KONGENSBRO KRO

kgl. priviligeret siden 1663

2027











Selskabsmenuer

Hyggelig atmosfære og udsøgt gastronomi
I tre generationer 1949-2027

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

"En helt fantastisk oplevelse – de varmeste anbefalinger herfra! Vi kunne ikke have ønsket os et bedre sted at holde vores bryllup end på Kongensbro Kro! Fra den allerførste dialog med Christian og Kate til selve bryllupsdagen har vi følt os i de bedste hænder. De har været utrolig søde, imødekommende og hjælpsomme hele vejen igennem, og vi har fået så meget vejledning og sparring om alt fra bryllupsbilleder til mad, drikke og alle de små detaljer, der tilsammen gør en stor dag helt særlig. Vi blev blandt andet inviteret til en gratis prøvemiddag, så vi i ro og mag kunne smage på maden inden brylluppet. Vi fik også lov til at smage flere forskellige lækre bryllupskager fra den dygtige konditor Anette fra Croissant i Silkeborg. Det var virkelig en luksus at få lov til at prøve så mange ting og få hjælp til at træffe de helt rigtige valg. Noget, vi også satte stor pris på, var friheden til selv at vælge blomster og bordpynt, så vi kunne sætte vores eget personlige præg på festlokalet og skabe præcis den stemning, vi drømte om. Samtidig stod Christian og Kate altid klar med gode råd og vejledning, når vi havde brug for det. Selve bryllupsdagen overgik alle vores forventninger. Alt spillede, maden var fantastisk, og både vi og vores gæster havde en vidunderlig dag. Personalet var søde og professionelle, og vi kunne læne os tilbage og nyde vores store dag, fordi vi følte os helt trygge ved, at der var styr på tingene. Det, der især har gjort indtryk på os, er den personlige og varme tilgang. Vi har aldrig følt os som endnu et brudepar, men har oplevet en oprigtig interesse i, at netop vores dag skulle blive helt særlig. Også efter brylluppet har Christian og Kate været utroligt søde og betænksomme. Vi kan kun give Kongensbro Kro vores allerbedste anbefalinger til andre, der skal holde bryllup. Hvis I drømmer om et sted med fantastisk mad, frihed til at sætte jeres eget præg på festen og mennesker, der virkelig gør en indsats for jer, så er Kongensbro Kro det helt rigtige sted. Tusind tak til Christian, Kate og hele personalet for at være med til at skabe minder for livet. Vi kunne ikke have ønsket os det bedre! De venligste hilsner Lars og Anna"

"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 Jo





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:

Slagter rullepølse
Hammel kro salami
Hjemmerøget laks med stuvet spinat
Croissant med hønsesalat
Udvalg af yoghurter hertil mysli
Croque monsieur ala italliano – (Toast med italiensk skinke og age havarti)
Røræg a la Kongensbro Kro og bacon
Brunchpølser fra lokal slagter
Vores hjemmelavede lune leverpostej m/svampe
Mammen guld danboost
Mammen blåskimmelost
To slags hjemmelavede marmelader
Amerikanske pandekager m/sødt
Små lune morgenkager
Friskskåret frugt

Franskbrød
Bager rundstykker
Surdejsrugbrød

Appelsinjuice – mælk – kaffe og the

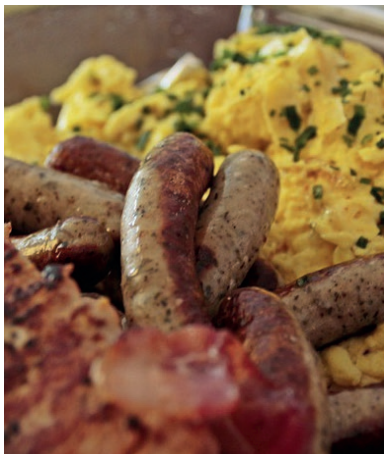
Pris per person
399,-

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 Kongensbro Kros	*kr. 59,-*
Snaps og bitter (2 cl.) (eller kr.670,- per flaske)	*kr. 45,-*
Velkomstdrinks:	
Cremant Champagne (1 glas)	*kr. 99,-*
Ferskenchampagne	*kr. 79,-*
Øl/sodavands buffet	*kr. 45,- 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

