



# KONGENSBRO KRO

kgl. privilegeret siden 1663

## 2022



## Selskabsmenuer

HYGGE LIG 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](http://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 guldbrillup 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 guldbrillup 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 guldbrillup

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

Maden blev rost til skyerne. Vi giver fuldt antal stjerner

Med venlig hilsen

Allis og Carl Johan"



## Vores køkken

Vi er meget stolte af vores køkken. Vores 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 har 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 dygtige kokke og kokkelever samt dygtige og smilende serverings personale.

*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 go'e rullepølse med sky og løg  
 Krosalami  
 Parma skinke med sprøde blade æbler og artiskok  
 Vores hjemmelavede lune leverpostej  
 med svampe og bacon  
 Hønsesalat  
 Frisk bagte croissanter au chocolat  
 Hjemmebagte amerikanske pandekager og sirup  
 Frisk udskåret frugter på fad

Hjemmebagt surdejsbrød og rugbrød

Appelsinjuice – mælk – kaffe og the

### Tilvalg til buffeten:

|                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|
| Chokolademuffins                                       | kr. 39,-          |
| Marinerede sild m/karrysalat                           | kr. 39,-          |
| Pommes Rösti                                           | kr. 39,-          |
| Råstegte kartofler                                     | kr. 39,-          |
| Tunmousse m/æg og rejer                                | kr. 49,-          |
| Hjemmelavet lakse/spinattærte                          | kr. 59,-          |
| Valnøddepate med cornichons                            | kr. 39,-          |
| Kroens hjemmelavede                                    |                   |
| Herregårdsbiksemad                                     | kr. 59,-          |
| Snaps og bitter (2 cl.)<br>(eller kr.670,- per flaske) | kr. 45,-          |
| Velkomstdrinks:                                        |                   |
| Cremant Champagne (1 glas)                             | kr. 64,-          |
| Ferskenchampagne                                       | kr. 59,-          |
| Øl/sodavands buffet                                    | kr. 39,- pr. stk. |

Pris per person  
 309,-

### Min. 25 kuverter

(Bestilling af under 25. kuverter tillægs 59,- per person )

**Basisarrangementet er på 3 timer (f.eks. kl. 10.00 – 13.00)**

**Vi anbefaler brunch starter mellem kl. 9:00-10:30 dog senest 11:00**

**Eller anbefaler vi vores frokost buffet.**

(Derefter opkræves kr. 39,- per gæst per påbegyndt time)

## 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. 319,-

### Den elegante

Ovnbagt kulmule m. hummer, mayo urter, fiskefumet og knas.  
Crouton med rilette af varmrøget laks  
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. 379,-

### Den luksuriøse

Dybsteget kæmpe krydderpaneret tigerrejer hertil sød chili og årstidens friske salat  
Lun geddemousse med skovsyresauce & lakserogn  
Unghane soufflet med sprød serrano og urteaoli  
Tynde skiver af rådyrkølle fra egen røgeovn m/sauterede svampe og rørag  
Rosastegt dansk økologisk oksemørbrad  
Sauce bordelaise  
Ramløgs marineret grisefilet royal  
Ovnsteget krydderurtekartofler  
Sprød bønnesalat, havsalt, olivenolie, feta, hvidløg og hasselnød  
Hjemmebagt brød og smør  
Hjemmelavet Gateau Marcel chokoladekage m/sommerens syltede bær & husets sorbet

kr. 399,-

### Den eksklusive

Lynstegt tun med ingefær brokengel og soya gastrik  
Havtaskehale i sprød crouton med kryddersoufflet og gullerødspure  
Unghaneterine svøbt i parma – aioli på fermenteret hvidløg – frise og urter  
Rosastegt økologisk kalvemørbrad  
Urtefarseret 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 glaze 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. 439,-

