



KONGENSBRO KRO

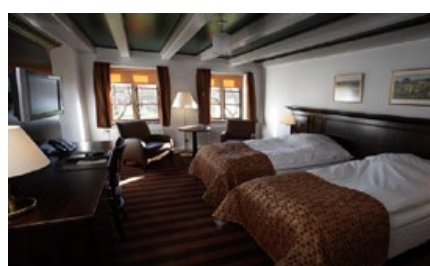
kgl. privilegeret siden 1663

2020-2021



Selskabsmenuer

HYGGELIG ATMOSFÆRE OG UDSØGT GASTRONOMI





Hold da helt fest...

Vi elsker fester, og det er nok den væsentlige årsag til, at vi - i al beskedenhed - også er gode til at holde dem...

Forventningerne til en fest skal fuldt ud indfries, for at minderne om en god dag huskes. For at sikre Dem en god fest og en minderig oplevelse, er menuen, betjeningen, vinen, stemningen, borddækningen – og ikke mindst stedet – vigtige forudsætninger.

Kongensbro Kro er som skabt til store, flotte og ja...festlige fester, uanset om det er det storslåede bryllup, den hyggelige barnedåb, den sjove fødselsdag eller den afslappede reception. Vi kan holde fest for helt op til 140 personer i ét lokale.

Det er svært at undgå at komme i feststemning, når du ankommer til Kongensbro Kro. Det store parkanlæg med storslået udsigt over Gudenåen, terrassen ned til åen og de forskellige stuer på kroen, der emmer af historie og de gode gamle dage.

Vores flotte selskabslokale "Kaagen" har direkte udgang til overdækket, lukket terrasse og udsigt over den smukke Gudenå, som løber nederst i kroens have. På selve kroen har vi også flere hyggelige og charmerende lokaler til forskellige størrelser af selskaber. Hvad med en fest i vores nyeste lokale "Vinkælderen" med tilhørende lounge!

Ønsker De en fremvisning af lokalerne, er De meget velkommen til at ringe og lave en aftale om dette. Selvfølgelig helt uforpligtende.

Der er i forbindelse med festen mulighed for, at Deres gæster kan overnatte på kroen. Alle vore værelser har udsigt over Gudenåen. Vi tilbyder værtsparret, ved selskaber på min. 40 personer, et dobbeltværelse uden beregning.

De er velkommen til at ringe til os eller at komme ind og få en uforpligtende snak.

Vi glæder os til at gøre Deres næste arrangement til en uforglemmelig begivenhed, og vi ser frem til at høre fra Dem igen.

Med venlig hilsen
Kongensbro Kro
Christian Lund Andersen & Personalet

Se de seneste nyheder på www.kongensbro-kro.dk

*Barnedåb - Konfirmation - Bryllup - Sølvbryllup - Guldbrillup
Fødselsdag - Jubilæum – Reception - Møder og Kurser*

Udpluk fra vores gæstebog

September 2013

"Kære Christian samt personale på Kongensbro Kro

Vi vil hermed gerne bringe jer en stor tak for et perfekt arrangement i forbindelse med vores guldbryllup den 7. september 2013.

Både rådgivningen i forbindelse med planlægningen samt selve arrangementets forløb var yderst tilfredsstillende.

I levede på alle områder fuldt ud op til vore meget store forventninger, hvilket vi er meget taknemlige for, idet en sådan mærkedag jo ikke kan gøres om.

Da en stor del af vore gæster selv er særdeles dygtige i et køkken og har et godt kendskab til vin, var det med spænding, at vi efterfølgende modtog deres vurdering af den valgte menu og de tilhørende vine. Tilbage meldingerne var enslydende fra dem alle:

Både menu og vine fik topkarakterer! Desuden gave de alle topkarakterer til både stedet, omgivelserne og betjeningen.

Det blev en uforglemmelig dag, og både vore gæster og vi selv vil meget gerne anbefale jer til andre.

Mange venlige hilsner

Trine og Agner Hydahl"

April 2013

"Hej Christian og personale på Kongensbro Kro

Tusind tak for alt I gjorde for os i lørdags. Vi fik simpelthen den mest fantastiske mad og betjening.

Tak fordi I var medvirkende til at give vores søn den helt rette konfirmation og vi andre en stor oplevelse.

Vi giver hermed kroen de bedste anbefalinger til andre!

Med venlig hilsen

Michael Poulsen"

August 2012

"Kære Christian & Kongensbro Kro

Tusinde tak for at I var med til at gøre vores bryllupsdag helt fantastisk. Middagen og servicen var helt i top, det var ikke mindre end perfekt.

Kærlige hilsner Lene & Jesper"

August 2011

"Kære Christian og personale

Tusind tak for et fantastisk arrangement på Kongensbro Kro i forbindelse med vores bryllup d. 6. august 2011.

Vi havde en uforglemmelig dag med skønt vejr, dejlige omgivelser og frem for alt en middag og en service i verdensklasse, der var med til at gøre dagen helt unik. Vi vil helt sikkert anbefale jer til andre.

Kærlig hilsen Pernille og Søren"

Februar 2019

"Kære Christian!

Jeg vil gerne takke dig og dit personale for rigtig dejlig middag og oplevelse i lørdags

Det levede helt op til jeres høje niveau og service, og vores forventninger blev til fulde indfriet. Tak for det

Vi ser frem til at komme igen

Med venlig hilsen Tilde"

Januar 2019

"Kære Christian

Vi holdt vores guldbryllup hos jer fredag aften. Det var en forrygende fest

Alle gæster roste det meget. Og vi siger tak mange tak for en dejlig fest

Else og Ingolf"

April 2019

"Hej Christian og personale på Kongensbro kro

Vi vil gerne sige jer et stort tak for et flot arrangeret guldbryllup

Perfekte rammer, flot opdekning, lækker mad og professionel og venlig servering

Maden blev rost til skyerne. Vi giver fuldt antal stjerner

Med venlig hilsen

Allis og Carl Johan"



Vort køkken

Vi er meget stolte af vores køkken. Vore dygtige kokke anvender altid sæsonens udsøgte friske råvarer. Vi kombinerer gammel dansk madkultur med gastronomisk elegance. Vi garanterer for en succesfuld oplevelse for Dem og Deres gæster.

Ejer og direktør Christian Lund Andersen, 3. generations kromand på Kongensbro Kro, er udlært på Restaurant René i Århus i 2001. Har siden arbejdet på Kongensbro Kro, hvor han har videreført det gode gastronomiske køkken. Har deltaget i flere konkurrencer bl.a. Carlsberg Young Chef, hvor han fik en flot 3. plads ud af 80 deltagere.