Æg med håndpillede rejer m/ dildmayonnaise
Tigerrejer med panko m/sød chilisauce
Røget gourmetlaks med flødestuvet spinat m/ristede svampe
Petitfilet af Vesterhavsrødspætte m/hjemmerørt remoulade
Vol au vent m/ Hopballe kylling i asparges
Små toast m/trøffelskinke – gruyere
Langtids stegt Creekstone oksecuvette
Ramsløgs marineret svinekam
Hjemmelavet flødekartofler m/muskat og hvidløg
Hjemmelavet whiskysauce
Årstidens salater m/feta - kerner og bær
Chokoladebrownie m/ hvid chokolademousse
Vanilje lime Panna Cotta – hindbær coulis og knas

429,- 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 269,- 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.....*

Den klassiske

Hvide sild med karrysalat og capers
Petitfilet af friskfangede Vesterhavs rødspætter med citron og remoulade
Varmrøget norsk fjordlaks hertil krydderurtecreme m/rogn
Surdejsrugbrød, franskbrød og smør
Kroens små hjemmelavede frikadeller m/ rødkål
Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges
Mørbrad af dansk gris " Champignon a la creme"
Små kartofler m/sæsonens urter
Gammeldags æblekage m/makroner & flødeskum kr. 409,-

Den elegante

Timian bagt kulmule m. hummer mayonnaise, urter, sprød parmaskinke
Store pil selv roserejer med madeira dressing
Varmrøget laks vendt med cremefraiche, urter og mayonnaise
Perlebyg couscous med tomat mini mozzarella og springløg
Hjemmebagt surdejsbrød og smør
Rosa stegt Black Angus oksecuvette fra Creekstone
Honning/whisky marineret skinke af jysk landgris
Cremet whiskysauce
Årstidens friske salat
Hjemmelavede flødebagte kartofler m/muskat & hvidløg
Konditor valnødde/marcipantærte m/cremefraiche
kr. 479,-

Den luksuriøse

Dybstegte kæmpe krydderpanerede tigerrejer hertil sød chilisauce, årstidens friske salat
Menuire stegt rødtunge, sauteret spinat, hummersauce, rogn og urter
Unghane-souflet med sprød serrano og urteaioli
Cæsarsalat m/trøffel crouton
Hjemmebagt surdejsbrød og smør
Tynde skiver af røget dyrekølle m/sauterede svampe og æg royal
Rosastegt dansk oksemørbrad fra Himmerland
Ramsløgsmarineret grisefilet royal kronen
Salat caprese – tomato – mozzarella – balsamico glace
Sauce bordelaise tilsmagt med trøffel
Ovnstegte små krydderurtekartofler
Tallerken serveret Gateau Marcel m/sommerens syltede bær & husets sorbet
kr. 529,-

Den eksklusive

Sprød krustade med stenbiderrogn, trøffel, cremefraiche og purløg
Scampi á L´Amoureuse flamberet i cognac, piment flødesauce og urter
Vesterhavs pighvar, aspargesbroccoli, citrus beurre blanc
Frisk mango, rucolasalat med ristet pinjekerner
Hjemmebagt surdejsbrød, smør med sydesalt og kapers Aioli
Dansk marsk lammekrone, hvidløgs bagt skozonerrødder
Langtidsstegt rosa kalvemørbrad fra Himmerland
Ballotine af Hopballe kylling med urtesoufflé
Ovnbagt blomkål med kryddersmør og urter
Pommes fondant braiseret i hønsefond, stegt i andefedt med timian og hvidløg
Årstidens salat med orzo, urter og unika havgus
Udvalg af Arla Unika oste, syltede figner og hjemmebagt knækbrød
Polynesisk vanilje crème brûlée, mild chili syltede mango
kr. 699,-

Tilkøb april-juni: Hvide asparges med håndpillede rejer Kr. 99,-

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. 439,-

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. 479,-







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. 519,-

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,-







Komplet festpakke all inclusive
Årets festtilbud

Aperitif
Fersken-champagne (eller alkoholfrit alternativ)

