KONGENSBRO KRO

kgl. priviligeret siden 1663

1949-2024 – 75-års jubilæum

2026

Selskabsmenuer

Hyggelig atmosfære og udsøgt gastronomi
I tre generationer 1949-2026

Hold da helt fest…

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

Uanset om det er:

- **Bryllup**
- **Guldbryllup**
- **Sølvbryllup**
- **Firmafest**
- **Reception**
- **Konfirmation**
- **Sommerfest**
- **Studenterfest**
- **Julefrokost**
- **Fødselsdag**
- **Barnedåb + Navnefest**
- **Jubilæum**

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 gælder 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 vores 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

Udpluk fra vores gæstebog

”Hej Christian.
Tak for en meget vellykket fødselsdag i Kaagen i lørdags.
Mad og vin var fantastisk og er blevet rost meget af gæsterne. – Det skal kokkene vide!!
Tjenerne var imødekommende og var omkring os på en rolig og venlig måde. – Dem skal du rose!!
Rummet var hyggeligt at være i.
Tak til dig for kaffen og dine fine tilbud.
Jeg har på alle måder været yderst tilfreds med dagen hos jer. Tak til alle!
Ønsker jer alle på Kongensbro Kro en glædelig jul og et godt nytår.
Mange hilsner fra Elisabeth.”

”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”

”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”

”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”

”Kære Christian
Vi holdt vores guldbryllup hos jer fredag aften. Det var en forrygende fest
Alle gæster roste det meget. Og vi siger mange tak for en dejlig fest
Else og Ingolf”

”Hej Christian og personale på Kongensbro kro
Vi vil gerne sige jer et stort tak for et flot arrangeret guldbryllup
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”

”Kære Kongensbro Kro
Vi havde en rigtig skøn aften. Alt klappede bare, og maden var simpelthen fantastisk
Hilsen Liselotte Espersen”

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.

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. 750,-
20-50 km kr. 950,-
Skal i have kok eller tjener med er leveringen selvfølgelig gratis

Vi kan også tilbyde en totalløsning, 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.

Klassisk Brunch

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

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

Pålæg fra Pølsemageriet
Hjemmerøget laks med stuvet spinat
Franske tærter med porre og frisk ost
Sesamcroissant med hønsesalat
Yoghurt med hjemmelavet chokolademysli
Croque monsieur ala italliano – (Toast med italiensk skinke og gruyere)
Røræg a la Kongensbro Kro og bacon
Brunchpølser fra lokal slagter
Vores hjemmelavede lune leverpostej m/svampe
Mammen guld skæreost samt blåskimmelost
To slags hjemmelavede marmelader
Hjemmelavet pandekager m/sødt
Spandauer eller kanelsnegl
Friskskåret frugt

Franskbrød – rundstykker – rugbrød

Appelsinjuice – mælk – kaffe og the

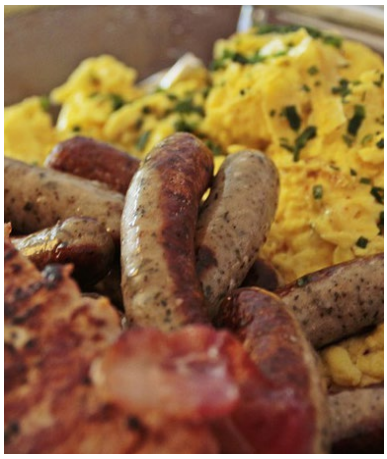
Pris per person
399,-

Tilvalg til brunch

Chokolademuffins	*kr. 39,-*
Pommes Rösti	*kr. 39,-*
Råstegte kartofler	*kr. 39,-*
Tunmousse m/æg og rejer	*kr. 49,-*
Hjemmelavet lakse/spinattærte	*kr. 49,-*
Valnøddepate med cornichons	*kr. 39,-*
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad	*kr. 59,-*
Kongensbro Kros Hønsesalat m/ sprød bacon	*kr. 49,-*
Snaps og bitter (2 cl.) (eller kr.670,- per flaske)	*kr. 45,-*
Velkomstdrinks:	
Cremant Champagne (1 glas)	*kr. 79,-*
Ferskenchampagne	*kr. 59,-*
Øl/sodavands buffet	*kr. 39,- pr. stk.*

Min. 20 kuverter
(Bestilling af under 20. kuverter tillægs 59,- per person)
Basisarrangementet ***er på 3,5 timer (f.eks. kl. 10.00 – 13.30)***
(Derefter opkræves kr. 39,- per gæst per påbegyndt time)

Vi anbefaler brunch starter mellem kl. 9:00-10:30 dog senest 10:30
Herefter anbefaler vi vores frokostbuffet