Kok Ole Andersen, 2. generation på Kongensbro Kro, har 50 års erfaring som kok og kromand. Mestrer det meste i et køkken, uanset om det drejer sig om kroens berømte frikadeller eller den store gastronomiske og kulinariske nydelse.

Derudover har vi køkkenchef Mikkel Nesbit Andersen, kok Kathrine Due Jensen samt 3 dygtige kokkelever,

Information om allergener i maden kan fås ved henvendelse til personalet.



Mad ud af huset

Vi leverer også maden ud af huset som små lækkerier til receptioner, buffeter til alle slags fester samt middage med en eller flere retter.

Maden kan selvfølgelig sammensættes og skræddersys til netop Deres ønsker. Uanset hvad, så finder vi en løsning. Og én ting kan De være sikker på: Kvaliteten er i top og oplevelsen er unik.

Lad os klare Deres arrangementer - og spar megen besvær og spekulationer.

Ligeledes kan vi være Dem behjælpelige, såfremt De skulle have behov for kokke- eller tjenerhjælp til Deres arrangement.

Kr. 499,- inkl. moms pr. time pr. tjener/kok.

Fra 15 kuverter tilbyder vi udbringning:

0-20 km kr. 300,-

20-50 km kr. 400,-

Skal i have kok eller tjener med er leveringen selvfølgelig gratis

Vi kan også tilbyde en total løsning, hvor vi medbringer service, vine, kokke og tjenere. Ring til Christian Andersen og få et tilbud på totalarrangementet.

Vi ser frem til at høre nærmere fra Dem.



Brunch

hjemmelavet luksus



Start f.eks. bryllupsdagen, barnedåben eller fødselsdagen med at invitere til en uformel og hyggelig brunch buffet i vores dejlige omgivelser.

Vi sørger for alt og anretter en stor, flot brunch buffet med følgende udvalg:

Brunch buffet

Øko scrambled eggs og bacon

Stegte brunch pølser

Koldrøget laks og spinat salat med kerner og hytteost

Den goe rullepølse med sky og løg

Parma skinke med sprøde blade æbler og artiskok

Vores hjemmelavede lune leverpostej med svampe og bacon

Hønsesalat med bacon

2 sl. Hjemmelavet marmelade

Stort oste fad med 3 slags ost blå-hvid-rød og skæreost samt druer og sylt

Frisk bagte croissanter og pain au chocolat

Hjemmebagte amerikanske pandekager og sirup

Frisk udskårret frugter på fad

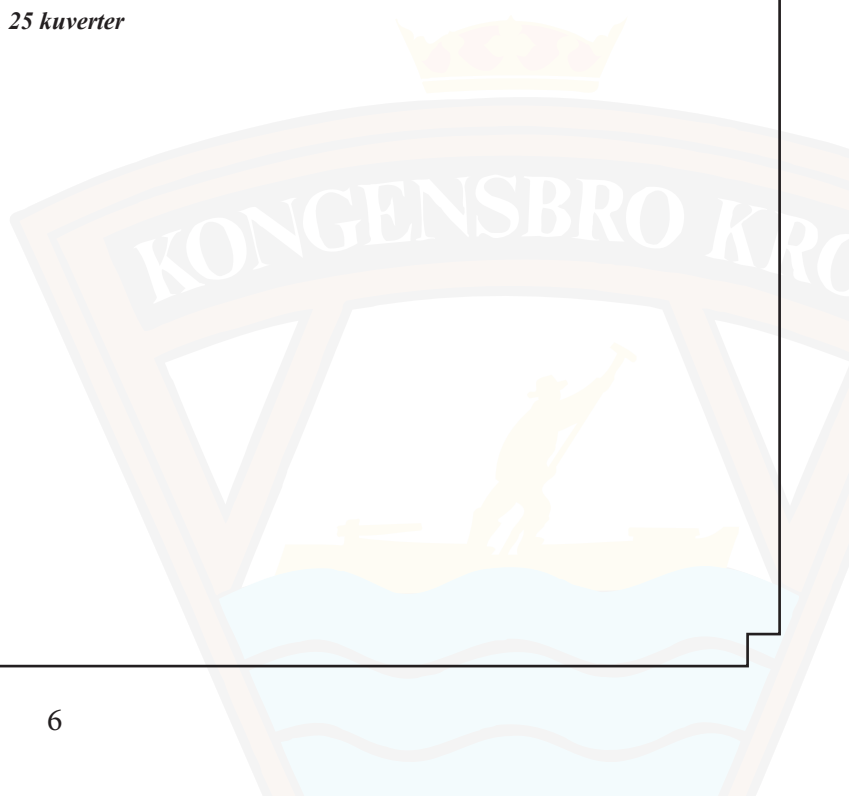
Hjemmebagt surdejsbrød og rugbrød

2 sl. Øko juice – mælk – kaffe og the

Pris per person

278,-

Min. 25 kuverter



Buffet - *forvent lidt mere.....*

En buffet kan serveres på Kongensbro Kro, hjemme hos Dem selv eller i Deres firma.

Vi har sammensat fire forskellige buffeter, der giver et billede af, hvad vi mener, passer sammen. Har De andre ønsker end de her nævnte, opfylder vi også gerne disse - vi kan altid klare individuelle behov. VI ER TIL FOR DEM!

Den klassiske

2 slags sild med karrysalat og capers
Petitfilet af friskfangede Vesterhavs rødspætter med citron og remoulade
Varmrøget norsk fjordlaks hertil krydderurtecreme m/rogn
Kroens små hjemmelavede frikadeller m/ rødkål
Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges
Rosastegt amerikansk okseculotte Great Omaha
Småstegte kartofler med urter
Hjemmebagt brød og smør
Gammeldags æblekage m/makroner & flødeskum

kr. 299,-

Den elegante

Crouton med rilette af varmrøget laks
Små lune laksemousse m/ ørredrogn og krydderurtebuket og jomfruhummersauce
Ristet surdejsbrød med hønsesalat sprød parma og soltørret tomat
Rucola/pasta salat
Rosastegt kalvefilet og sauce Bordelaise
Årstidens grøntsager
Skinke af jysk landgris med sprøde svær
Hjemmelavede flødebagte kartofler m/muskat & hvidløg
Hjemmebagt brød og smør
Hjemmelavet valnødde/marzipan tærte m/cremefraiche
eller jordbær/marzipan tærte m/vanillecreme

