

Kære gæst...

Vi er altid åbne for forslag og idéer, der kan være med til at gøre jeres fest helt speciel.

Her er foreslag til menu som alle inkluderer:

- Selskabslokale
 - Duge og servietter med farve efter ønske
 - Betjening samt opdækning
 - Blomsterdekorationer (tillæg ved ønsker)
 - Vi lægger gerne bordkort på for jer, ved modtagelse 2 dage før arrangementet
- Alle priser er i DKK. Inkl. miljøtillæg på 4,5 procent.
Der tages forbehold for udefra kommende prisstigninger, afgiftsændringer samt trykfejl.

Forretter:

Røget svinemørbrad fra egen ovn med mild senneps aioli grillede peberfrugter og høvlet parmesan
99,-

Røget laks fra egen ovn sprød salat hertil flødestuvet spinat
119,-

Unghaneroulade i baconsvøb sprød salat hertil urtecreme
99,-

Tartelet med høns i asparges pyntet med tomat og persille
79,-

Varmtrøget laks med sprød salat og karry æbledressing
129,-

Rejecocktail a la Kongeålkroen med dressing og salat
99,-

Appelsin rimmet laks sprød salat og ingefærcreme
119,-

Kalvecappacio med citronolie rucola og parmesan
109,-

Tunmousse pyntet med rejer salat og krydderurter
79,-

Kroens hønsesalat på sprød salat og bacon
99,-

Tapas tallerken med 3 spændende tapas
109,-



KONGEÅLKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Supper:

Svampesuppe tilsmagt portvin serveret med syltede svampe og sprødt
95,-

Kold tomatsuppe med rygeostcreme og krydderurter
79,-

Kartoffelporre suppe med ny røget bacon og purløg
79,-

Persillerodssuppe med ristet kammusling og chips
95,-

Hummersuppe med urter tilsmagt med cognac
95,-

Hovedretter:

Krydret nakkesteg med kartofler, årstidens grønt
surt og skysauce
179,-

Kongeåkyllingesteg med grøntsager, agurkesalat rabarber kompot samt skysauce
179,-

Gammeldaws flæskesteg serveret med vores rødkål hvide og brunede kartofler surt samt
skysauce
159,-

Helstegt svinemørbrad med årstidens grønt, svampeflødesauce
og persillekartofler
149,-

Gammeldaws oksesteg med bønner francaise, timian honning
gulerødder, surt, kartofler og skysauce
199,-

Wienerschnitzel af kalv med pommes sauté, wienerdreng,
ærter og smørsauce
185,-

Kalvesteg stegt som vildt, æbler m. ribsgele, waldorfsalat, bønner,
hvide og brunede kartofler samt flødevildtsauce
210,-

Rosa kalvefilet med årstidens grønt, dagens kartoffel
og sauce espagnole
229,-



KONGEÅKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Oksemørbrad med 3 slags grønt ristede kartofler og rødvinsauce
299,-

Rosa braiseret kalvesteg med årstidens grønt, ristede kartofler
og portvinsauce
209,-

Ballontine af fransk kyllingebryst årstidens grønt, persille kartofler og kørvelfremesauce
179,-

Desserter:

Citronfromage med flødeskum og frugt
79,-

Let frossen chokoladecake
95,-

Creme caramel med syltede appelsiner og sprød tuille
89,-

Tiramisu a la Kongeå Kroen med rødgrape og lakrids
88,-

Pandekager med vanilje is
89,-

3 - 4 oste serveret sylt og frugt
109,-

Pære belle Helene
85,-

Kroen's dessertsymfoni m. kage, is og frugt
129,-

Kroen's islagkage med flødeskum
79,-



KONGEÅKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Buffet á la Kongeå Kroen:

Varmrøget laks karryæbledressing

Tartelet med høns i asparges

Honning/soja marineret grisesteg m. flødekartofler

Rosastegt kalv hertil sæsonens grønt

2 slags salater

Brød og smør

Brie m. druer

Islagkage á la Kongeå Kroen

349,- pr. kuvert

Buffet modern:

Souffle af laks – spinat – tangsalat – jomfruhummer bisque

Menuerestegt sæsonfisk – hollandaise – vilde ris

Ferskrøget laks – rygeost – dild – rugbrødschips

Carpaccio af kalv – citronolie – parmesan – basilikumpesto

Tagliatelle – estragon – ristede mandler

Rødbedecarpaccio – fårefeta – æblevinaigrette

Ærtesalat – blåskimmel – æbler - tranebær

Kongeåkylling - rabarkompot – cremede skovsvampe

Oksemørbrad – sprød kartoffel – honningristede rødbeder

Lam – ratatouille – sæson kartoffel

Oste – friske frugter – oliven – hjemmesylt

Gateau marcel – bær – nøddeknas

Udvalg af hjemmebagt brød – smør

475,- pr. kuvert



KONGEÅKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Natmad:

Cremet aspargessuppe med kødboller og brød
75,-

Byg selv hotdog
79,-

Kro mandens frikadeller med kartoffelsalat og vores rugbrød
75,-

Biksemad med rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce
75,-

Æggekage m. bacon, purløg, rugbrød og rødbeder
89,-

Diverse:

Økologisk Kaffe fra egen kværn og økologisk te
35,-

Kroen's småkager
32,-

Kranse kage dyppet i chokolade
28,-

Bailey
35,-

L'heraud Cognac V.S.O.P
49,-

Drikkevarer:

Banket rød/hvidvin
275,-

Sodavand
32,-

Flaske øl
34,-

Husets Banket vine, øl, vand ad libitum i 7 timer
375,-



KONGEÅKROEN

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

kongeaaakroen@kongeaaakroen.dk · www.kongeaaakroen.dk

Værd at vide

Endelig antal bedes meddelt senest 7 dage før jeres arrangement og er bindende.

Bordkort og bordplan bedes indleveret senest 2 dage før.

Ved børn under 10 år, gælder halv pris.

Ved festarrangementer gælder minimums antal på 30. kuverter.

Ønskes arrangementer på mere, end 7 timer er prisen

pr. påbegyndt time 1100,-.

Vi gør opmærksom på at der ikke må medbringes kager og lign. til

kaffen udover bryllupslagkage fra konditori.

Riskastning frabedes indendørs.



KONGEÅKROEN

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