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 couvert*



## 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 vandbakkelser med mørk chokolade – jordbær og fløde

Pris pr. kuvert kr. 349,-

### 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. 379,-

### 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. 399,-



#### **4.**

##### **Skindstegt sandart**

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

##### **Dansk krondyrryg eller sommerbuk fra d. 16. maj** 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. 449,-

#### **5.**

##### **Ovnbagt helleflynder**

Sprød krydderkåbe – asparges – sauce nage – urter og olie

##### **Rosastegt luksus oksemørbrad**

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

##### ***Gateau Marcel***

Havtorn sorbet - tuile - brændt hvid chokolade

Pris pr. kuvert kr. 469,-

#### **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. 499,-

## Selskabsretter – sammensæt selv menuen

### Forretter

|                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat                                                                                                                             | kr. 99,-  |
| Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)                                                                                                                | kr. 99,-  |
| Krabbe og krebs i sprød salat med asparges og hjemmelavet madeira dressing                                                                                                    | kr. 99,-  |
| Perlehøne terine svøbt i skagensskinke fra slagter munch – små salater – urteaioli – trøffelsne – syltede løg og vagtelæg                                                     | kr. 113,- |
| Rejecocktail med 1.klasses <b>håndpillede</b> rejer og hjemmelavet tomat-madeira dressing                                                                                     | kr. 113,- |
| Braiseret svinekæbe på risotto af perlebyg & svamp                                                                                                                            | kr. 113,- |
| Store indbagte black tigerrejer på sprød salat, hertil 3 slags dressings                                                                                                      | kr. 113,- |
| Variation af laks – rilette af varmrøget med urter og cremfraiche – koldrøget på crouton<br>Med røgeost på sifon – tatar af fersk og koldrøget rørt med grov sennep og citron | kr. 129,- |
| Geddemousse med rogn og krydderurtebuket samt skovsyresauce                                                                                                                   | kr. 115,- |
| Stegte kammuslinger – blomkål X 3 – pure – brunet – let syltet – ristede mandler – urter og olie                                                                              | kr. 149,- |
| Luksus stjernesnud af friske rødspætter og rejer                                                                                                                              | kr. 139,- |
| Rødtunge paupiette med laksemousse på sommergrønt, hertil sauce nage                                                                                                          | kr. 139,- |
| Oksecarpaccio med frisk pasta vendt i kraftig hønsefond med soltørret tomat                                                                                                   | kr. 109,- |
| Pighvar med 3 slags løg, bearnaise mousseline & grønt                                                                                                                         | kr. 169,- |
| 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. 139,- |
| Gourmet-tallerken m/ udvalg af havets fisk og skaldyr med små tapas                                                                                                           | kr. 199,- |
| 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. 105,- |
| Hjemmelavet kartoffel-persillesuppe m/bacon tilsmagt med tysk bockøl   | kr. 99,-  |
| Hjemmelavet porre- og kartoffelcremesuppe med purløg og sprød bacon    | kr. 105,- |
| 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. 139,- |
| Hjemmelavet jomfruhummer suppe med ristede hummerhaler og rejesoufflé  | kr. 129,- |
| 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. 49,-

Mango-chili sorbet / Citron-rosmarin sorbet / Hindbær-vodka sorbet / Hyldeblomst sorbet kr. 45,-

*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. 219,-

Gammeldags oksesteg af prima dansk culotte med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt kr. 219,-

Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat kr. 219,-

Helstegt svinemørbrad svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sauce saltimbocca kr. 219,-

Krydderurtefarseret kalkunbryst med hønse-cremesauce tilsmagt med estragon kr. 219,-

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 sprødt 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. 259,-

Helstegt dansk bardedet oksefilet af højreb med årstidens udsøgte garniture og kartoffel samt sauce bordelaise kr. 259,-

Dansk krondyreryg med ristede østershatte – savoykål – portvinssglace og pommes anna kr. 309,-