kr. 359,-

Den luksuriøse

Dybsteget kæmpe krydderpaneret tigerrejer hertil sød chili og årstidens friske salat
Unghane soufflet med sprød serrano og urteaioli
Lun geddemousse med skovsyresauce & lakserogn
Tynde skiver af rådyrkølle fra egen røgeovn m/sauterede svampe og rørag
Rosastegt dansk økologisk oksemørbrad
Ramsløgs marineret grisefilet royal
Ovnstegte krydderurtekartofler
Hjemmebagt brød og smør
Hjemmelavet Gateau Marcel chokoladekage m/sommerens syltede bær & husets sorbet

kr. 379,-

Den eksklusive

Lynstegt tun med ingefær brokengel og soya gastrik
Havtaskehal i sprød crouton med kryddersoufflet og gullerodspure
Unghaneterine svøbt i parma – aioli på fermenteret hvidløg – frise og urter
Rosastegt økologisk kalvemørbrad
Urtfarseret perlehønebryst
Bulgursalat med citrus og varme krydderier
Sprøde salater vendt med vienegrette – ristede nødder, bær croutoner og kerner
Kartoffel gratin og små stegte kartofler med urter
Timian glace og cremet svampe sauce
Panna Cotta med rabarberkompot og crunch
Økologisk Vesterhavs ost fra Thise Mejeri m/oliven & syltede valnødder
Hjemmebagt brød og smør

kr. 419,-

Tilkøb af råmælksoste fra lokale gårdmejerier og andre gode oste m/druer og oliven

kr. 39,-

Minimum 15 couverte (klassisk buffet dog minimum 10 couverte) 8-14 couverte + kr. 60,- per couverte



Festmenuer



1.

Hjemmerøget norsk fjordlaks

Cremet flødespinat – lakserogn samt krydderurtebuket

Gammeldags oksesteg af culotte

Sukkerbrunede perleløg – dampet gulerødder – små hvide kartofler – den gode gl. daws
brune sovs – sødt og surt

Hjemmelavet vanilleisbombe

Marcipan og chokolade – små vandbakkelse med mørk chokolade – jordbær og fløde

Pris pr. kuvert kr. 309,-

2.

Confiteret øko kylling

Savoy – piment creme – sprød kyllingskind – capers aioli – frise og urter

Rosa stegt dansk kalv

Selleri pure – bagte løg – spidskål – pommes rissole – kraftig skysauce

kroens is dessert

bourbon vanilje flødeis – husets sorbet – toblerone parfait – lakridskys – karamel fudge – nougatin
– citronmelisse og syre

pris pr. kuvert kr. 329,-

3.

Oksecarpaccio

Ruccola – oliven – parmesan – trøffel – urter og olie

Let røget Majs unghanebryst

langtidsbagt blommetomat – årstidens garniture-kartoffel samt kalve-høns glaze med esdragon

Klassisk nøddekurv

kroens hjemmelavede iscreme og sorbet – serveret med sommerens bær og frugt syltede eller friske
efter årstid

Pris pr. kuvert kr. 369,-

4.

Skindstegt sandart

Blomkål på 3 måder – pure – ristet – crudite – urter og olie

Dansk krondyr ryg eller sommerbuk fra d. 16maj tillæg på 39,-

Stegte rødder – balcamico brombær – sauterede bøgehatte med urter – pommes Anna – timian glace

Creme Brûlée

Husets sorbet – sommerens syltede bær – tuille

Pris pr. kuvert kr. 409,-

5.

Ovnbagt helleflynder

Sprød krydderkåbe – asparges – sauce nage – urter og olie

Rosastegt luksus oksemørbrad

Ristet svampe – confiteret selleri og pure – kraftig kalve glace med rødvin reduktion – sat knust kartoffel med urter

Gateau Marcel

havtorn sorbet - tuile - brændt hvid chokolade

Pris pr. kuvert kr. 409,-

6.

Gourmet fisk og skaldyrs tallerken

Udvalg af havets friske råvare udvalget udarbejdes i samarbejde med køkkenchefen

Rosastegt dansk øko oksefilet

Årstidens grønt lavet med respekt 3 slags – små stegte kartofler og hjemmelavet bearnaise

Kongensbro Kro's grand desserttallerken

Mini marcel – sorbet – panna cotta med havtorn – mini macarin med bær mousse

Pris pr. kuvert kr. 479,-

Selskabsretter – sammensæt selv menuen

Forretter

Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	kr. 95,-
Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)	kr. 95,-
Krabbe og krebs i sprød salat med asparges og hjemmelavet madeira dressing	kr. 95,-
Perlehøne terine svøbt i skagensskinke fra slagter munch – små salater – urteaioli – trøffelsne – syltede løg og vagtelæg	kr. 109,-
Rejecocktail med 1.klasses håndpillede rejer og hjemmelavet tomat-madeira dressing	kr. 109,-
Braiseret svinekæbe på risotto af perlebyg & svamp	kr. 109,-
Store indbagte black tigerrejer på sprød salat, hertil 3 slags dressings	kr. 109,-
Variation af laks – rilette af varmrøget med urter og cremfraiche – koldrøget på crouton Med røgeost på sifon – tatar af fersk og koldrøget rørt med grov sennep og citron	kr. 119,-
Geddemousse med rogn og krydderurtebuket samt skovsyresauce	kr. 109,-
Stegte kammuslinger – blomkål X 3 – pure – brunet – let syltet – ristede mandler – urter Og olie	kr. 119,-
Luksus stjernesnud af friske rødspætter og rejer	kr. 129,-
Rødtunge paupiette med laksemousse på sommergrønt, hertil sauce nage	kr. 129,-
Oksecarpaccio med frisk pasta vendt i kraftig hønsefond med soltørret tomat	kr. 109,-
Pighvar med 3 slags løg, bearnaise mousseline & grønt	kr. 159,-
Hjemmerøget norsk fjordlaks på smørret lyst brød m/ spinat-champignon	kr. 109,-
Ovnbagt havtaskemedaljons med sprød serano og hummer-tomatfløde	kr. 139,-
Torsk med blødt og sprødt bacon, rødbede i Brunoise, pommes Duchesse og brunet smør	kr. 129,-
Gourmet-tallerken m/ udvalg af havets fisk og skaldyr med små tapas	kr. 169,-
Hjemmerøget krondyr – ramsløg – pocheret æg – mandler - syltede løg –salater og urter	kr. 139,-

Supper *(Alle supper kan også indgå som natmad)*

Hjemmelavet oksekødssuppe med boller og urter	kr. 99,-
Hjemmelavet fransk løgsuppe med ostebrød	kr. 99,-
Hjemmelavet kartoffel-persillesuppe m/bacon tilsmagt med tysk bockøl	kr. 99,-
Hjemmelavet porre- og kartoffelcremesuppe med purløg og sprød bacon	kr. 99,-
Hjemmelavet flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller	kr. 99,-
Hjemmelavet flødelegeret karrysuppe med kylling, rejer, fersken, ris	kr. 99,-
Hjemmelavet flødelegeret svampesuppe tilsmagt med sherry	kr. 99,-

