

## Konfirmationsmenu 2012 - min. 20 coverter

### Valgfri forret

Rejecocktail med asparges hertil brød

Tarteletter med høns i asparges hertil tomat og persille

### Valgfri hovedret

Let sprængt kalkunbryst, med forårsgrønt

hertil ristede kartofler og estragonsauce

Rosastegt kalv med forårsgrønt, portvinssauce og ristede kartofler

### Valgfri dessert

Isbombe med 2 slags is flødeskum og frugt

Pandekageroulade med bærcoulis og frugt

1 ret .....	125,-
2 retter .....	175,-
3 retter .....	215,-

## Konfirmationsbuffet 2012 - min. 20 coverter

Varmrøget laks på små salater hertil karry-æble dressing

Svinemørbrad svøbt i krydderfars og lufttørret skinke

Kylling bagt på årstidens grønt

Krydret kartoffelbåde

Perlebyg salat med rødløg og citron

Kroen's broccolisalat

Frisk bagt brød hertil smør

### Valgfri dessert

Isbombe med 2 slags is flødeskum og frugt

Chokolademousse med flødeskum og frugt

Kr..... 195,-



# Kongeåekspressen diner transportable



# KONGEÅKROEN

Kongeåvej 111 · Foldingbro · 6650 Brørup · Tlf. 7538 1039

[www.kongeakroen.dk](http://www.kongeakroen.dk) · [www.vinogkokken.dk](http://www.vinogkokken.dk)



## Kongeåekspressen - Diner transportable, min. 10 personer

### Forretter:

Varm røget laks med karryæbledressing .....	65,-
Tarteletter m. høns I asparges .....	55,-
Rejecocktail med dressing og brød .....	65,-
Fiskesympioni med lyssej, tigerrejer og røget laks .....	70,-
Kold røget laks, plukket salat og flødestuvet spinat .....	65,-
Tuna Vitello, salat og parmesan .....	65,-
Unghaneroulade på salater, hertil basilikumcreme .....	60,-

### Supper:

Klar suppe med kød og melboller samt urter .....	55,-
Hummersuppe med jomfruhummerhaler urter og butterdej .....	65,-
Persillerodspurésuppe med ristet kammusling og chips .....	60,-
Krydret tomatsuppe med skinke julienne og brød .....	55,-

### Hovedretter:

Kalkunbryst med tyttebær og bacon, årstidens grøntsager samt hvide kartofler og skysauce .....	120,-
Krydret nakkesteg med kartofler, årstidens grøntsager og paprikasaucesauce .....	115,-
Helstegt svinemørbrad med svampeflødesauce og persillekartofler .....	140,-
Gammeldaws oksesteg med bønner francaise, timian honning gulerødder, surt, kartofler og skysauce .....	140,-
Wienerschnitzel med pommes sauté, wienerdrenge, ærter og smørsauce .....	160,-
Kalvesteg stegt som vildt, æbler med ribsgele, waldorfsalat, bønner, hvide og brunede kartofler samt flødevildtsauce .....	150,-
Rosa stegt oksefilet med ristede svampe og rødvinssauce .....	175,-

Gammeldags kyllingesteg, med persillekartofler, agurkesalat og skysauce .....	130,-
Roskestegt kalvesteg med årstidensgrønt, ristede kartofler og portvinssauce .....	165,-
Sprængt lam med årstidens grønt, hertil lammesky med rødvin.....	150,-
Spinat farseret unghanebryst med kørvelcremesauce .....	145,-

### Desserter:

Citronfromage m. flødeskum .....	45,-
Rubinsteinkage med vandbakkelse .....	60,-
Rombudding m. kirsebærsovs .....	50,-
Italiensk æblekage med vaniljeis .....	65,-
Limetærte med Solbærsorbetsorbet .....	65,-
Let frossen chokoladekage hertil brombærsorbet.....	70,-
Creme caramel med syltede appelsiner og sprød tuille.....	65,-
Kroen hjemmelavede islagkage .....	65,-
Pære belle Helene .....	60,-
Kokoskurv med 3 slags is, flødeskum og frugt .....	65,-
Kroen's dessertsymphony med kage, is og frugt .....	85,-

### Natmad:

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebakket brød .....	50,-
Uspecificeret smørrebrød 2 stk. pr. person.....	60,-
Bolle med pålæg, 2 halve pr. person .....	60,-
Byg selv hotdog .....	60,-
Forskellige tærter med salat .....	55,-
Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat og rugbrød .....	55,-
Gullasch suppe med brød .....	60,-
Biksemad med rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce .....	55,-
Æggekage med bacon og purløg.....	55,-
Sønderjydske specialiteter med lyst og mørkt brød .....	75,-