Dåb & navnefest

Dåbs- el. navnefest-buffet

Aperitif: 1 glas fersken-champagne

Æg med håndpillede rejer m/mayonnaise
Tigerrejer med panko m/sød chilisauce
Røget gourmetlaks med flødestuvet spinat m/ristede svampe
Petitfilet af rødspætte m/hjemmelavet remoulade
Tarteletter m/unghane i asparges
Fransk Tærte m/porre – mascarpone
Små toast m/trøffelskinke – gruyere
Else Andersens små hjemmelavede frikadeller m/ kartoffelsalat
Okse carpaccio m/syltede bøgehatte – parmesan – puffede kapers
Sæsonens spæde grøntsager
Sprøde salater m/ ristede nødder – bær – crouton
Fair trade økologisk kaffe og pukka the
Chokoladebrownie m/ hvid chokolademousse
Rørt vaniljeis

499,- pr. kuvert
(minimum 20 pers.)

Børn mellem 2-9år 30% rabat

Få ad libitum-pakken (f.eks. kl. 12.00-16.00) med huset hvidvin, husets rødvin, øl og sodavand for 199,- pr. person, eller afregn drikkevarer efter forbrug.
Aperitif, buffet og kaffe/the serveres i tidsrummet mellem kl. 12.00 og kl. 16.00.
Tilbuddet gælder kun i forbindelse med fejring af dåb eller navnefest.

Buffet med smag i - *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

Hvide 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
Mørbrad af dansk gris " Champignon a la creme"
Rustikke pommes frites eller små kartofler m/urter
Hjemmebagt brød og smør
Gammeldags æblekage m/makroner & flødeskum

kr. 389,-

Den elegante

Ovnbagt kulmule m. hummer, mayo, urter, fiskefumet og knas.
Crouton med rillette af varmrøget laks
Ristet surdejsbrød med hønsesalat, sprød bacon og soltørret tomat
Risotto med svampe og trøffel
Rosastegt dansk gastrokalv
Skinke af jysk landgris med sprøde svær
Sauce bordelaise
Årstidens friske salat
Hjemmelavede flødebagte kartofler m/muskat & hvidløg
Hjemmebagt brød og smør
Konditor valnødde/marcipantærte m/cremefraiche

kr. 449,-

Den luksuriøse

Dybstegte kæmpe krydderpanerede tigerrejer hertil sød chili og årstidens friske salat
Menuire stegt rødtunge m/cremet spinat hertil sauce mousseline
Unghane-souflet med sprød serrano og urteaioli
Cæsarsalat m/trøffel crouton
Tynde skiver af rådyrkølle fra egen røgeovn m/sauterede svampe og røræg
Rosastegt dansk økologisk oksemørbrad
Ramsløgsmarineret grisefilet royal kronen
Salat caprese – tomato – mozzarella
Sauce bordelaise
Ovnstegte krydderurtekartofler
Hjemmebagt brød og smør

kr. 489,-

Gateau Marcel chokoladekage m/sommerens syltede bær & husets sorbet

Den eksklusive

Sesamrejer m/siracha
Havtaskehale i sprød rulle crouton med kryddersouflet og gulerodspure
Laksetatar af fersk og røget laks m/avokado
Spyd af hopballe unghane satay på jordnødder m/penautbutter sauce
Rosastegt kalvemørbrad af dansk gastrokalv
Sortfodsgris Iberico pluma
Trøffel-svampe risotto
Sprøde salater vendt med vienegrette – ristede nødder, bær croutoner og kerner
Kartoffelgratin og små stegte kartofler med urter
Timian glace og cremet svampesauce
Udvalg af Arla Unika oste m/oliven & syltede valnødder
Hjemmebagt brød og smør

kr. 529,-

Panna cotta med rabarberkompot og crunch

Minimum 25 kuverter (klassisk buffet dog minimum 15 kuverter) 8-14 kuverter + kr. 60,- per kuvert. Børn under 10 år 35% rabat

Vores bud på en sammensat festmenu

1.

Hjemmerøget norsk fjordlaks
Cremet flødespinat – lakserogn samt krydderurtebuket

Gammeldags oksesteg af culotte
Sukkerbrunede perleløg – dampede gulerødder – små hvide kartofler – den go'e gl.daws brune sovs – sødt og surt

Kroens isdessert
Bourbon vaniljeflødeis – husets sorbet – Toblerone parfait – lakridskys – karamelfudge – nougatin – citronmelisse og syre

Pris pr. kuvert kr. 419,-
Pris pr. kuvert inkl. husets classic vinmenu* kr. 798,-
Eller betal efter forbrug

2.

