



SULDRUP KRO

NYTÅRSMENU

2026

*Tag restaurantoplevelsen med hjem,
og lad os stå for maden, mens I nyder årets
sidste aften sammen med familie og venner.*

Vores køkken har sammensat en nytårsmenu med fokus på sæsonens bedste råvarer, klassiske smage og moderne gastronomi. Menuen er skabt med omhu og tilberedt, så den er nem at færdiggøre hjemme – uden at gå på kompromis med kvalitet eller smagsoplevelse.

FORRET – 3 TAPAS

-  **VARMRØGET LAKS**
Serveret med safrancreme, salat af syltet æble og fennikel, dildolie og spæde urter.
-  **SULDRUP KRO SPECIALITET**
RØGET KALVEINDERLÅR
Anrettet med trøffelcreme, syltede kantareller, Vesterhavsost og spæde urter.
-  **SPRØD SMØRBAGT BUTTERDEJ**
Fyldt med en luksus skaldyrssalat af hummer, jomfruhummer, krabbekød og håndpillede rejer, vendt i en let hummercreme med citron, dild og purløg.

Til alle forretter medfølger
Suldrup Kro surdejsbrød og Thise smør.

HOVEDRET

- TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD
SVØBT I BACON**
- Serveres med smørbagt mini-tærte med spinat og Vesterhavsost, ristet portobellovamp, portvinsglaserede rødbeder, små ovnbagte kartofler med krydderurter, havsalt samt kroens kraftige rødvinssauce.

DESSERT – 3 TAPAS

-  **SILKEBLØD VANILJEPANNA COTTA**
Serveret med blommer pocheret i en let lakridssirup og sprød mandelcrumble.
-  **MØRK CHOKOLADEMOUSSE**
Anrettet med rommarinerede sommerens kirsebær og sprød chokoladeknas.
- LUN MINI MAZARINKAGE**
Serveret med Grand Marnier-æblekompot.

PRAKTISK INFORMATION

-  **PRIS**
358 kr. pr. person.
-  **MINIMUM BESTILLING**
2 kuverter.
-  **BEGRÆNSET ANTAL**
Maks. 750 kuverter, som sælges efter først til mølle-princippet.
-  **UDSOLGT I 2025**
Nytårsmenuen 2025 var udsolgt allerede den 1. december, så vi anbefaler at bestille i god tid.
-  **SIDSTE FRIST FOR ÆNDRINGER I BESTILLINGEN ER DEN 15. DECEMBER.**
-  **NYTÅRSMENUEN SÆLGES KUN SOM TAKE-AWAY.**
-  **MENUEN KAN HENTES DEN 31. DECEMBER MELLEM KL. 13.00 OG 16.00.**
-  **BESTILLING**
Bestilling kan udelukkende ske telefonisk på **tlf. 98 37 80 03**
-  **ALLE FORRETTER OG DESSERTER MEDFØLGER.**
-  **DER MEDFØLGER EN UDFØRLIG VEJLEDNING TIL, HVORDAN I NEMT FÆRDIGGØRE FORRETTE, HOVEDRETTE, OG DESSERTEN.**

Suldrup Kro ønsker jer en festlig nytårsaften

Tak for den store opbakning og tilliden gennem året.
Vi glæder os til at være en del af jeres nytårsfejrning og håber,
at vores menu bliver rammen om en hyggelig og uforglemmelig
aften med familie og venner.

GODT NYTÅR – OG VELBEKOMME!

– Suldrup Kro –

