



Lyngkroen

Rørvigvej 217, 4500 Nykøbing Sj.

Tlf. 59 91 04 41 Fax. 59 91 25 11

Mail: info@lyngkroen.dk

Hjemmeside; www.lyngkroen.dk

**Åben hele året lukket mandage, dog
åben for selskaber**

**Diner transportable Take away -
selskaber A la carte
Værelser – kursus**

Festarrangement med overnatning

**Prøv et festarrangement med
overnatning i vores værelser/
feriehytter – glem alt om at køre hjem,
få en uforglemmelig aften med vores
lækre menuer, vine ad libitum samt
natmad – vågn op næste morgen til et
veldækket morgenbord...
Samlet pris: Kr. 1098.-**

Selskabskort

Forretter

Rejecocktail med Hjemmebagt brød
kr. 78.-

Fiskepaté med krydderurter, salat &
Sauce verte

Kr. 72.-

Røget laks anrettet med forskellige
salater bagt filo & krydderurtefromage

Kr. 88.-

Hjemmelavet fiskesuppe med urter,
skaldyr, pighvar, laks & brød

Kr. 88,-

Fersk røget laks med flødelegeret spinat
& slikasparges

Kr. 88.-

Gravad laks & sennepsdressing salat og
surbrød

Kr. 88.-

Varm røget laks, anrettet med purløgscreme, marinerede urter & rejer
kr. 78.-

Rødspættefilet, dampet & stegte, anrettet med rejer, asparges & Sc. Vin blanc
Kr. 88.-

Røget dådyrkølle med Forskellige salater, & melon
Kr.78.-

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 rødæg og dildsyret fløde (sæson)
Dags pris.-

Danske Asparges fra (Søren Wiuff)
Vinegrette dressing krydderurter & kogt hakket æg (sæson)

Dags pris.-

Forskellige slags salater med spegeskinke i marinade af balsamico og olivenolie

Kr.74.-

Gazpacho af fine ærter & rejer
Kr. 68.-

Knurhane med sauce vierge og parmesan bagte skalotteløg
Kr. 76.-

Hovedretter

Marineret braiseret kalvespidsbryst med rosmarin stegte grøntsager, dagens kartofler, & skovsvampesauce
Kr. 178.-

Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær & fuglereder med waldorfsalat
Kr. 178.-

Helstegt kalvefilet med årstidens grøntsager Pomme Anna, & kalveskysauce
Kr. 208.-

Dansk kalvemørbrad med kartoffelterriner timiansauce og årstidens grøntsager
Kr.228.-

Helstegt højreb med årstidens grøntsager & Sauce Bearnaise, Pomme a care.
Kr. 228.-

Helstegt oksemørbrad med årstidens grøntsager, & Sauce Bearnaise. Kartoffel soufflé
Kr. 238.-

Helstegt oksefilet med rødvinssauce
Kartoffelterriner, årstidens grøntsager
Kr. 228.-

Marineret stegt oksemørbrad med Krydderurter stegte kartofler årstidens grøntsager rødvinssauce
Kr. 238.-

Rødvinsmarineret svinekam anrettet med kartofler efter ønske, dagens grøntsager & rødvinssauce
Kr. 168.-

Indbagt svinemørbrad i Fillodej dagens grøntsager og kartofler dertil dijonsauce
Kr.188.-

Desserter

Isbombe med vanilleis, jordbærsorbet & frisk frugt Kr.74.-

Hjemmelavet is med makroner chokolade & frisk frugt
Kr.78.-

Mandelrand med frugtsalat & softice
Kr.78.-

½ ananas fyldt med frugtsalat, marineret i likør
Kr,72.-

Dessert "ta' selv bord" med bl.a. 2 slags fromage, 3 slags kager,

frisk frugt, sorbet is, hjemmelavet is,
mandelrand & frugttærte
Kr.84.-
Isbombe med nødddeparfait og karamel,
hakkede nødder & Hindbærpur
Kr.74.-
Forskellige Chokolademousser &
frugtpure (portionsanrettet)
Kr.68.-
Tærte med frisk frugt & is
Kr.68.-
Desserttallerken med fromage, 2 slags
kage, sorbet is, frisk frugt m.m.
Kr.78.-
Symfoni af æbler, Æblestrudel, dertil
æblekompot med vanilje is og æblechips
Kr.78.-
Chokoladekage Med banan lime kompot
Kr.72.-