3-retters festmenu

Forret
Koldrøget gourmet laks – ovnbagt surdejsbrød
flødestuvet spinat – urter – ristet bøgehatte

Hovedret
Langtids stegt Himmerland kalvemørbrad – ovnbagte rødder
Brændte løg – selleripuré – Pommes Anna
timian demi glace

Dessert
Æble karamel konditorkage – æblekompot
Marscapone creme – rom braiseret ananas
Vanilje crème 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

1165,- pr. kuvert
(januar – februar – marts 965,- pr. kuvert)
(minimum 25 voksne personer)
Under 25 personer tillæg 75,- 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. 125,-
Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)	kr. 125,-
Krabbe og krebs i sprød salat med asparges og hjemmelavet madeira dressing	kr. 125,-
Rejecocktail med 1.klasses **håndpillede** rejer og hjemmelavet tomat-madeira dressing	kr. 137,-
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. 169,-
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. 179,-
Rødtunge-paupiette med laksemousse på sommergrønt, hertil sauce nage	kr. 169,-
Oksecarpaccio med frisk pasta vendt i kraftig hønsefond med soltørret tomat	kr. 149,-
Pighvar med tre slags løg, bearnaise mousseline & grønt	kr. 189,-
Hjemmerøget norsk fjordlaks på smørristet lyst brød m/ spinat-champignon	kr. 143,-
Ovnbagt havtaskemedaljons med sprød serano og hummer-tomatfløde	kr. 169,-
Torsk med blødt og sprødt bacon, rødbede i Brunoise, pommes Duchesse og brunet smør	kr. 159,-
Gourmet-tallerken m/ udvalg af havets fisk og skaldyr med små tapas	kr. 249,-

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

Hjemmelavet oksekødssuppe med boller og urter	kr. 125,-
Hjemmelavet fransk løgsuppe med ostebrød	kr. 125,-
Hjemmelavet porre- og kartoffelcremesuppe med purløg og sprød bacon	kr. 125,-
Hjemmelavet flødelegeret aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller	kr. 125,-
Hjemmelavet flødelegeret karrysuppe med kylling, rejer, fersken, ris	kr. 125,-
Hjemmelavet flødelegeret svampesuppe tilsmagt med sherry	kr. 125,-
Hjemmelavet flødelegeret fiskesuppe m/ havets fisk tilsmagt med pernod	kr. 159,-
Hjemmelavet jomfruhummersuppe med ristede hummerhaler og rejesoufflé	kr. 159,-
Hjemmelavet Gullaschsuppe m/løg, paprika, oksekød og kartoffel	kr. 129,-

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

Hovedretter

Gammeldags flæskesteg af svinekam med hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler samt "rigtig" flæskestegssauce	kr. 255,-
Gammeldags oksesteg af prima dansk culotte med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt	kr. 255,-
Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat	kr. 255,-
Helstegt svinemørbrad svøbt i parmaskinke, årstidens tilbehør og sauce saltimbocca	kr. 259,-
Krydderurtefarseret kalkunbryst med hønse-cremesauce tilsmagt med estragon	kr. 255,-
Ungdue i flødesauce med surt og sødt samt pillede kartofler	kr. 319,-
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler samt surt og sødt	kr. 319,-
Rosastegt dansk lammefilet med ratatouille og bagt hvidløg, hertil rosmarinsky og pommes macaire	kr. 349,-
Letrøget bornholmer unghanebryst med bagt blommetomat og hønsecreme sauce	kr. 259,-
Balontine af fasanbryst og foie gras i sprødt parmasvøb og sæsonens tilbehør	kr. 279,-
Perlehønebryst med kalvesouffle og foie gras, hertil pigsvamp og svampesauce	kr. 279,-
Helstegt kalvefilet m/ salvie/rosmarin, stegte kartofler m/oliven & tomat og timiansky	kr. 309,-
Helstegt dansk barderet oksefilet af højreb med årstidens udsøgte garniture og kartoffel samt sauce bordelaise	kr. 309,-
Dansk krondyreryg med ristede østershatte – savoykål – portvinssglace og Pommes Anna	kr. 359,-
Økologisk prima oksemørbrad med letsyltede svampe, bagte løg, ristet selleri og puré hertil kraftig glace tilsmagt med trøffel	kr. 349,-
Stegte ål med stuvede kartofler og surt samt remoulade og citron	kr. 449,-
Rosastegt filet af rådyr med ristet østershat, serveret med hindbær vildtglace	kr. 399,-

