

Arrangementer på Vallø Slotskro i 2021

🌀 En sød aften 🌀

Lørdag den 13. marts 2021, klokken 18:00

🌀 Vildtaften 🌀

Fredag den 5. november 2021, klokken 18:00

Lørdag den 6. november 2021, klokken 18:00

🌀 Mortensaften 🌀

Onsdag den 10. november 2021, klokken 18:00



Følg og like os på facebook og instagram

S T PÅ S
Vinder af "Bedst på Sjælland" 2017
BEDST PÅ SJÆLLAND



Vinder af "Årets smag for skillingen" 2017
White GUIDE



VALLØ SLOTSKRO

Slotsgade 1
4600 Køge
Telefon 56 266 266
www.valloslotskro.dk

Bemærk: Kasser og engangsemballage skal IKKE retur !



Nytårsmenu 2020 vejledning



Velbekomme
&
Godt Nytår

∞ **Forret** ∞
Rødtungefilét
med trøffel og blomkål



1. Sæt bakken med rødtungerulle i ovnen 5 min 200 gr. varmluft.
2. Lun blomkålspuréen i en kasserolle.
3. Fordel trøffeltapenaden på tallerkenen.
4. Anret rullerne på puréen og top op med chips.
5. Lun evt. brødet sammen med rødtungerullen.

∞ **Hovedret** ∞
Dansk kalvefilét med kalveragout,
gulerod, kartoffelrøsti, gulerodssauce og persilleolie



1. Sæt bakken med kød, gulerod og kartofler i ovnen 10 min 200 gr. varmluft.
2. Varm ragout og sauce i hver sin kasserolle.
3. Anret kalveryg oven på ragouten, placer kartoffel, gulerod og fordel sauce i midten.
4. Hæld persilleolie på.
5. Anret på lune tallerkener.

∞ **Mellemret** ∞
Bryst af frilandsgris
med kyllingelevermoussé og kirsebær



1. Placer ægget af kyllingelevermousse på tallerkenen.
2. Sæt bakken med bryst i ovnen 10 min 200 gr. varmluft.
3. Lun saucen i en kasserolle.
4. Anret bryst og sauce.
5. Drys kyllingeskind, tørrede kirsebær og top med urter.

∞ **Dessert** ∞
Chokoladebombe
med toffee, havtorn og guld



1. Placer chokoladebomben på højre halvdel af tallerkenen.
2. Lav små toppe af toffee og drys med crumble og syltet havtorn.
3. Lav en quenelle eller en kugle af havtornsbøten og server.