Hjemmelavet flødelegeret fiskesuppe m/ havets fisk tilsmagt med pernod	kr. 109,-
Hjemmelavet jomfruhummer suppe med ristede hummerhaler og rejesoufflé	kr. 119,-
Hjemmelavet Gullaschsuppe m/løg, paprika, oksekød og kartoffel	kr. 109,-

Der serveres lunt brød og smør til alle relevante forretter og supper

Sorbets - Granite

Champagne granite / Beaujolais granite	kr. 39,-
Mango-chili sorbet / Citron-rosmarin sorbet / Hindbær-vodka sorbet / Hyldeblomst sorbet	kr. 39,-

*Det kan være en god idé, at sætte en sorbet ind mellem for- og hovedret.
En sorbet højner menuen og koster kun 39,- kr.*

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg af svinekam med hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler samt "rigtig" flæskestegssauce	kr. 199,-
Gammeldags oksesteg af prima dansk culotte med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt	kr. 199,-
Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat	kr. 199,-
Helstegt svinemørbrad svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sauce saltimbocca	kr. 199,-
Krydderurtefarseret kalkunbryst med hønse-cremesauce tilsmagt med estragon	kr. 199,-
Ungdue i flødesauce med surt og sødt samt pillede kartofler	kr. 219,-
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler samt surt og sødt	kr. 239,-
Rosastegt dansk lammefilet med ratatouille og bagt hvidløg, hertil rosmarinsky og pommes macaire	kr. 249,-
Letrøget bornholmer unghanebryst med bagt blommetomat og hønsecreme sauce	kr. 229,-
Balontine af fasanbryst og foie gras i sprød parmasvøb og sæsonens tilbehør	kr. 245,-
Perlehønebryst med kalvesouffle og foie gras, hertil pigsvamp og svampesauce	kr. 229,-
Helstegt kalvefilet m/ salvie/rosmarin, stegte kartofler m/oliven & tomat og timiansky	kr. 239,-
Helstegt dansk bardedet oksefilet af højreb med årstidens udsøgte garniture og kartoffel samt sauce bordelaise	kr. 249,-
Dansk krondyreryg med ristede østershatte – savoykål – portvinssglace og pommes anna	kr. 299,-
Økologisk prima oksemørbrad med letsyltede svampe, bagte løg , ristet selleri og pure hertil kraftig glace tilsmagt med trøffel	kr. 289,-
Stegte ål fra lokal leverandør ved gudenåen med stuede kartofler og surt samt remoulade	kr. 329,-
Rosastegt filet af rådyr med ristet østershat, serveret med hindbær vildtglace	kr. 329,-

Til alle stegeretter serverer vi 3 slags årstidens udsøgte grønsagsgarniture og kartoffel

Desserter

Fromage efter eget valg (citron, appelsin, rom)	kr. 99,-
Hjemmelavet Toblerone isbombe (nødder, chokolade, makroner, rom) eller hjemmelavet vanilleisbombe med marcipan og lys chokolade hertil små vandbakkelser dyppet i chokolade eller sæsonens bær.	kr. 99,-
Pina colada - braiseret ananas – pina colada iscreme – rombraiseret ananas – Kokos og lysrom på sifon	kr. 109,-
Frisk frugtsalat med råcreme	kr. 99,-
Hjemmelavet klassisk nøddekurv med udvalg af husets is og sorbeter, frugt og bær	kr. 99,-
Gateau Marcel chokolade kage med pebersyltet ananas og mango-sorbet	kr. 99,-
Letfrossen Grand Marnier-soufflé med frugt i brunoise og skovbærsirup	kr. 99,-
Bananasplit 2020 – banankage – flamberet banan – karameliseret hasselnød – Banan og chokolade sifon	kr. 109,-
Lun chokoladesoufflé med citrusmarinerede jordbær og vanilleiscreme	kr. 89,-
Fragilité med hvid chokolademousse, orangesirup og solbærsorbet	kr. 89,-
Creme Brûlée m/ sommerens syltede bær og valgfri iscreme/sorbet	kr. 109,-
Lakrids Creme Brûlée m/hyldeblomstpocheret pære, Grand Manier glace og iscreme	kr. 109,-
Islagkage med karamelsauce & årstidens friske frugt	kr. 109,-
Kongensbro Kro's Grand Dessert, et smukt udvalg af kager, bær, sorbet og iscreme	kr. 139,-
Panna Cotta serveret i cocktailglas m/sød rabarberkompot	kr. 99,-
Elegant bryllupsislagkage af vanille flødeis med hakkede nødder, chokolade og makroner pyntet med hvid marcipan og røde marcipan roser samt grønne blade. Fra 3 lag til 50 personer, op til 7 lag til 120 personer	kr. 139,-

Natmad *(Supper, se under forretter)*

Små hjemmelavede frikadeller med hvid kartoffelsalat og rødbeder samt rugbrød	kr. 99,-
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød	kr. 99,-
Hot Dogs * Kend dem på knækket * røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet	kr. 99,-
Hot Dogs fra pølsevogn røde & ristede serveret ad libitum	kr. 139,-
Hjemmelavede pandekager med kartoffel- og skinkefyld	kr. 109,-
Æggekage med tomat, purløg, fersk og røget flæsk samt rugbrød	kr. 109,-
Charcuteribræt med 4 slags pølser – hertil diverse tilbehør og godt brød	kr. 109,-
Ostebræt med 4 slags kvalitetsoste, oliven, druer og godt brød	kr. 109,-
Græsk pitabrød m/Pulled Pork, Tzatziki & grønt	kr. 99,-
Ostegratinerede Nachos med kylling, Guacamole, Salsa og Cremefraiche	kr. 99,-
Chili con Carne med majs og bønner samt cremefraiche & brød	kr. 109,-
Røget lakse/spinat tærte med frisk salat samt lunt brød	kr. 109,-

Hjemmerøget dyrekølle med flødestuvet spinat, frisk salat og lunt brød	kr. 119,-
Ribbens sandwich med rødkåls relish & Elses agurkesalat	kr. 99,-
Croissant fra buffet m/tag-selv-fyld (kyllingesalat m/sprød bacon / hjemmelavet rejesalat) 2 stk. pr pers	kr. 99,-

Ost

Vi kan tilbyde oste mellem hovedret og dessert.

Det kan være en god anledning til at få tømt rødvinglasset eller måske prøve en anden rødvin.

Osten kan være en kærkommen forlængelse af middags-arrangementet, især ved middage med mange taler og sange.