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. 105,- |
| Hjemmelavet klassisk nøddekurv med udvalg af husets is og sorbeter, frugt og bær                                                                                                                                   | kr. 105,- |
| Gateau Marcel chokolade kage med pebersyltet ananas og mango-sorbet                                                                                                                                                | kr. 105,- |
| Letfrossen Grand Marnier-soufflé med frugt i brunoise og skovbærsirup                                                                                                                                              | kr. 105,- |
| Bananasplit 2020 – banankage – flamberet banan – karameliseret hasselnød – Banan og chokolade sifon                                                                                                                | kr. 109,- |
| Lun chokoladesoufflé med citrusmarinerede jordbær og vanilleiscreme                                                                                                                                                | kr. 99,-  |
| Fragilité med hvid chokolademousse, orangesirup og solbærsorbet                                                                                                                                                    | kr. 99,-  |
| 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. 109,- |
| Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød       | kr. 109,- |
| Hot Dogs * Kend dem på knækket * røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet | kr. 109,- |
| 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. 109,- |
| Ostegratinerede Nachos med kylling, Guacamole, Salsa og Cremefraiche                | kr. 109,- |
| 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. 109,- |
| 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. 69,- |
|----------------------------------------------------------------------|----------|

## Børnemenuer (Kun for børn under 12 år)

### Forretter

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Rejecocktail                    | kr. 109,- |
| Hjemmelavede pølsehorn (2 stk.) | kr. 109,- |

### Hovedretter

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Rødspættefilét med pommes frites og remoulade samt tomat og agurke- & gulerodsstave | kr. 109,- |
| Spaghetti med kødsauce og parmesan                                                  | kr. 109,- |
| Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce                                 | kr. 109,- |
| Røde pølser med pommes frites                                                       | kr. 109,- |
| Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- & gulerodsstave                   | kr. 109,- |

### Desserter

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| Pandekager med vanilleis og syltetøj         | kr. 109,- |
| Bananasplit med vanille og chokolade iscreme | kr. 109,- |

## Lidt til kaffen, sødt og hjemmebag

|                                                                 |                            |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kaffe / te ad libitum                                           | kr. 39,-                   |
| Hjemmebagte blandede småkager                                   | kr. 37,-                   |
| Hjemmebagte kransekage nøddehorn                                | kr. 69,-                   |
| Hjemmebagte små kransekager (3 stk.)                            | kr. 69,-                   |
| Små fyldte Valhrona chokolader (3 stk.)                         | kr. 49,-                   |
| Twist <b>eller</b> Quality Street (små chokolader)              | kr. 45,-                   |
| Hjemmelavet luksus lagkage                                      | kr. 69,-                   |
| Hjemmebagte petit fours (2 stk.)                                | kr. 52,-                   |
| Kroens hjemmebagte kringle                                      | kr. 59,-                   |
| Konditor bryllupskage med mange smagsvarianter og pynt          | fra kr. 89,- til kr. 139,- |
| Frugtallerken: kirsebær, jordbær, melon og ananas i små stykker | kr. 49,-                   |

## Drikkevarer

|                                                                                                                                                                              |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Øl                                                                                                                                                                           | kr. 37,-   |
| Fur eller Grauballe specialøl 0,5 l.                                                                                                                                         | kr. 88,-   |
| 1 fustage fadøl 25 l. Tuborg - Carlsberg                                                                                                                                     | kr. 1895,- |
| Sodavand - mineralvand                                                                                                                                                       | kr. 37,-   |
| Cognac, Druot VSOP 10 år                                                                                                                                                     | kr. 45,-   |
| Diverse likør (Baileys, Grand Marnier, Contreau)                                                                                                                             | kr. 45,-   |
| Spiritus pr. flaske 70 cl. (Gin, Vodka, Rom, Whisky m.fl.)                                                                                                                   | kr. 649,-  |
| Spiritus 2 cl.                                                                                                                                                               | kr. 45,-   |
| Fri bar efter kaffen med fadøl og sodavand samt den valgte selskabs-vin til og med<br>natmaden max. 2,5 timer ( <i>inkl. øl &amp; vand under middagen</i> ) Selskabs-vinmenu | kr. 159,-  |
| Elegant vinmenu                                                                                                                                                              | kr. 189,-  |
| Luksuriøs vinmenu                                                                                                                                                            | kr. 199,-  |
| Eksklusiv vinmenu                                                                                                                                                            | kr. 239,-  |