Oksecarpaccio
Ruccola – oliven – parmesan – trøffel – urter og olie

Let røget majs-unghanebryst
Langtidsbagt blommetomat – årstidens garniture-kartoffel samt kalve-hønse glace med estragon

Klassisk nøddekurv
Kroens hjemmelavede iscreme og sorbet – serveret med sommerens bær og frugt (syltede eller friske efter årstid)

Pris pr. kuvert kr. 459,-
Pris pr. kuvert inkl. husets classic vinmenu* kr. 838,-
Eller betal efter forbrug

3.

Ovnbagt helleflynder
Sprød krydderkåbe – asparges – sauce nage – urter og olie

Rosastegt dansk oksemørbrad
Ristede svampe – confiteret selleri og puré – kraftig kalveglace med rødvinsreduktion – sæsonens kartoffel med urter

Gateau Marcel
Havtorn-sorbet – tuile – brændt hvid chokolade

Pris pr. kuvert kr. 509,-
Pris pr. kuvert inkl. husets classic vinmenu* kr. 915,-
Eller betal efter forbrug

4.

Gourmet fisk og skaldyrs-tallerken
Udvalg af havets friske råvarer – udvalget udarbejdes i samarbejde med køkkenchefen

Dansk kalvemørbrad
Årstidens grønt lavet med respekt (3 slags) – små stegte kartofler og hjemmelavet bearnaise

Kongensbro Kro´s grand desserttallerken
Mini Gateau Marcel – sorbet – panna cotta med havtorn – mini mazarin med bær mousse

Pris pr. kuvert kr. 599,-
Pris pr. kuvert inkl. husets classic vinmenu* kr. 999,-
Eller betal efter forbrug

Komplet festpakke all inclusive
Årets festtilbud

Aperitif
Fersken-champagne (eller alkoholfrit alternativ)

3-retters festmenu

Forret
Letrøget hellefisk – laksetatar – håndpillede rejer
Urter – kolde saucer – hjemmebagt surdejsbrød

Hovedret
Dansk gastro-kalvemørbrad – årstidens garniture – dagens kartoffel
Skørnet timian skysauce

Dessert
Hvid chokolademousse – sødt og sprødt
Friske bær – sorbet-is

Vin ad libitum classic* vinmenu (7 timer, kl. 18.00-01.00)
Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, sodavand, og postevand

Kaffe med småkager – cognac eller Baileys

Tag selv-bar med øl, vand og vin

Natmad

Kroens små hjemmelavede lune frikadeller m/hvid kartoffelsalat
Serveres med rugbrød og smør

1095,- pr. kuvert
(minimum 30 voksne personer)
Under 30 personer tillæg 85,- pr. person

Alle 3-retters menuer serveres anrettet på tallerken og med én servering for hver ret.

Selskabsretter – sammensæt selv menuen

Forretter

Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	kr. 119,-
Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)	kr. 119,-
Krabbe og krebs i sprød salat med asparges og hjemmelavet madeira dressing	kr. 119,-
Perlehøne terine svøbt i skagenskinke fra Slagter Munch – små salater – urteaioli – trøffelsne – syltede løg og vagtelæg	kr. 129,-
Rejecocktail med 1.klasses **håndpillede** rejer og hjemmelavet tomat-madeira dressing	kr. 135,-
Braiseret svinekæbe på risotto af perlebyg & svamp	kr. 135,-
Store indbagte black tigerrejer på sprød salat, hertil tre slags dressings	kr. 135,-
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. 149,-
Stegte kammuslinger – blomkål X 3 – pure – brunet – let syltet – ristede mandler – urter og olie	kr. 159,-
Luksus mini-stjerneskud af friske rødspætter og rejer	kr. 159,-
Rødtunge-paupiette med laksemousse på sommergrønt, hertil sauce nage	kr. 159,-
Oksecarpaccio med frisk pasta vendt i kraftig hønsefond med soltørret tomat	kr. 139,-
Pighvar med tre slags løg, bearnaise mousseline & grønt	kr. 179,-
Hjemmerøget norsk fjordlaks på smørristet lyst brød m/ spinat-champignon	kr. 135,-
Ovnbagt havtaskemedaljons med sprød serano og hummer-tomatfløde	kr. 159,-
Torsk med blødt og sprødt bacon, rødbede i Brunoise, pommes Duchesse og brunet smør	kr. 149,-
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. 149,-

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

Hjemmelavet oksekødssuppe med boller og urter	kr. 119,-
Hjemmelavet fransk løgsuppe med ostebrød	kr. 119,-
Hjemmelavet porre- og kartoffelcremesuppe med purløg og sprød bacon	kr. 119,-
Hjemmelavet flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller	kr. 119,-
Hjemmelavet flødelegeret karrysuppe med kylling, rejer, fersken, ris	kr. 119,-
Hjemmelavet flødelegeret svampesuppe tilsmagt med sherry	kr. 119,-
Hjemmelavet flødelegeret fiskesuppe m/ havets fisk tilsmagt med pernod	kr. 149,-
Hjemmelavet jomfruhummersuppe med ristede hummerhaler og rejesoufflé	kr. 149,-
Hjemmelavet Gullaschsuppe m/løg, paprika, oksekød og kartoffel	kr. 119

