt oksemørbrad med årstidens  
grøntsager, rødvinssauce & Kartoffel  
souffle  
Kr. 210.-

Helstegt oksefilet med rødvinssauce  
Kartoffelterriner, årstidens grøntsager  
Kr. 180.-

Marineret stegt oksemørbrad med  
Krydderurter stegte kartofler årstidens  
grøntsager rødvinssauce  
Kr. 210.-

Rødvinsmarineret svinekam anrettet med  
kartofler efter ønske, dagens grøntsager  
& rødvinssauce  
Kr. 150.-

Indbagt svinemørbrad i Fillodej dagens  
grøntsager og kartofler dertil dijonsauce  
Kr.175.-



## Desserter

Mandelrand med frugtsalat  
Kr.68.-

½ ananas fyldt med frugtsalat, marineret i  
likør

Kr.62.-

Forskellige Chokolademousser &  
frugtpure (portionsanrettet)

Kr.58.-

Tærte med frisk frugt

Kr.56.-

Symfoni af æbler, Æblestrudel, dertil  
æblekompot med æblechips

Kr.68.-

Chokoladekage Med banan lime kompot

Kr.62.-

## Natmad

Suppe efter eget valg F.eks.

Klar suppe med urter, kød & melboller

Aspargessuppe

Gullashsuppe

Mulligatawny, carry suppe med ris &  
høsekød

Kr.52.-

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Kr.54.-

Pølsebord: 3 slags pølser, lune  
frikadeller, lun leverpostej,

kr. 78.-

Biksemad med spejlæg, rugbrød &  
rødbeder

Kr. 60.-

Chili con carne med brød

Kr. 66.-

Skipperlabskovs med hjemmesyltet  
rødbeder & rugbrød.

Kr. 68.-

## Velkomstdrinks



Mousserende vin med fersken Kr. 32.-

Hvidvin med hyldeblomst Kr. 32.-

Kirr Kr.34.-

Kirr royal Kr. 40.-

Rose – cava mende`s Kr. 38.-

Campari orange Kr. 40.-



### **Brunchtallerken**

Forskellige slags brød  
Smør  
Marmelade  
2 slags pålæg  
2 slags ost  
Yoghurt naturel  
Mysli  
Røræg  
Bacon  
Cocktail pølser  
Kaffe, te & juice  
Kr. 108.-

### **Brunchbuffet Forslag nr. 1**

Forskellige slags brød  
Smør  
2 slags marmelade  
2 slags pålæg  
2 slags ost  
Yoghurt naturel  
Mysli  
Røræg  
Bacon  
Cocktail pølser  
Amerikanske pandekager  
Stegte kartofler  
Blødkogte æg  
Frukt  
Wienerbrød  
Kr.168.-

### **Brunchbuffet**

#### **Forslag nr. 2**

Forskellige slags brød  
smør  
2 slags marmelade  
salat  
Spegeskinke  
Varmrøget laks  
2 slags ost  
Yoghurt naturel  
Mysli  
Røræg  
Bacon  
Cocktail pølser  
Amerikanske pandekager  
Stegte kartofler  
Blødkogte æg  
Frikadeller  
Lun leverpostej  
Tarteletter med høns i asparges  
Frukt  
Wienerbrød  
Tærter / kage

kr. 188.-

### **Kolde anretninger**

Kuvertplatte 1  
Marineret sild, rejer, fiskefilet, roastbeef  
med remoulade  
kogt & røget skinke med italiensk salat,  
frikadelle & ost, Kr. 138.-

Kuvertplatte 2  
Marineret sild, ½ æg med rejer,  
mørbradbøf, røget ål med røræg,  
Ribbensteg, frikadelle, roastbeef med  
remoulade samt ost Kr. 158 .-

Luksusplatte, anrettet på fade  
Marineret sild, karrysalat, fiskefilet med  
rejer & champignon,

Ribbensteg, lun frikadelle, mørbradbøf med løg, roastbeef med kold kartoffelsalat, lun leverpostej med champignon & bacon ost & frugtsalat kr.168.-

Husmandsbrædt  
Marineret sild, karrysalat, ribbensteg & lun frikadelle med Agurkesalat & rødkål brieost med druer Kr.108.-

Serveres med brød & smør

### **Smørrebrød**

Pariserbøf Kr.78.-  
Uspecificeret smørrebrød med rejer, røget ål, røget laks osv.Kr .54.-til kr..68.-

Luksus smørrebrød Kr.54.-  
Pindemad Kr.24.-  
Luksussnitter Kr.39.-  
Sandwich med pålæg & ost Kr.24.-  
Luksussandwich med pålæg & ost Kr.38.-

### **Buffet**

skær-selv-buffet: tyndstegsfilet, glaseret svensk Landskinke, Kalkunbryst bage kartofler, & salat Kr.168.-

### **Dansk traditionel**

2 slags sild karry salat, tunmousse kold laks, røget laks, røget ål, fiskefilet med citron og remoulade røget dyrekølle med melon, hønsesalat med bacon og champignons, lun leverpostej med bacon og rødbeder, lun tyndstegsfilet, mørbradbøf med champignon a la creme, salatbord, ribbensteg, frikadeller - 2 slags danske oste med druer peber og syltede valnødder fromage, valnøddetærte & frisk frugt.

Kr. 195.-

### **Den sunde og grønne**

Bønnesalat med bulgur, Pasta salat & cæsar salat, dansk grøn blandede salat, varmrøget laks, røget hellefisk, dansk spegeskinke, marinerede dampet kylling, oksefilet, kalvespidsbryst & kalkunbryst 2 slags oste, frugt Kr. 168.-

Serveres med brød & smør

### **Reception**

Cocktailpølser i svøb  
Pirogger  
Grøntsagens snacks med dressing  
Fingersandwich  
butterdejssnegle  
Ostestænger  
Frugtfad Kr. 138.-

### **Reception**

Kylling spyd  
Mini forårsruller  
Bruschetta  
Mini pizza  
Mini burger  
Rejer bagt i tempuradej  
Indbagt osteboller Kr. 178.-

Har de særlige ønsker angående menu prøver vi på at indfri dem

Alle priser er pr. person  
Børn under 12 år er det halv pris, børn under 3 år er det gratis

Nye danske kartofler serveres i sæsonen, fra hvidlykkegård til hovedretterne

Vi tage forbehold for evt. skrivefejl eller pris stigninger

De vil modtage regningen sammen med leveringen (hvis ikke andet er aftalt)

Menukortet er ment som inspiration. Hvis de har andre ønsker eller selv vil sammensætte egen buffet er vi meget fleksible og næsten alt kan lade sig gøre.

Anretning: Maden anrettes på Lyngkroen fade og service. Det varme pakkes i termokasser. Lyngkroen service bedes returneret senest 3 dage efter arrangementet.

Levering: Koster fra kr. 150,-. Ring eller mail for at få prisen på levering.

Afhentning: De kan også vælge selv at afhente maden på Lyngkroen

Antal: Lyngkroen Mad ud af huset" leverer til grupper fra 10 personer og opefter.

Kontakt: Lyngkroen  
Rørvigvej 217, 4500 Nykøbing Sj.

Tlf.: 59 91 04 41

Mail: [info@lyngkroen.dk](mailto:info@lyngkroen.dk)