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

## Aperitif

|                      |                                                |          |
|----------------------|------------------------------------------------|----------|
| Brachetto d' Acqui   | (Noter af blomster og frugt)                   | kr. 69,- |
| Fersken champagne    | (Mousserende vin tilsmagt med fersken)         | kr. 65,- |
| Kir                  | (Tør hvidvin med Creme De Cassis)              | kr. 65,- |
| Husets aperitif      | (Mousserende vin tilsmagt med skovbærlikør)    | kr. 65,- |
| Hyldeblomst          | (Mousserende vin med hyldeblomst)              | kr. 65,- |
| Kir Royal            | (Mousserende vin med Creme De Cassis)          | kr. 69,- |
| Cremant d'Alsace     |                                                | kr. 65,- |
| 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. 29,- |
| 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. 1.095,- (med 3 valgfrie vine)**

Der kan vælges \* stjernemarkerede vine mod et tillæg pr. couvert  
Ved valg af \* stjernemarkerede menu kommer der et tillæg på 29,- pr. couvert.

Minimum 25 couverter – festarrangementer har en varighed på 7,5 time

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





## Selskabsvine



## Hvidvine

DELBEAUX CHARDONNAY, PAYS D'OC Malin

Delbeaux

Sydfrankrig

*Frugtig og eksotisk aromabombe med pære, ananas, honningmelon, en smule vanilje, banan og mandel. Fed og fyldig på tungen med rigelig juice, en levende sødmefuldhed og en lang eftersmag.*

kr. 339,-

OTTO MURI

Toscana

Italien

100% Fiano Drue

*Kompleks og eksotisk næse med duft af ananas, fersken og mangofrugt*

kr. 359,-

11TH HOUR CHARDONNAY, NY

California

USA

*Klassisk duft med toner af æble, appelsin, citrusfrugt og pære. Frisk smag af frugt kombineret med medium fylde og fin syre, som sikrer vinen balance og sprødhed.*