Natmad

Suppe efter eget valg F.eks.
Klar suppe med urter, kød & melboller
Aspargessuppe
Gullashsuppe
Mulligatawny, carry suppe med ris &
hønsekød
Kr.62.-

Frikadeller med kold kartoffelsalat
Kr.64.-

Pølsebord: 3 slags pølser, lune
frikadeller, lun leverpostej,
kr. 98.-

Biksemad med spejlæg, rugbrød &
rødbeder
Kr. 62.-

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
Frugt
Wienerbrød

Mælk
Juice
Kaffe, og te
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
 Frugt
 Wienerbrød
 Tærter / kage
 Juice, mælk
 Kaffe, og te ·
 kr. 188.-

Kolde anretninger

Kuvertplatte 1
 Marineret sild, rejer, fiskefilet, roastbeef
 med remoulade
 kogt & røget skinke med italiensk salat,
 frikadelle & ost, Kr. 148.-

Kuvertplatte 2
 Marineret sild, ½ æg med rejer,
 mørbradbøf, røget ål med røræg,
 Ribbensteg, frikadelle, roastbeef med
 remoulade samt ost Kr. 188 .-

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.198.-

Husmandsbrædt
 Marineret sild, karrysalat, ribbensteg &
 lun frikadelle med Agurkesalat & rødkål
 brieost med druer Kr.128.-

Serveres med brød & smør

Smørrebrød

Pariserbøf Kr.78.-
 Uspecificeret smørrebrød med rejer,
 røget ål, røget laks osv.Kr .64.-til kr..78.-

Luksus smørrebrød Kr.64.-
 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.188.-

Dansk traditionel

2 slags sild karry salat, rejesalat kold kogt
 laks, 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, 2 slags salat,
 ribbensteg, frikadeller ·
 2 slags danske oste med druer peber og
 syltede valnødder
 fromage, valnøddetærte & frisk frugt.
 Frokost Kr. 258.- aftenbuffet Kr. 298.-

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 frokost Kr. 198.-
aftenbuffet kr. 248.-

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.-

Weekendophold

Fra lørdag til søndag
Begyndende med eftermiddagskaffe,
3 retter lækker middag
Lørdag aften, kaffe, morgencomplet &
frokost søndag
kr.898,00

Fra fredag til søndag
Begyndende med 2 retters menu & kaffe
fredag aften, morgenkomplet,

Frokost, kaffe, 3 retter lækker middag
samt kaffe lørdag. Morgenkomplet
& frokost søndag
kr.1198,00

Festarrangement Med overnatning

Nr. 1

Velkomstdrink
Gazpacho af fine ærter og rejer
Dansk kalvemørbrad med kartoffelterriner
timiansauce og årstidens grøntsager
Chokoladecake Med banan lime kompot
Husets vin ad libitum, dessertvin
Kaffe - 1 glas cognac eller likør
Natmad - Pølsebord

Samlet pris: 1098,-

Nr.2

Velkomstdrink
Rødfisk med jernurt, og jordskokker
sauce
Indbagt svinemørbrad i Fillodej dagens
grøntsager og kartofler dertil dijonsauce
Symfoni af æbler
Æblestrudel, dertil æblekompot med
vanilje is og æblechips
Husets vin ad libitum dessertvin
Kaffe- 1 glas cognac eller likør
Natmad- ærtesuppe med basilikumcreme

Samlet pris: 1098,-

Nr. 3

Velkomstdrink
Knurhane med sauce vierge og
parmesan bagte skalotteløg

Marineret oksemørbrad med Krydderurter
stegte kartofler årstidens grøntsager

Derssertbord består af:
Nøddekage med nougat, mandelrand
med frugt, francelitekage, frugtterne,
citronfromage. Kirsebærfromage,
frugtfad, Hjemmelavet is og 2 slags
sorbet

Husets vin ad libitum
 Kaffe- 1 glas cognac eller likør
 Klar suppe urter og boller
 Samlet pris: 1098,-

Disse 3 forslag er kun et lille udsnit ud af vores menuforslag, der også kan kombineres på mange måder.