Oste-tallerken med 4 slags ost og oliven samt lunt brød (pr couvert)	kr. 51,-
--	----------

Børnemenuer (Kun for børn under 12 år)

Forretter

Rejecocktail	kr. 89,-
Hjemmelavede pølsehorn (2 stk.)	kr. 89,-

Hovedretter

Rødspættefilét med pommes frites og remoulade samt tomat og agurke- & gulerodsstave	kr. 99,-
Spaghetti med kødsauce og parmesan	kr. 99,-
Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce	kr. 99,-
Røde pølser med pommes frites	kr. 99,-
Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- & gulerodsstave	kr. 99,-

Desserter

Pandekager med vanilleis og syltetøj	kr. 89,-
Bananasplit med vanille og chokolade iscreme	kr. 89,-

Lidt til kaffen, sødt og hjemmebag

Kaffe / te	kr. 35,-
Hjemmebagte blandede småkager	kr. 34,-
Hjemmebagte kransekage nøddehorn	kr. 39,-
Hjemmebagte små kransekager (3 stk.)	kr. 39,-
Små fyldte Valhrona chokolader (3 stk.)	kr. 45,-
Twist eller Quality Street (små chokolader)	kr. 39,-
Hjemmelavet luksus lagkage	kr. 49,-
Hjemmebagte petit fours (2 stk.)	kr. 45,-
Kroens hjemmebagte kringle	kr. 45,-
Konditor bryllupskage med mange smagsvarianter og pynt	fra kr. 79,- til kr. 129,-
Frugtallerken: kirsebær, jordbær, melon og ananas i små stykker	kr. 39,-

Drikkevarer

Øl	kr. 33,-
Fur eller Grauballe specialøl 0,5 l.	kr. 79,-
1 fustage fadøl 25 l. Tuborg - Carlsberg	kr. 1895,-
Sodavand - mineralvand	kr. 33,-
Cognac, Druot VSOP 10 år	kr. 39,-
Diverse likør (Baileys, Grand Marnier, Contreau)	kr. 39,-
Spiritus pr. flaske 70 cl. (Gin, Vodka, Rom, Whisky m.fl.)	kr. 649,-
Spiritus 2 cl.	kr. 37,-
Fri bar efter kaffen med fadøl og sodavand samt den valgte selskabs-vin til og med natmaden max. 2,5 timer (<i>inkl. øl & vand under middagen</i>) Selskabs-vinmenu	kr. 149,-
Elegant vinmenu	kr. 169,-
Luksuriøs vinmenu	kr. 179,-
Eksklusiv vinmenu	kr. 199,-

De har altid mulighed for at bestille ekstra i baren. Dette aftales individuelt

Aperitif

Fersken champagne	(Mousserende vin tilsmagt med fersken)	kr. 56,-
Kir	(Tør hvidvin med Creme De Cassis)	kr. 56,-
Husets aperitif	(Mousserende vin tilsmagt med skovbærlikør)	kr. 56,-
Hyldeblomst	(Mousserende vin med hyldeblomst)	kr. 59,-
Kir Royal	(Mousserende vin med Creme De Cassis)	kr. 69,-
Cremant d'Alsace		kr. 59,-
Kgl. Have 1663 spec.	(Gin, bitter lemon, appelsinjuice, bananlikør)	kr. 69,-
Buck's Fizz	(Appelsinsaft med Champagne)	kr. 69,-

Snacks / sandwich

Trekant-sandwich med skinke/ost eller roastbeef/hjemmelavet pickles (2 stk./pers.)	kr. 65,-
Trekant-sandwich med hjemmerøget laks/hytteost & purløg (1 stk.)	kr. 39,-
Trekant-sandwich med hjemmelavet hønsesalat/bacon eller æg/rejer (2stk./pers.)	kr. 65,-
Saltede tørrede majs og chips / peanuts og saltstænger / rå sprøde grøntsager med dip	kr. 25,-
Små croutons m/ oliventapenade, parmaskinke-tomatpesto, rucola	kr. 49,-

Bryllupsfest – all inclusive



Husets velkomstdrink

Forret

Hovedret

Dessert

Husets vine ad libitum

Kaffe og the

Husets cognac eller likør (1. pr. person)

Fri bar med øl, sodavand og husets vine i max 7,5 time

Isvand ad libitum

Natmad

Stofservietter og duge

Blomsterdekorationer

Levende lys på bordene

Professionel assistance gennem hele forløbet

Personlig samtale omkring menu og vine



Total for ovenstående pr. person. 895,-

Total for ovenstående pr. person. 995,- (med valgfri vin)

Ved valg af *stjernemarkerede menu kommer der et tillæg på 29,- pr. couvert.



Minimum 25 couverts – festarrangementen har en varighed på 7,5 time

Herefter er prisen pr. tjener pr. påbegyndt time 499,- og der afregnes efter forbrug



Selskabsvine



Hvidvine

Le petit Chat

Malin

Frankrig

kr. 279,-

En indtagende vin med en meget frugtig blød og givende duft, der sammen med den friske, fyldige og karakterfulde smag danner et harmonisk hele.

VANEL CHARDONNAY

Vieilles Vignes, Aimery

Sieur d'Arques, Frankrig

kr. 299,-

Duften har fine toner af pære, tropisk frugt og ristet brød. Smagen er frisk og fyldig med en flot afbalanceret syre i Eftersmagen.

