



**HOTEL
SABRO KRO**
★★★★

SKAL
BOOKES TIL
MIN. 8
GÆSTER

BUSINESSPLUS AFTENMENU

December-januar

Forret

Rimmet laks med grøn mayo, citroncreme, kompot af brunet æble brunoise, løg & bladselleri, glaskålsbånd, rugbrødsknas & tallerkensmakkere

(50 Riesling Trocken, JWG Johannisberger Weinvertrieb)

Hovedret

Kalvefilet rullet i urter, friterede risottokugler med trøffelcreme, krustader med svampe a la creme, syltede bøgehatte, Pommes Anna & trøffelsauce

(Barolo Organic, D.O.C.G., Albe)

Dessert

Fragilité-isroulade med marinerede brombær & skovsyre

(Banyuls La Bergerie des Abeilles, AOP, Domaine De La Rectorie)

BusinessPlus 2-retters menu pr. kuvert (+100 kr.) 375,-
(Alm. 2-retters menu kr. 275,-)

BusinessPlus 3-retters menu pr. kuvert (+100 kr.) 455,-
(Alm. 3-retters menu kr. 355,-)

Tilkøb

Vinmenu pr. kuvert kr. 445,-

Velkomstdrink Cavá pr. kuvert kr. 75,-

Champagne Deutz Brut eller Demi Sec pr. kuvert kr. 100,-

Menuen skal bestilles senest 2 dage i forvejen.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til vores personale

MONTRA HOTEL SABRO KRO

Viborgvej 780 · 8471 Sabro · sabrokro@sabrokro.dk · Tel.: +45 8694 8922