Selskabsarrangement

Nr. 1

Velkomstdrink

Røget laks anrettet med forskellige salater bagt filo & krydderurtefromage

Dansk kalvemørbrad med kartoffelterriner timiansauce og årstidens grøntsager

3 forskellige slags Chokolademousser & frugt pure (portionsanrettet)

Hvidvin, rødvin, portvin ad libitum

Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad Kr.775.-

Nr. 2

Velkomstdrink

Svampeterrin med baconstrimler & pærechutney

Helstegt kalvefilet med årstidens grøntsager Pomme Anna

Chokoladecake Med banan lime kompot

Hvidvin, rødvin, portvin ad libitum
 Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad Kr.725.-

Nr. 3

Velkomstdrink

Fiskepaté med krydderurter, salat & Sauce verte

Marineret stegt oksemørbrad med Krydderurter stegte kartofler årstidens grøntsager rødvinssauce

Hjemmelavet is med makroner & chokolade

Hvidvin, rødvin, portvin ad libitum
 Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad 725.-

Nr. 4

Velkomstdrink

Varm røget laks, anrettet med
purløgscreme, marinerede urter & rejerHelstegt oksefilet med rødvinssauce
Kartoffelterriner, årstidens grøntsager½ ananas fyldt med frugtsalat, marineret
likørHvidvin, rødvin, portvin ad libitum
Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad Kr.700.-

Nr.5

Velkomstdrink

Rejecocktail med Hjemmebagt brød

Marineret braiseret kalvespidsbryst med
rosenmarin stegte grøntsager og
skovsvampesauce

Mandelrand med frugtsalat & softice

Hvidvin, rødvin, portvin ad libitum
Kaffe og et glas cognac eller likørNatmad Kr. 660.-
Nr. 6

Velkomstdrink

Rødspættefilet, dampet & stegte, anrettet
med rejer, asparges & Sc. Vin blancKalvesteg stegt som vildt med tyttebær &
Waldorfsalat, hvide, brune kartofler &
vildtsauceDessert "ta' selv bord" med bl.a. 2 slags
fromage, 3 slags kager,
frisk frugt, sorbet is, hjemmelavet is,
mandelrand & frugtæarteHvidvin, rødvin, portvin ad libitum
Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad Kr. 675.-

Nr, 7

Velkomstdrink

Rødfisk med jernurt, og jordkokker
sauce & danske blandet salatMarineret stegt oksemørbrad med
Krydderurter stegte kartofler årstidens
grøntsager rødvinssauceSymfoni af æbler, Æblestrudel, dertil
æblekompot med vanilje is og æblechipsHvidvin, rødvin, portvin ad libitum
Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad Kr. 750.-

Nr. 8

Velkomstdrink

Forskellige slags salater med
spegeskinke i marinade af balsamico og
olivenolieIndbagt svinemørbrad i Fillodej dagens
grøntsager og kartofler dertil dijonsauce

Tærte med frisk frugt & is

Hvidvin, rødvin, portvin ad libitum
Kaffe og et glas cognac eller likør

Natmad

Kr. 625.-

Alle forretter, stegeretter og desserter kan selvfølgelig kombineres efter netop deres ønske

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

Prisen indeholder ud over menuen også betjening, opdækning, servietter, lys, blomsterdekorationer, isvand i kander samt hjemmebagt brød og smør

Fri bar efter middagen med øl, vin og vand, pr. time kr. 70,-

Fri bar efter middagen med spiritus, øl, vin og vand, pr. time kr. 100,-

Hvis festen skal fortsætte ud over 7 timer, og der ikke ønskes fri bar, er prisen kr. 1800,- pr. time + det forbrug der måtte være.

Vi tage forbehold for evt. skrivefejl eller pris stigninger