



Festmenu

Kære gæst,

I Skallerup Seaside Resort har I mulighed for at nyde en lækker 3-retters menu i ferieboligen – uden alt besværet. Vi har udarbejdet to forslag til menuer, som bestilles til minimum 10 personer.

Samme menu skal vælges af alle personer. Menuen bestilles senest 7 dage inden afhentning.

God fornøjelse!

Menu 1

DKK 339

Forret

Røget kyllingbryst med rødvinfumét, ristede kerner og bagte tomater
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Rosa stegt kalvekød med Pommés rissollées (små, kogte kartofler, stegt i gyldent smør),
glasseret rødder og sprød salat samt rødvinssauce

Dessert

Mazarinkage med bæerkompot og cremefraiche

Menu 2

DKK 339

Forret

Forret Letrøget laks med rygeostcreme, frisée og dild
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Marineret kalkun med saute af svampe, bacon og spidskål, små kartofler med skræl vendt
med skalotteløg og persille, sprød salat med olie og knas samt whiskysauce

Dessert

Hjemmebagt brownie med frisk frugt og vaniljecreme

Alternativ

Mørbradgryde af gris

med grøntsager, pølser og bacon hertil ris og salat

DKK 139

Kyllingbryst

med saute af grøntsager hertil flødekartofler og salat

DKK 139



Festive menu

Dear guest,

At Skallerup Seaside Resort, you have the opportunity to enjoy a delicious 3-course meal in your holiday home – without any hassle. We have created two menu options, which can be ordered for a minimum of 10 people. The same menu must be chosen by all guests. Orders must be placed at least 7 days before pick-up. Enjoy!

Menu 1

DKK 339

Starters

Smoked guinea fowl breast with red wine jus, roasted seeds, and baked tomatoes, served with homemade bread and butter

Main course

Medium-roasted veal with Pommes Rissolées (small boiled potatoes fried in golden butter), a selection of root vegetables, crispy salad, and red wine sauce

Dessert

Mazarin cake served with berry compote and sour cream

Menu 2

DKK 339

Starter

Lightly smoked salmon with smoked cheese cream, frisée, and dill
Served with homemade bread and butter

Main course

Marinated turkey with sautéed mushrooms, bacon, and pointed cabbage, baby potatoes with skins tossed with shallots and parsley, crispy salad with oil and crunch, and whiskey sauce

Dessert

Homemade brownie with fresh fruit and vanilla cream

Alternative

Pork Tenderloin Stew

With vegetables, sausages, and bacon, served with rice and salad

DKK 139

Chicken Breast

With sautéed vegetables, served with creamy potatoes and salad

DKK 139