ERRAZURIZ SAUVIGNON BLANC

La Escultura Estate

Casablanca Valley, Chile

kr. 299,-

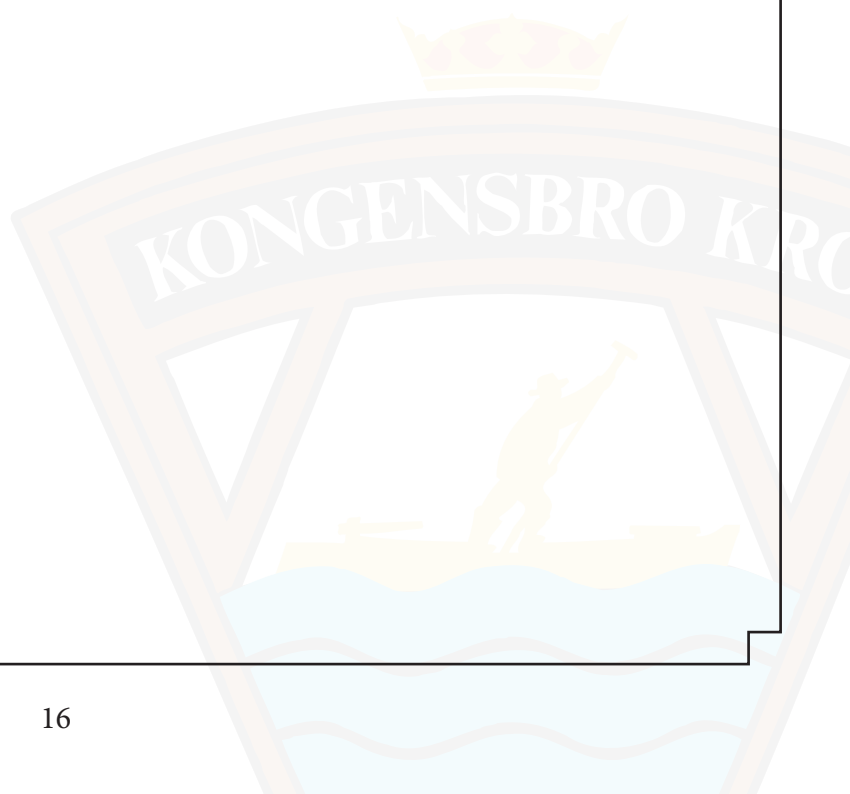
Fremstår lys og gylden i glasset. Duften er imødekommende, frugtig og domineres af syltede stikkelsbær og blomme. Smagen er lækker cremet, elegant og munder ud i en let finish af røg.

ERRAZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY

Chile

kr. 349,-

En fantastisk Chardonnay med en fyldig smag af solmoden Chardonnay frugt.



Rødvine

Le petit chat

Malin

Frankrig

kr. 279,-

Imødekommende, karakterfuld, frugtig duft, fyldig blød og ganske stofrig og smukt afrundet smag. En vellavet moden og harmonisk vin.

ERRAZURIZ

Cabernet Sauvignon

Central Valley, Chile

kr. 299,-

Medium krop og dyb farve. Moden Shiraz duft med nuancer af solbær, hindbær, læder og sort peber. Smagen er karakteriseret af fad og vanille i fin harmoni med modne solbær og boysenbær.

RIPASSO ZI RONDA

Picco d'Umbria s.p.a.

Valpolicella, Italien

kr. 299,-

Duften har fine nuancer af violer, røde bær og krydderier. Smagen er fyldig og velafbalanceret med modne tanniner.

ERRAZURIZ MAX RESERVA

Cabernet Sauvignon

Aconcagua Valley, Chile

kr. 349,-

En utrolig kompleks og nuanceret oplevelse med en smagskoncentration af solmoden Cabernet drue, smukt understøttet af et strejf af fransk eg. Bouqueten domineres af solbær i en helt speciel ren stil, som er kendetegnende for de allerbedste chilenske vine.

Dessert vine 8 cl.

Late Harvest, Sauvignon Blanc, Errazuriz, Chile

kr. 49,-

Muscato d' Asti, Marchesi Di Barolo, Italien

kr. 49,-

Vin de Constance 1999, Natural Sweet Wine, Klein Constantia, Sydafrika

kr. 73,-

Grahams 10 års portvin

kr. 59,-

Grahams 20 års portvin

kr. 73,-

*Foruden de nævnte vine fører vi et stort vinsortiment.
De er velkommen til at se vores vinkort*

Vinarrangement

Husets selskabs vinmenu

Velkomstdrink, fersken champagne.
Hvidvin ad libitum, Descanso Chardonnay Reserva, Chile
Rødvin ad libitum, Descanso Cabernet Sauvignon Reserva, Chile
1 glas dessertvin, Infinitus Moscatel, Spanien
Kaffe / te

kr. 349,-

Husets elegante vinmenu

Velkomstdrink, husets aperitif a la Kir Royal
Hvidvin ad libitum, Cuvée Fontagneret, Thomas Moillard d'Or, Frankrig
Rødvin ad libitum, Cuvée Fontagneret, Thomas Moillard d'Or, Frankrig
1 glas dessertvin, Errazuriz Late Harvest, Chile
Kaffe / te

kr. 369,-

Den luksuriøse vinmenu

Velkomstdrink, mousserende vin med hyldeblomst.
Hvidvin ad libitum, Vanel Chardonnay, Vieilles Vignes, Frankrig.
Rødvin ad libitum, Ripasso Zi Ronda, Valpolicella, Italien.
1 glas dessertvin, Asti Spurmante, Marchesi di barolo, Italien)
Kaffe / te

kr. 399,-

Den eksklusive vinmenu

Velkomstdrink, Brut champagne Deutz
Hvidvin ad libitum, Errazuriz Max Reserva Chardonnay, Chile
Rødvin ad libitum, Errazuriz Max Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile
1 glas dessertvin, Vin de Constance, Klein Constantia, Sydafrika
Kaffe / te

kr. 449,-

*Hvidvine og rødvine ad libitum under middagen.
Ønsker De andre vine, er de velkommen til at spørge efter vores vinkort.*

Lokaler

Vi råder over flere flotte festlokaler med forskellig kapacitet:

”Kaagen” har plads til max 140 personer

”Wienerstuen” har plads til max 40 personer

”Vinkælderen” har plads til max 40 personer

”Panelstuen” har plads til max 33 personer

”Pejsestuen” har plads til max 16 personer



Kaagen



Wienerstuen



Vinkælderen



Pejsestuen



Fest i 2020-2021



Jubilæumstilbud
Kvalitet i 4 generationer
Kgl.Priviligeret Kro siden 1663
FØDSELSDAGSFESTER
SØLV-GULD-DIAMANT-BRYLLUP
Super tilbud kun 499,- i 2020-2021

Fest til fast pris

1 gl. velkomstdrink, Husets Le petit chat hvidvin Chardonnay 13,5% og husets rødvin Le petit chat 13,5%, ad libitum under middagen, 1 gl. velsmagende dessertvin Late harvest chile samt forret, hovedret og dessert **eller** buffet, øl og vand ad libitum under middagen samt blomster, lys, duge, betjening

Pris inkl. moms 499,- Spar op til 300,- i forhold til vore listepriser

Tilbuddet gælder for fester, som afholdes i 2020-2021 (Lørdage i maj & August tillæg 95,- Kr.)