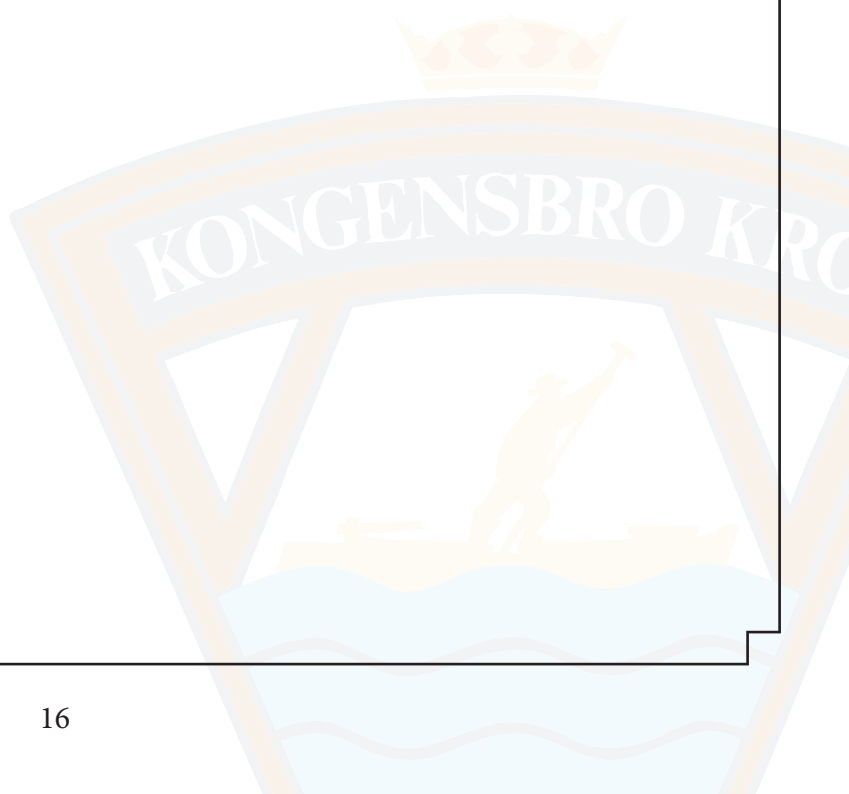
kr. 379,-

ERRAZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY

Chile

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

kr. 399,- \*



## Rødvine

### DELBEAUX CABERNET SAUVIGNON, PAYS D'OC

Delbeaux

Sydfrankrig

Frankrig

kr. 339,-

*Lækker sydfransk Merlot, som åbner sig flot i glasset med nuancer af blommer, kirsebær og solbær. Smagen er fyldt med røde og mørke bær, der er pakket pænt ind i modne og bløde tanniner.*

### 11TH HOUR ZINFANDEL

Californien

USA

kr. 379,-

*Blød og rund "Zin" produceret på druer fra Lodi-regionen, der epicentret for Zinfandel. Masser af solmodne sommerbær i duft og smag. Hertil fine vanilje- og røgede toner fra fadlagringen.*

### DON MANNAARONE ROSSO

Terre Siciliane

Italien

kr. 389,-

*Umiddelbar og indbydende duft med toner af kandiseret frugt, modne bær og krydderier. Smagen er fyldig med en let sødme.*

### COLLAZZI TOSCANA

Toscana

Italien

kr. 599,- \*

*Collazzi 2017 14,5 %*

*"A rich dark red, yet there's underlying freshness and firmness for this ripe vintage. Lots of blackberry and blueberry character and chocolate underneath. It is full-to medium-bodied with firm tannins and a harmonious finish."*

*Vingården Collazzi er beliggende mellem San Casciano og Impruneta, 7 km syd for Firenze i Toscana, Italien. Siden 1933 har vingården været i Marchi familiens eje, og de ejer hele 400 hektar, hvor af de 25 hektar er vinmarker og 120 hektar olivenlunde.*

## Dessert vine 8 cl.

Late Harvest, Sauvignon Blanc, Errazuriz, Chile

kr. 56,-

Muscato d' Asti, Marchesi Di Barolo, Italien

kr. 59,-

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

kr. 85,-

Grahams 10 års portvin

kr. 59,-

Grahams 20 års portvin

kr. 85,-

*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, Delbeaux Chardonnay, Sydfrankrig  
Rødvin ad libitum, Delbeaux Cabernet, Sydfrankrig  
1 glas dessertvin, Late Harvest, Chile  
Kaffe / te

kr. 399,-

## Husets elegante vinmenu

Velkomstdrink, husets aperitif m/hyldeblomst  
Hvidvin ad libitum, 11th Hour Chardonnay, USA  
Rødvin ad libitum, 11th Hour Zinfandel, USA  
1 glas dessertvin, Errazuriz Late Harvest, Chile  
Kaffe / te

kr. 409,-

## Den luksuriøse vinmenu

Velkomstdrink, Brachetto d' Acqui  
Hvidvin ad libitum, Otto Muri, Toscana, Italien.  
Rødvin ad libitum, Don Mannarone, Rosso, Italien.  
1 glas dessertvin, Asti Spumante, Marchesi di barolo, Italien)  
Kaffe / te  
Cognac / Likør