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. 49,-

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. 249,-
Gammeldags oksesteg af prima dansk culotte med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt	kr. 249,-
Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat	kr. 249,-
Helstegt svinemørbrad svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sauce saltimbocca	kr. 249,-
Krydderurtefarseret kalkunbryst med hønse-cremesauce tilsmagt med estragon	kr. 249,-
Ungdue i flødesauce med surt og sødt samt pillede kartofler	kr. 289,-
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler samt surt og sødt	kr. 299,-
Rosastegt dansk lammefilet med ratatouille og bagt hvidløg, hertil rosmarinsky og pommes macaire	kr. 299,-
Letrøget bornholmer unghanebryst med bagt blommetomat og hønsecreme sauce	kr. 249,-
Balontine af fasanbryst og foie gras i sprødt parmasvøb og sæsonens tilbehør	kr. 249,-
Perlehønebryst med kalvesouffle og foie gras, hertil pigsvamp og svampesauce	kr. 249,-
Helstegt kalvefilet m/ salvie/rosmarin, stegte kartofler m/oliven & tomat og timiansky	kr. 299,-
Helstegt dansk barderet oksefilet af højreb med årstidens udsøgte garniture og kartoffel samt sauce bordelaise	kr. 299,-
Dansk krondyreryg med ristede østershatte – savoykål – portvinssglace og Pommes Anna	kr. 349,-
Økologisk prima oksemørbrad med letsyltede svampe, bagte løg, ristet selleri og puré hertil kraftig glace tilsmagt med trøffel	kr. 339,-
Stegte ål fra lokal leverandør ved gudenåen med stuvede kartofler og surt samt remoulade	kr. 379,-
Rosastegt filet af rådyr med ristet østershat, serveret med hindbær vildtglace	kr. 379,-

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

Desserter

Fromage efter eget valg (citron, appelsin, rom)	kr. 115,-
Hjemmelavet Toblerone isbombe (nødder, chokolade, makroner, rom) eller hjemmelavet vaniljeisbombe med marcipan og lys chokolade hertil små vandbakkelser dyppet i chokolade eller sæsonens bær.	kr. 115,-
Pina colada-braiseret ananas – pina colada iscreme – rombraiseret ananas – kokos og lys rom på sifon	kr. 119,-
Frisk frugtsalat med råcreme	kr. 115,-
Hjemmelavet klassisk nøddekurv med udvalg af husets is og sorbeter, frugt og bær	kr. 119,-
Gateau Marcel chokoladekage med pebersyltet ananas og mango-sorbet	kr. 125,-
Letfrossen Grand Marnier-soufflé med frugt i brunoise og skovbærsirup	kr. 125,-
Bananasplit 2026 – banankage – flamberet banan – karameliseret hasselnød – banan og chokolade sifon	kr.125,-
Lun chokoladesoufflé med citrusmarinerede jordbær og vaniljeiscreme	kr. 119,-
Fragilité med hvid chokolademousse, orangesirup og solbærsorbet	kr. 119,-
Creme Brûllè m/ sommerens syltede bær og valgfri iscreme/sorbet	kr. 119,-
Lakrids Creme Brûllè m/hyldeblomstpocheret pære, Grand Manier glace og iscreme	kr. 119,-
Islagkage med karamelsauce & årstidens friske frugt	kr. 139,-
Kongensbro Kro´s Grand Dessert, et smukt udvalg af kager, bær, sorbet og iscreme	kr. 149,-
Panna Cotta serveret i cocktailglas m/sød rabarberkompot	kr. 119,-
Elegant bryllupsislagkage af vaniljeflødeis 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. 145,-

Natmad (S*upper, se under forretter*)