Vælg frit mellem forretter:

1. Rejecocktail m/flutes
2. Tarteletter m/høns i asparges
3. Hjemmerøget norsk laks med flødespinat-champignon
4. Kæmpe tigerrejer på sprød salat, hertil 3 slags dressing
5. Rødtunge paupiette med laksemousse på årstidens grønt & hvidvinsauce (tillæg kr. 29,-)

Vælg mellem vores buffeter:

- Den Klassiske
- Den Elegante (tillæg kr. 49,-)

Vælg frit mellem hovedretter:

1. Svinekam stegt som vildt m/ brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat
2. Gl. dags flæsksteg af svinekam m/ rødkål, surt, brunede & hvide kartofler
3. Gl. dags oksesteg af prima culotte, perleløg, gulerødder, sauce, surt & sødt
4. Helstegt dansk oksefilet serveret m/ årstidens tilbehør og sauce bordelaise (tillæg kr. 39,-)
5. Letrøget Bornholmer unghanebryst m/ bagt tomat, hønsecremesauce, årstidens grønt

Vælg frit mellem desserter:

1. Hj.lavet Toblerone isbombe med vandbakkelse
2. Hj.lavet vanilleisbombe med vandbakkelse
3. Gateau Marcel chokoladecake m/ pebersyltet ananas/mangosorbet
4. Panna Cotta m/frugtkompot og hindbær coulis
5. Fragilite m/ hvid chokolademousse, orangesirup og skovbærsorbet

Tilvalg af natmad: Kun kr. 79,-

Vælg frit mellem natmad:

1. Små hj.lavede frikadeller m/hvid kartoffelsalat, rødbeder, rugbrød
2. Hotdogs "Kend dem på knækket" røde / ristede "med det hele"
3. Hjemmelavet suppe med boller
4. Herregårds Bixsemad m/ bearnaisesauce og rødbeder
5. Æggekage med tomat, purøg, fersk og røget flæsk samt rugbrød

Min. 45 voksne couv. (under 45 couv. tillæg kr. 95,-) (Lørdage i maj & August tillæg 95,- Kr.)

Arr. 6 timer regnet fra ankomsttidspunkt (efter 6 timer faktureres tjenertimer á kr. 499,-pr.tjener)

Øl og sodavand efter middagen faktureres efter forbrug.

Kaffe/te efter middagen kr. 35,-

Kan ikke kombineres med vore andre tilbud. Vi forbeholder os ret til prisstigninger og ændringer i menuen.



ÅRETS KONFIRMATIONSMENU PÅ KONGENSBRO KRO 2020

Vælg 1 af de 3 forretter:

Fisketallerken

Skindstegt sandart med æble jordskok chutney – ri lette af varmrøget laks på crouton – lav tempereret torsk med sprød rug og urte mayo – sprød reje med Aio li på fermenteret hvidløg

Unghane soufflé

Sprød spicy skind – ærtemole – ristet rug - frise og brændte syltede løg

Tapas tallerken

Serrano, chorizo, mojo og oliven tarpenade – bruchetta med tomat basilikum og løg – ri lette af varmrøget – unghane soufflet og Aio li på fermenteret hvidløg

Til alle forretter følger hjemmebakket surdejsbrød og smør

Buffet

Langtidsstegt rosa dansk kalv – unghane surprime marineret med citron og timian – langtidsstegt Porchetta –

(Vælg 2 slags kød, 3 slags tillæg 39,- kr.)

Små stegte kartofler med smør og urter- kraftig glaze og timian creme sauce

Salat med spæd grønkål kikærter og semi dried tomato – broccoli salat med tranebær og nødder – sprød ratatouille

Dessert buffet

*Brownie med rødbede – vanilje panna cotta og husets sorbet – frugt fad – creme fraiche og coulis
Inkl. kaffe og the*

Pr. Couvert 389,-

Information om allergener i maden kan fås ved henvendelse til personalet.

Generel information og "tanker før festen" på Kongensbro Kro

Afregning – Fakturabeløbet afregnes netto kontant ved festens afslutning, medmindre andet er aftalt. De kan betale med Dankort eller kontanter.

Antal - De anførte priser er baseret på minimum 15 couverter for buffet og 10 couverter for menuer samt enkelt retter, og det er en forudsætning, at samme menu serveres for alle deltagere samt at menuen er forudbestilt. Til diabetiker og vegetarer serveres dog altid en egnet specialmenu.

Antal gæster - Hvor mange børn kommer med til festen? Husk at forudbestille en evt. børnemenue.

Betjening - På Kongensbro Kro har vi fagudlærte, opmærksomme, nærværende og velsoignerede tjenere til at betjene vore gæster.

Billeder - Det er muligt at tage billeder i vores smukke have lige ned til Gudenåen. Rigtig mange af vores brudepar finder et godt motiv i haven, det koster naturligvis ingenting.



Borddekoration - Smukke blomsterdekorationer fra Frøken Grøn i Ans er inkluderet i festarrangementet. Har man specielle ønsker til blomsterdekorationerne - og eventuelt brudebuketten (ikke inkluderet i prisen) - kan det aftales med Frøken Grøn mod en eventuel merpris, som afregnes direkte med Frøken Grøn – tlf. 86870047. Blomsterdekorationerne er kroens ejendom og må ikke fjernes. Tages de med hjem, vil de blive faktureret.

Bordplan - Vi dækker op med lige netop den bordopstilling De ønsker. Vi anbefaler, at De udarbejder bordplan og bordkort. Vi vil gerne omdele bordkortene for Dem og ophænge bordplanen et strategisk godt sted. Vi beder Dem venligst **aflevere bordkort og bordplan senest 5 dage før arrangementet** og om at lægge bordkortene i rækkefølge i forhold til bordplanen.

Bryllupskage – Vi er leveringsdygtige i flotte konditorbryllupskager, som koster fra kr. 79,- til kr. 99,- per couvert. De er dog også velkommen til selv at medbringe Deres bryllupskage. Vi opkræver så blot en betjeningsafgift (til serviet, tallerken, bestik mm.) på kr. 25,- per couvert.

Bus - Ans Bussen bestilles direkte på 86870220, fax 86879798 eller mobil 40620220.

Børn - Menuer til børn under 10 år afregnes med 1/2 pris af den valgte menu, eller der kan aftales særlig børnemenue.

Couvertantal – Værtsparrer hæfter for det ved menuaftalen bestilte antal couverter. Dog kan der afbestilles 1-2 couverter per mail senest 5 dage før festen – **ellers afregnes der for det bestilte antal couverter.**

Diverse - Vi er medlem af brancheforeningen Horesta. Udover at vi overholder de etiske regler og aflønner vores medarbejdere efter overenskomsten, er De også sikret som forbruger på en række punkter.

Duge - Flotte stofduge og stofservietter i mange valgfri farver er inkluderet i festarrangementet.

Fakler - Når De holder fest på kroen, opsætter vi gerne vore kobberfakler langs Gudenåens bred, hvis vejret tillader det. Det kan ske, at det ikke kan lade sig gøre pga. brandfare, regn eller vandstigning i åen. Pris kr. 995,-.

