



Harridslevgaard Slot

Før eller efter en rundvisning på Harridslevgaard Slot, kan vi ved forudbestilling, tilbyde følgende i vores hyggelige Storkøkken:

Frokostbuffet 1

Marineret sild & karrysalat
Lun fiskefilet med remoulade
Lun leverpostej
Skinke med sky & løg
Rullepølse med sky & løg
Ost
Godt brød & smør

Kr. 120,- pr. person, minimum 20 pers.

Frokostbuffet 2

Varmroget laks med rygeostcreme, radisser & rugbrødschips
Porre-bacontærte med salat
Saint albray med hybenkompot og syltede valnødder
Dagens hjemmebag
Godt brød & smør

Kr. 170,- pr. person, minimum 20 pers.

Den varme frokostgryde

Harridslevgaard's mørbradsgryde med ristede kartofler, salat og hjemmebagt brød

Kr. 160,- pr. person, minimum 20 pers.

3 stk. uspecificeret smørrebrød

Kr. 95,- pr. person, minimum 20 pers.

1 Sandwich

Kr. 75,- pr. person, minimum 20 pers.

Søren Kristensen blev uddannet som køk i 1988.

Efter 2 år på Lumskebuksen i København overtog han Eventyrkroen i Melby på Sjælland hvor han samtidig leverede menuer til det kendte kursuscenter Lisegården i Gilleleje.

Pr. juli 2014 flyttede Søren til det skønne Nordfyn, hvor han blev ansat som køkkenchef på Mørkenborg Kro.

Drikkelse & det søde

Øl: kr. 25,-

Sodavand: kr. 20,-

Slottes hvid eller rødvin: Pr. flaske kr. 195,- / pr. glas kr. 45,-

Kaffe eller te ad libitum: kr. 25,-

Kaffe eller te ad libitum og slotskage: kr. 75,- pr. person

Kaffe eller te ad libitum med en muffin eller en smurt bolle: kr. 45,- pr. person

Til jul: Gløgg og 3 stk. æbleskiver: kr. 45,- pr. person