Små hjemmelavede frikadeller med hvid kartoffelsalat og rødbeder samt rugbrød	kr. 129,-
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød	kr. 129,-
Hot Dogs * Kend dem på knækket * røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet	kr. 129,-
Hot Dogs fra pølsevogn røde & ristede serveret ad libitum	kr. 129,-
Hjemmelavede pandekager med kartoffel- og skinkefyld	kr. 129,-
Æggekage med tomat, purløg, fersk og røget flæsk samt rugbrød	kr. 129,-
Charcuteribræt med fire slags pølser – hertil diverse tilbehør og godt brød	kr. 129,-
Ostebræt med fire slags kvalitetsoste, oliven, druer og godt brød	kr. 129,-
Græsk pitabrød m/Pulled Pork, Tzatziki & grønt	kr. 129,-
Ostegratinerede Nachos med kylling, Guacamole, Salsa og Cremefraiche	kr. 129,-
Chili con Carne med majs og bønner samt cremefraiche & brød	kr. 129,-
Røget lakse/spinat tærte med frisk salat samt lunt brød	kr. 129,-
Hjemmerøget dyrekølle med flødestuvet spinat, frisk salat og lunt brød	kr. 129,-
Ribbenssandwich med rødkåls relish & Elses agurkesalat	kr. 129,-
Croissant fra buffet m/tag-selv-fyld (kyllingesalat m/sprød bacon / hjemmelavet rejesalat) 2 stk. pr pers	kr. 129,-
Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)	kr. 129,-

Ost

Vi kan tilbyde oste mellem hovedret og dessert.
Det kan være en god anledning til at få tømt rødvinsglasset 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 fire slags ost og oliven samt lunt brød (pr kuvert)	kr. 79,-

Børnemenuer (Kun for børn under 12 år)

Forretter

Rejecocktail	kr. 115,-
Hjemmelavede pølsehorn (2 stk.)	kr. 115,-

Hovedretter

Rødspættefilet med pommes frites og remoulade samt tomat og agurke- & gulerodsstave	kr. 120,-
Spaghetti med kødsauce og parmesan	kr. 120,-
Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce	kr. 120,-
Røde pølser med pommes frites	kr. 120,-
Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- & gulerodsstave	kr. 120,-

Desserter

Pandekager med vaniljeis og syltetøj	kr. 120,-
Bananasplit med vanilje- og chokoladeiscreme	kr. 120,-

Lidt til kaffen, sødt og hjemmebag

Fair trade kaffe / the ad libitum	kr. 45,-
Hjemmebagte blandede småkager	kr. 39,-
Hjemmebagte kransekage-nøddehorn	kr. 69,-
Hjemmebagte små kransekager (3 stk.)	kr. 69,-
Små fyldte Valhrona chokolader (3 stk.) pr. person	kr. 69,-
Twist **eller** Quality Street (små chokolader)	kr. 59,-
Hjemmelavet luksus-lagkage	kr. 75,-
Hjemmebagte petit fours (2 stk.)	kr. 69,-
Kroens hjemmebagte kringle	kr. 69,-
Konditor bryllupskage med mange smagsvarianter og pynt	fra kr. 89,- til kr. 139,-
Frugttallerken: Kirsebær, jordbær, melon og ananas i små stykker	kr. 49,-
Jordbær- marcipan kage m/flødeskum	kr. 69,-
Valnødde- og chokolade marcipankage m/cremefraiche	kr. 69,

Drikkevarer

Øl	kr. 39,-
Fur eller Grauballe specialøl 0,5 l.	kr. 88,-
1 fustage fadøl 25 l. Tuborg / Carlsberg	kr. 1895,-
Sodavand – mineralvand	kr. 39,-
Cognac, Druot VSOP 10 år	kr. 45,-
Diverse likør (Baileys, Grand Marnier, Contreau)	kr. 48,-
Spiritus pr. flaske 70 cl. (Gin, Vodka, Rom, Whisky m.fl.)	kr. 695,-
Spiritus 2 cl.	kr. 48,-

Fri bar efter kaffen med fadøl og sodavand samt den valgte selskabs-vin til og med natmaden max. 2,5 timer (*inkl. øl & vand under middagen*)

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. 75,-
Ømosegaard	(Mousserende vin med hvideribs)	kr. 79,-
Fersken champagne	(Mousserende vin tilsmagt med fersken)	kr. 75,-
Kir	(Tør hvidvin med Creme De Cassis)	kr. 75,-
Husets aperitif	(Mousserende vin tilsmagt med skovbærlikør)	kr. 75,-
Hyldeblomst	(Mousserende vin med hyldeblomst)	kr. 75,-
Kir Royal	(Mousserende vin med Creme De Cassis)	kr. 79,-
Cremant d'Alsace		kr. 75,-
Buck's Fizz	(Appelsinsaft med Champagne)	kr. 79,-
Alkoholfri	(Mousserende Chardonnay, let sød)	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,-
Små croutons m/ oliventapenade, parmaskinke-tomatpesto, rucola	kr. 49,-

Selskabsvine

Hvidvine

DELBEAUX CHARDONNAY, PAYS D'OCMalin
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. 379,- Pr. flaske

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. 389, - Pr. flaske

ERRAZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY
Chile
En fantastisk Chardonnay med en fyldig smag af solmoden Chardonnay frugt.

kr. 399, - Pr. flaske

CHÄTEAU PIERRAIL BLANCH
Meget udtryksfuld aroma og herligt rund fylde i munden, hvor præg af ferskener, eksotiske frugter og ananas spiller sammen og flettes ind i let ristede noter.
Super balanceret og med god længde.

kr. 429,- Pr. flaske

Alkoholfri Risling

kr. 359,- Pr. flaske

Rødvine

DELBEAUX CABERNET SAUVIGNON, PAYS D'OC
Delbeaux
Sydfrankrig
Frankrig — kr. 379,-
Lækker sydfransk vin, 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. 389,-
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.