kr. 449,-

## Den eksklusive vinmenu

Velkomstdrink, Grand Champagne, J.M. Gobillard & Fils  
Hvidvin ad libitum, Errazuriz Max Reserva, Chile  
Rødvin ad libitum, Collazzi, Italien  
1 glas dessertvin, Vin de Constance, Klein Constantia, Sydafrika  
Kaffe / te  
Cognac / Likør

kr. 549,-

*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 2022



Jubilæumstilbud  
Kvalitet i 4 generationer  
Kgl.Priviligeret Kro siden 1663  
FØDSELSDAGSFESTER  
SØLV-GULD-DIAMANT-BRYLLUP  
Super tilbud **kun 579,- i 2022**

## Fest til fast pris

1 gl. velkomstdrink, husets hvidvin og husets rødvin 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 lys, duge, betjening

Pris inkl. moms **579,-** Spar op til 300,- i forhold til vores listepriser

*Tilbuddet gælder for fester, som afholdes i 2022* (Lørdage i maj & august tillæg 75,- 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 & hvidvinssauce (tillæg kr. 29,-)

### Vælg mellem vores buffeter:

- Den Klassiske
- Den Elegante (tillæg kr. 59,-)

### 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, orangerisip og skovbærsorbet

### Tilvalg af natmad: Kun kr. 99,-

#### 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 Biksemad m/ bearnaisesauce og rødbeder
5. Æggekage med tomat, purløg, fersk og røget flæsk samt rugbrød

Min. 45 voksne couv. (under 45 couv. tillæg kr. 95,-)

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. 37,-

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

6 timer til 7,5 timer +99,-



## ÅRETS KONFIRMATIONSMENU PÅ KONGENSBRO KRO 2022

*Vælg 1 Forret*

### **Variation af laks**

*Rillette af varmrøget laks med creme fraiche og urter – tatar af fersk og koldrøget laks – lav tempereret med Ai Oli på fermenteret hvidløg – urter og spæde salater*

### **Tarteletter**

*Tarteletter med ung hane og friske asparges – tomat og persille*

### **Tapas tallerken**

*2 slags spanske pølser og skinke oliven tapenade og sylt – bruschetta med tomat og løg – rillette af varmrøget laks på crouton*

**Til alle forretter følger hjemmebakket surdejsbrød**

### **Hovedret som buffet**

*Rosa stegt dansk kalv – ramløgs marineret svinefilet royal – ung hane bryst med citrus  
Små stegte kartofler med urter – broccoli salat med saltmandler og tranebær – melon salat med koriander og chili – timian creme sauce og sauce bordelaise*

### **Dessert som buffet**

*Mini mazarin med hindbær mousse – brownies med saltkaramel – frisk skåret frugt og bær – hjemmelavet is*

Pr. Couvert 395,-

***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. børnemenü.

**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 koster kun 100,- stykket. Blomsterdekorationerne er kroens ejendom og må ikke fjernes.

**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. 129,- 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** - Mortens Busser bestilles direkte på 86686157.

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

**Couvertantal** – Værtsparet 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.

**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.

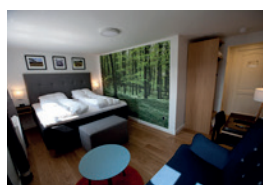
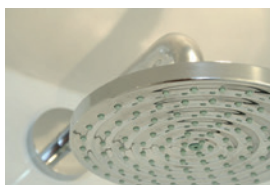
**Musik** - Hvis De laver aftale med en musiker - gør da venligst opmærksom på, at han er velkommen til at stille instrumenter op hele dagen. Nogle gange er der også mulighed for det dagen før festarrangementet. Vær opmærksom på, at musikere iflg. deres kontrakt normalt har krav på mad og drikke. Vi 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 fra kr. 1.195,- inkl. morgenmad. Enkeltværelse fra kr. 925,- inkl. morgenmad.

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 værtspar, 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 hærværk 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