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

Desserter

Fromage efter eget valg (citron, appelsin, rom)	kr. 119,-
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. 119,-
Frisk frugtsalat med råcreme	kr. 125,-
Hjemmelavet klassisk nøddekurv med udvalg af husets is og sorbeter, frugt og bær	kr. 125,-
Gateau Marcel chokoladekage med pebersyltet ananas og mango-sorbet	kr. 129,-
Letfrossen Grand Marnier-soufflé med frugt i brunoise og skovbærsirup	kr. 129,-
Lun chokoladesoufflé med citrusmarinerede jordbær og vaniljeiscreme	kr. 125,-
Fragilité med hvid chokolademousse, orangesirup og solbærsorbet	kr. 129,-
Creme Brûllè m/ sommerens syltede bær og valgfri iscreme/sorbet	kr. 129,-
Islagkage med karamelsauce & årstidens friske frugt	kr. 149,-
Kongensbro Kro´s Grand Dessert, et smukt udvalg af kager, bær, sorbet og iscreme	kr. 179,-
Panna Cotta serveret i cocktailglas m/sød rabarberkompot	kr. 129,-

Natmad (S*upper, se under forretter*)

Små hjemmelavede frikadeller med hvid kartoffelsalat og rødbeder samt rugbrød	kr. 134,-
Kroens hjemmelavede Herregårdsbiksemad m/sauce bearnaise, rødbeder og rugbrød	kr. 134,-
Hot Dogs * Kend dem på knækket * røde eller ristede, "med det hele" tag-selv-buffet	kr. 134,-
Hot Dogs fra pølsevogn røde & ristede serveret ad libitum	kr. 199,-
Hjemmelavede pandekager med kartoffel- og skinkefyld	kr. 134,-
Æggekage med tomat, purløg, fersk og røget flæsk samt rugbrød	kr. 134,-
Charcuteribræt med fire slags pølser – hertil diverse tilbehør og godt brød	kr. 134,-
Ostebræt med fire slags kvalitetsoste, oliven, druer og godt brød	kr. 134,-
Græsk pitabrød m/Pulled Pork, Tzatziki & grønt	kr. 134,-
Ostegratinerede Nachos med kylling, Guacamole, Salsa og Cremefraiche	kr. 134,-
Chili con Carne med majs og bønner samt cremefraiche & brød	kr. 134,-
Røget lakse/spinat tærte med frisk salat samt lunt brød	kr. 134,-
Hjemmerøget dyrekølle med flødestuvet spinat, frisk salat og lunt brød	kr. 134,-
Ribbenssandwich med rødkåls relish & Elses agurkesalat	kr. 134,-
Croissant fra buffet m/tag-selv-fyld (kyllingesalat m/sprød bacon / hjemmelavet rejesalat) 2 stk. pr pers	kr. 134,-
Tarteletter med flødestuvet prima hønsekød & asparges (2 stk.)	kr. 134,-

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 Arla Unika oste og oliven samt lunt brød (pr kuvert)	kr. 89,-

Børnemenuer (Kun for børn under 12 år)

Forretter

Rejecocktail	kr. 119,-
Hjemmelavede pølsehorn (2 stk.)	kr. 119-

Hovedretter

Rødspættefilet med pommes frites og remoulade samt tomat og agurke- & gulerodsstave	kr. 129,-
Spaghetti med kødsauce og parmesan	kr. 129,-
Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce	kr. 129,-
Røde pølser med pommes frites	kr. 129,-
Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- & gulerodsstave	kr. 129,-