Max Reserva Blend — kr. 399,-
Vina Errazuriz
Fin kirsebærrød farve med en flot og kompleks aroma af røde og mørke frugter og små hint af balsamico.
I baggrunden kommer også nelliker, bagværk og tørret frugt som følge af vinens fadlagring.
Smagen holder, hvad aromaen lover. Du får vanilje, nelliker, kirsebær og blommer, urter og pebermynte. Blød på tungen med en mellemfed krop og en let, forfriskende syre.

Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur — kr. 429,-
Dyb, elegant og herligt intens med flotte indtryk af brombær og solbær i aromaen.
Læg hertil til vinens flotte fylde med fine præg af egetræ, krydderier, mørk chokolade, læder og tobak.

Alkoholfri Rødvin
kr. 369,- Pr. flaske

Dessertvine 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,-
Rancio, Cold Hand Winery, solbrændt æblevin	kr. 85,-

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

Vinarrangement

Husets classic vinmenu*

Velkomstdrink, fersken champagne.
Hvidvin ad libitum, Delbeaux Chardonnay, Sydfrankrig
Rødvin ad libitum, Delbeaux Cabernet, Sydfrankrig
1 glas dessertvin, Late Harvest, Chile

kr. 419,-

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. 479,-

Den luksuriøse vinmenu

Velkomstdrink, Cremant de Bourgogne
Hvidvin ad libitum, Max Reserva Chardonnay
Rødvin ad libitum Max Reserva Blend
1 glas dessertvin, Asti Spurmante, Marchesi di barolo, Italien)
Kaffe / te
Cognac / Likør kr. 499,-

Den eksklusive vinmenu

Velkomstdrink, Grand Champagne, J.M. Gobillard & Fils
Hvidvin ad libitum, Château Pierrail Blanc,
Rødvin ad libitum, Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur
1 glas dessertvin, Vin de Constance, Klein Constantia, Sydafrika
Kaffe / te
Cognac / Likør kr. 579,-

Hvidvine og rødvine ad libitum i 6 timer under middagen
Ønsker De andre vine, er de velkommen til at spørge efter vores vinkort.

Fest-tilbud

Kvalitet i tre generationer
Kgl. Priviligeret Kro siden 1663

Fest til fast pris

1 gl. husets 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, hvide duge, hvide servietter, betjening.

Pris inkl. moms **695,-** Spar op til 300,- i forhold til vores listepriser

Tilbuddet gælder for fester, som afholdes i 2026 (januar – februar – marts – oktober – november december samt alle hverdage i 2026 (gælder ikke helligdage).

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. 69,-)

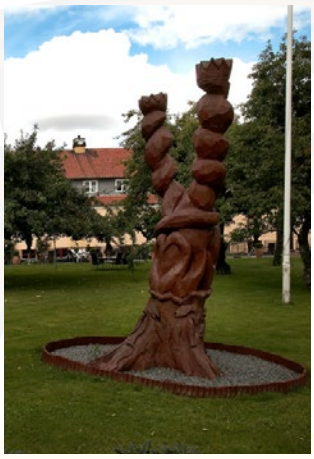
Vælg frit mellem hovedretter:
1. Svinekam stegt som vildt m/ brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat
2. Gl. dags flæskesteg af svinekam m/ rødkål, surt, brunede & hvide kartofler
3. Gl. dags oksesteg af prima culotte, perleløg, gulerødder, sauce, surt & sødt
4. Helstegt dansk oksefilet serveret m/ årstidens tilbehør og sauce bordelaise (tillæg kr. 75,-)
5. Letrøget Bornholmer unghanebryst m/ bagt tomat, hønsecremesauce, årstidens grønt

Vælg frit mellem desserter:
1. Hj.lavet Toblerone isbombe med vandbakkelser
2. Hj.lavet vanilleisbombe med vandbakkelser
3. Gateau Marcel chokoladekage m/ pebersyltet ananas/mangosorbet
4. Panna Cotta m/frugtkompot og hindbærcoulis
5. Fragilite m/ hvid chokolademousse, orangesirup og skovbærsorbet