Festfyrværkeri - Festfyrværkeri kan arrangeres i haven efter aftale. Vi henviser gerne til godkendt fyrværkerimester – Color Power, www.colorpower.dk, tlf. 87500304

Fri bar - Festens varighed - Når ”fri bar arrangementet” ophører, betales der efter forbrug. De er velkommen til at feste lige så langt tid, som De måtte ønske. Vi fakturerer dog efter 7 timer - regnet fra ankomst - 499 kr. pr. påbegyndt time pr. tjener. Ved 40 - 100 couverter vil der typisk være 2 tjenere til at servere natmad m.m.

Gaver – Opbevaring af gaver og andre værdigenstande i festlokale og garderobe er på eget ansvar.

Haven - Skal De have et festarrangement på kroen om sommeren, kan vi tilbyde at servere kaffe med sødt og hjemmebag i haven - før eller efter middagen. Vi dækker op ved runde borde under de duftende æbletræer 20 meter fra Gudenåen.



Isvand – serverer vi ad libitum uden beregning i forbindelse med vinarrangement eller vin per flaske.

Lokaler – Vi råder over flere flotte festlokaler med forskellig kapacitet:

”Kaagen” har plads til max 140 personer

”Wienerstuen” har plads til max 44 personer

”Vinkælderen” har plads til max 40 personer

”Panelstuen” har plads til max 33 personer

”Pejsestuen” har plads til max 16 personer

Lys - Vi bruger flotte hvide levende lys, som er inkluderet i festarrangementet.

Menu - I vores selskabsbrochure finder De alle vore festmenuer samt menuer, som De selv kan sammensætte. 1 - 5 mdr. før Deres fest er De velkommen til at aftale et møde og komme ud på kroen til en samtale med Christian Andersen eller vores restaurantchef for at få alle detaljer omkring Deres fest på plads - såsom duge og blomster og ikke mindst vine samt menu og garniture, hvor vi tager udgangspunkt i sæsonen.

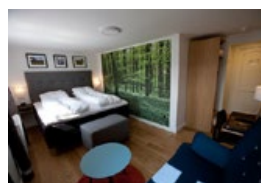
Musik - Hvis De laver aftale med en musiker - gør da venligst opmærksom på, at han er velkommen til at stille instrumenter op hele dagen. Nogle gange er der også mulighed for det dagen før festarrangementet. Vær opmærksom på, at musikere iflg. deres kontrakt normalt har krav på mad og drikke. Vi tager kr.195,00 pr. couvert for musikermad. De er velkommen til at besøge vores hjemmeside, hvor vi anbefaler flere gode musikere.

Overnatning - Har De gæster, der ønsker at overnatte på kroen, tilbyder vi 16 dejlige dobbeltværelser til fest pris - alle med udsigt til Gudenåen.

Dobbeltværelse kr. 925,- inkl. morgenmad. Enkeltværelse kr. 825,- inkl. morgenmad. Rabatten er fratrasket.

Vi tilbyder værtsparet, ved selskaber på min. 40 personer, et dobbeltværelse med morgencomplet uden beregning. Ved bryllupper stiller vi selvfølgelig brudesuiten til rådighed uden beregning (gælder ikke ved vores festtilbud).

Ønsker De, som værtspaar, at gøre brug af flere værelser, kan de kun forhåndsreserveres, hvis det fulde beløb indbetales på forhånd. Vi anbefaler, at Deres gæster selv ringer og bestiller værelser hos os.



Priser – Vi forbeholder os ret til prisstigninger samt ændringer i de anførte menuer.

Projektor – Vi har en projektor, som kan lejes for kr. 1.000,- for en aften. Man hæfter desuden for eventuelle skader på denne. Man er også velkommen til at medbringe sin egen projektor. I vores festlokale ”Kaagen” er der monteret et lærred på den ene endegavl, som er lige til at rulle ned.

Proppenge – Hvis De selv ønsker at tage Deres vin med, opkræver vi, i henhold til dansk lovgivning, proppenge, som udgør kr. 195,- per skænket flaske.

Reservation - v/ selskaber over 20 personer. Når De har fundet en dato og bestilt Deres fest, sender vi en skriftlig bekræftelse, som skal underskrives og returneres, hvorefter reservationen er bindende for begge parter. I den forbindelse tager vi et reservations- gebyr, som naturligvis bliver modregnet den dag, De afregner for festen.

Ris – Der må ikke kastes med ris inden døre.

Rygning – Vi gør opmærksom på, at der, ifølge dansk lov per 15. august 2007, ikke må ryges på kroen samt i vores festlokaler. Vi henviser til rygning ude i det fri.

Skader – Er der, i forbindelse med selskaber, øvet hæværk eller fremkommet skader på inventar, hæfter værtsparret for dette. Kommer der opkast på gulvtæpper i værelserne, bliver disse skiftet på værtsparrets regning.

Småkager – De er velkommen til at medbringe egne småkager. Vi opkræver da blot kr. 10- per couvert, som dækker service og serviet m.m.

Specielle hensyn - Er der, blandt Deres gæster, vegetarer eller diabetikere med andre ønsker til menuen, efterkommer vi gerne disse - dog kun på forudbestilling.

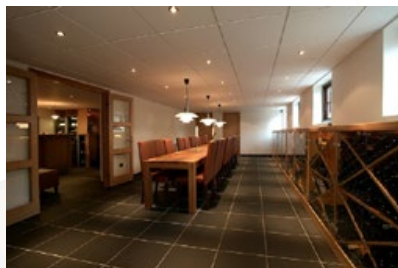
Stjerneaster – Der må ikke tændes Stjerneaster inden døre, da de kan skade duge og gulvtæpper.

Taxi - Har De brug for en taxi til - eller fra - festen, har vi samarbejde med Bjerringbro Taxi 20201220 og Silkeborg Taxi 86806060.

Tidsplan - Vi anbefaler velkomst mellem kl. 17.00 og 18.00, og at De ikke går til bords senere end kl. 18.30 - 19.00 af hensyn til aftenens forløb, da der erfaringsmæssigt kan være en del indslag.

Toastmaster - Det er vigtigt, at Deres toastmaster koordinerer aftenens forløb med den ansvarshavende tjener.

Æresport - Deres gæster må meget gerne hænge æresport/ranke op på døren, hvor der er faste kroge, den skal hænges op på. De skal blot selv medbringe snor til ophængning. Længden på ranken varierer efter, hvilken indgang der skal pyntes. Kontakt Kroen for mål.



Kongensbro Kro
Gl. Kongevej 70, Kongensbro, 8643 Ans By
Tlf. 86870177 - kongensbro@kongensbro-kro.dk
www.kongensbro-kro.dk