Desserter

Pandekager med vaniljeis og syltetøj	kr. 123,-
Bananasplit med vanilje- og chokoladeiscreme	kr. 123,-

Lidt til kaffen, sødt og hjemmebag

Fair trade kaffe / ad libitum pr. person	kr. 55,-
Hjemmebagte blandede småkager	kr. 41,-
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. 120,- til kr. 160,-
Frugttallerken: Kirsebær, jordbær, melon og ananas i små stykker	kr. 59,-
Jordbær- marcipan kage m/flødeskum	kr. 76,-
Valnødde- og chokolade marcipankage m/cremefraiche	kr. 76,

Drikkevarer

Øl	kr. 45,-
Fur eller Grauballe specialøl 0,5 l.	kr. 99,-
1 fustage fadøl 25 l. Tuborg / Carlsberg	kr. 1995,-
Sodavand – mineralvand	kr. 45,-
Cognac, Druot VSOP 10 år	kr. 52,-
Diverse likør (Baileys, Grand Marnier, Contreau)	kr. 52,-
Spiritus pr. flaske 70 cl. (Gin, Vodka, Rom, Whisky m.fl.)	kr. 795,-
Spiritus 2 cl.	kr. 52,-

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. 169,-
Elegant vinmenu	kr. 199,-
Luksuriøs vinmenu	kr. 209,-
Eksklusiv vinmenu	kr. 249,-

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

Aperitif

Brachetto d' Acqui	(Noter af blomster og frugt)	kr. 79,-
Fersken champagne	(Mousserende vin tilsmagt med fersken)	kr. 79,-
Kir	(Tør hvidvin med Creme De Cassis)	kr. 79,-
Husets aperitif	(Mousserende vin tilsmagt med skovbærlikør)	kr. 79,-
Hyldeblomst	(Mousserende vin med hyldeblomst)	kr. 79,-
Kir Royal	(Mousserende vin med Creme De Cassis)	kr. 79,-
Cremant d'Alsace		kr. 79,-
Buck's Fizz	(Appelsinsaft med Champagne)	kr. 79,-
Alkoholfri	(Mousserende Chardonnay, let sød)	kr. 72,-

Snacks / sliders (vi anbefaler 2 pr. gæst)

Sliders med hjemmelavet æggesalat	kr. 39,-
Sliders roastbeef/hjemmelavet pickles	kr. 39,-
Sliders med hjemmerøget laks/hytteost & purløg	kr. 39,-
Sliders med hjemmelavet hønsesalat/bacon	kr. 39,-
Saltede tørrede majs og chips / peanuts og saltstænger / rå sprøde grøntsager med dip	kr. 29,-

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. 389,- 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. 399, - Pr. flaske

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

kr. 419, - 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. 449,- Pr. flaske

Alkoholfri Risling

kr. 389,- Pr. flaske







Rødvine



DELBEAUX CABERNET SAUVIGNON, PAYS D'OC
Delbeaux
Sydfrankrig
Frankrig kr. 389,-
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. 399,-
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. 419,-
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. 449,-
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. 389,- Pr. flaske

Dessertvine 8 cl.

Late Harvest, Sauvignon Blanc, Errazuriz, Chile kr. 59,-

Muscato d` Asti, Marchesi Di Barolo, Italien kr. 65,-

Vin de Constance 1999, Natural Sweet Wine, Klein Constantia, Sydafrika kr. 99,-

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. 439,-

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. 499,-

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. 529,-

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. 599,-

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 **735,-** Spar op til 300,- i forhold til vores listepriser

Tilbuddet gælder for fester, som afholdes i 2027 (januar – februar – marts – november december samt alle hverdage i 2027 (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. 89,-)

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 2027

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. 439,-

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

Vi har en separat bryllupsbrochure - se den på vores hjemmeside, få den udleveret i vores restaurant eller få den tilsendt på mail.

Hold jeres bryllup i smukke omgivelser!

Se vores bryllups-brochure på hjemme-siden eller kontakt os











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 Bjerringbro 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. 120,- til kr. 160,- 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. 30,-

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 LED lamper, 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.







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. 295,- 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

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