Vælg mellem vores buffeter:
Den Klassiske
Den Elegante (tillæg kr. 79,-)

Tilvalg af natmad: Kun kr. 119,-
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. Cremet aspargessuppe m/asparges og kødboller

Min. 30 voksne couv. (Under 25 couv. Tillæg kr. 69,-)
Arr. 5 timer regnet fra ankomsttidspunkt (efter 5 timer faktureres tjenertimer á kr. 549,- pr.tjener pr. time)
Øl og sodavand efter middagen faktureres efter forbrug.
Kaffe/te efter middagen kr. 45,-
Kan ikke kombineres med vores andre tilbud. Vi forbeholder os ret til prisstigninger og ændringer i menuen.



Årets konfirmationsmenu på Kongensbro Kro 2026

Vælg 1 af de 3 forretter:

Variation af laks

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

Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Tarteletter

Tarteletter med unghane og friske asparges – tomat – persille

Tapas-tallerken

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

Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret som buffet

Rosastegt dansk gastro-kalv – ramsløgsmarineret svinefilet royal – unghanebryst med citrus

(Vælg 2 slags kød)

Små stegte kartofler med urter – broccoli salat med saltmandler og tranebær – melonsalat – timian creme sauce – bordelaise sauce

(Vælg én sauce)

Tallerken dessert

Mini mazarin med hindbærmousse – brownies med saltkaramel – friskskåret frugt og bær
Hjemmelavet is

Pr. pers. 398,-

Information om allergener i maden kan fås ved henvendelse til personalet

Bryllup

På Kongensbro Kro sætter vi en stor ære i at lave en fantastisk bryllupsfest til jeres store dag – det er måske den smukkeste fest der findes, og den man husker længst.

Vi glæder os til at byde jer og jeres bryllupsgæster velkommen på en af Danmarks smukkeste tidl. kgl. Privilegeret kroer i Kongensbro.

Vi vil med glæde, hvis vejret tillader det, serverer bryllupskagen & champagnen på terrassen med den smukke udsigt over Gudenåen.

Vi vil gerne være med i planlægningen fra begyndelsen, så vi sikrer at alle detaljer er på plads omkring menuen – bryllupskagen – ja hele festen. Alle menuer og vine kan til passes / ændres efter ønske og samtale med restaurantchef / køkkenchef

Tilbud på bryllupspakker!

Få 200,- i rabat pr. kuvert på vores bryllupspakker i januar, februar, marts, november og december

Bryllupsfest Klassisk

Velkomst – Crement de Alsace

3- retters festmenu

Rødtunge filet i grøn krydderkåbe – asparges hertil sauce nage & lunt surdejsbrød
DELBEAUX CHARDONNAY, PAYS D'OCMalin
***

Rosa-stegt dansk Gourmet kalv – serveres med smør pocheret spidskål & sæsonens garniture
hertil sauce bordelaise tilsmagt med trøffel – smørstegte kartofler
DELBEAUX CABERNET SAUVIGNON, PAYS D'OC

***

Lun Chokolade Fondant med råsyltede jordbær – cremet vaniljeis – coulis
Late harvest, Sauvignon Blanc, Errazuriz, Chile

***

Vine ad libitum 18.00 – 02.00
(Hvidvin & rødvin samt øl – alkoholfri øl – sodavand – mineralvand – postevand)

Aftenkaffe
Kaffe & the, hjemmebagte småkager – Baileys & VS Cognac bydes

Til Dansen
Tag-selv bar efter middagen med hvidvin – rødvin samt øl – alkoholfri øl – vand

Natmad
Efter jeres ønske, se under natmad – supper

Kr. 1.175,- pr. kuvert

Bryllupsfest Premium

Bryllupsreception (2½ time fra kl. 15.00)
Små hjemmelavede sandwich med tre slags fyld, friskudskåret frugt
Hvid- og rosé vin samt øl, sodavand – postevand ad libitum fra tag-selv bar
Friskmalet kaffe på terrassen – Konditor-bryllupskage efter aftale med brudeparret

***

Velkomst Champagne eller Rose Champagne, Frankrig

3 retters festmenu

Ristet pighvar serveres på sæsonens spæde grønt – med saltet rogn –
sauce beurre blanc – krydderurte buket – friskbagt surdejsbrød
ERRAZURIZ MAX RESERVA CHARDONNAY, Chile

***

Hop Balle-unghanebryst letrøget med sæsonens spæde grøntsager & urter
hertil cremet sauce saltimbocca og små nye smørsauteret kartofler
MAX RESERVA BLEND, VINA ERRAZURIZ

***

Polynesisk vanilje panna cotta med rabarberkompot & brændt hvid chokolade
LATE HARVEST, SAUVIGNON BLAC, ERRAZURIZ, CHILE

Vine ad libitum 18.00 – 02.00
(Hvidvin & rødvin samt øl – alkoholfri øl – sodavand – mineralvand – postevand)

Aftenkaffe
Kaffe & the, Hjemmebagte småkager el. håndlavede chokolader – Baileys & VS Cognac bydes

Til Dansen
Tag-selv bar efter middagen med hvidvin – rødvin samt øl – alkoholfri øl – vand

Natmad
Efter jeres ønske, se under natmad – supper

Kr. 1.545 pr. kuvert
(4-retters menu 1.635,-)

Eksklusivt Drømmebryllup

Bryllupsreception (2½ time fra kl. 15.00)
Champagne grand reserve ad libitum
Hvid- og rosé vin samt øl, sodavand – postevand ad libitum fra tag-selv bar

Blinis m/caviar – Blinis m/tuntatar
Små mini toast m/trøffelskinke – gruyere
Bryllupskage fra konditoren – en eksklusiv kage efter aftale

***

Aperitif: Möet & Chandon champagne

Køkkenchefens signaturmenu

Tatar jomfruhummer – sprød boghvede – tapioka
Karsecreme

***

Pighvar mosaik i sprødkåbe m/sauce mousselin
Hvide asparges – løgrom

***

Helstegt kalvemørbrad a la Rossini
Trøfler – crouton – rødløgskompot
Pommes parisienie – hertil trøffel glace

***

Kongensbro Kro vanilje Crème brûlée
Sprød karamel – fudge – søde jordbær – sprøde kys

Ad libitum, hvidvin Chäteau Pierrail Blanc, rødvin Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur dessertvin Vin de Constance, Klein Constantia, Sydafrika samt øl, alkoholfri øl, most, saft, sodavand, mineralvand og postevand (9 timer, kl. 18.00-03.00)

Aftenkaffe
Stående buffet med kaffe, te, XO-cognac og Baileys samt konditorens petit four.
Betjent bar med fire forskellige drinks efter aftale samt diverse mixere, øl, sodavand, Ømose-saft samt den eksklusive vinmenu. Diverse salte snacks i baren

Natmad
Efter jeres ønske, se under natmad – supper

1.865,- pr. kuvert

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

Kaagen

Vinkælderen

Kaagen

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, MasterCard, mobilepay eller kontanter.

Antal - De anførte priser er baseret på minimum 15 kuverter for buffet og 15 kuverter for menuer samt enkeltretter, 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. børnemenu.

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 150,- pr. dekoration. Blomsterdekorationerne er kroens ejendom og må ikke fjernes. De er velkommen til selv at medbringe blomster og pynt.

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. 89,- til kr. 139,- per kuvert. De er dog også velkommen til selv at medbringe Deres bryllupskage. Vi opkræver så blot en betjeningsafgift (til serviet, tallerken, bestik mm.) på kr. 35,- per kuvert.

Bus - Mortens Busser bestilles direkte på 86686157.

Børn - Menuer til børn under 10 år afregnes med 35% rabat af den valgte menu, eller der kan aftales særlig børnemenu.

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

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 hvide stofduge og stofservietter er inkluderet i deres festarrangementet. Vi råder også over farvede duge og servietter, som De kan gøre brug af. Se vores udvalgsmappe på kroen. Farvede serviet tillæg pr. stk. Kr. 8,- Farvede duge tillæg pr. stk. Kr. 49,-

Fakler - Når De holder fest på kroen, er De velkommen til at sætte fakler langs Gudenåens bred, hvis vejret tillader det.

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 længe, som De måtte ønske. Vi fakturerer dog efter 7 timer – regnet fra ankomst – 550 kr. pr. påbegyndt time pr. tjener. Ved 40 - 100 kuverter 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. kuvert 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 priser fra 1140,- alle med udsigt til Gudenåen.

Vi tilbyder værtsparret, 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.

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. 265,- 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 reservationsgebyr, 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. 15,- per kuvert, 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.

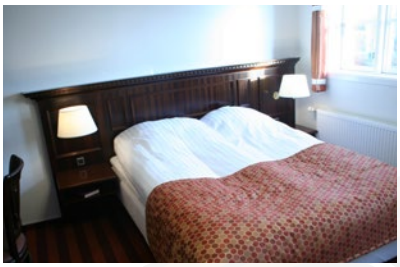
Stjernekaster – Der må ikke tændes Stjernekastere inden døre, da de kan skade duge og gulvtæpper.

Taxi - Har De brug for en taxi til - eller fra - festen, har vi samarbejde med Bjerringbro Taxi 20201220 og Silkeborg Taxi 86806060 samt Taxi midt 97120777

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