

Kære gæst...

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

Her er foreslag til menu som alle inkluderer:

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

Forretter:

Røget svinemørbrad fra egen ovn med mild senneps aioli grillede peberfrugter og høvlet parmesan
72,-

Røget laks fra egen ovn sprød salat hertil flødestuvet spinat
75,-

Unghaneroulade i baconsvøb sprød salat hertil urtecreme
71,-

Smørfisk med peberrodscreme sprød salat og syltede løg
70,-

Tartelet fra bageren med høns i asparges pyntet med tomat og persille
69,-

Varmtrøget laks med sprød salat og karry æbledressing
88,-

Rejecocktail a la Kongeålkroen med dressing og salat
79,-

Appelsin rimmet laks sprød salat og ingefærcreme
88,-

Tun cappacio sprød krydderurte salat og basilikummayo
79,-

Tunmousse pyntet med rejer salat og krydderurter
69,-

Kold dampet laks med marinerede urter rejer og sprød salat samt urtecreme
79,-

Tapas tallerken med 3 spændende tapas
89,-

Supper:



KONGEÅLKROEN

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

kongeaaakroen@kongeaaakroen.dk · www.kongeaaakroen.dk

Svampesuppe tilsmagt portvin serveret med syltede svampe og sprødt
79,-

Kold tomatsuppe med rygeostcreme og krydderurter
69,-

Kartoffelporre suppe med ny røget bacon og purløg
69,-

Persillerodssuppe med ristet kammusling og chips
79,-

Hummersuppe med urter tilsmagt med cognac
79,-

Hovedretter:

Krydret nakkesteg med kartofler, årstidens grønt
surt og skysauce
149,-

Kongeåkyllingesteg med grøntsager, agurkesalat rabarber kompot samt skysauce
169,-

Gammeldaws flæskesteg serveret med vores rødkål hvide og brunede kartofler surt samt
skysauce
149,-

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

Gammeldaws oksesteg med bønner francaise, timian honning
gulerødder, surt, kartofler og skysauce
169,-

Wienerschnitzel af kalv med pommes sauté, wienerdreng,
ærter og smørsauce
169,-

Kalvesteg stegt som vildt, æbler m. ribsgelé, waldorfsalat, bønner,
hvide og brunede kartofler samt flødevildtsauce
159,-

Rosa kalvefilet med årstidens grønt, kartoffeltrekant
og sauce espagnole
210,-



KONGEÅKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Oksemørbrad med 3 slags grønt ristede kartofler og rødvinssauce
269,-

Rosa braiseret kalvesteg med årstidens grønt, ristede kartofler
og portvinssauce
175,-

Ballontine af fransk unghanebryst årstidens grønt, persille kartofler og kørvelcremesauce
150,-

Desserter:

Citronfromage med flødeskum og frugt
60,-

Let frossen chokoladekage
79,-

Creme caramel med syltede appelsiner og sprød tuille
68,-

Tiramizu a la Kongeålkroen med rødgrape og lakrids
78,-

Røget brie med bærkompot
59,-

3 - 4 oste serveret sylt og frugt
79,-

Pære belle Helene
69,-

Kroen's dessertsymphoni m. kage, is og frugt
97,-

Kroen's islagkage med flødeskum
69,-



KONGEÅLKROEN

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

kongeaaakroen@kongeaaakroen.dk · www.kongeaaakroen.dk

Buffet á la Kongeålkroen:

Varmrøget laks karryæbledressing
Tartelet med høns i asparges

Honning marineret skinkesteg m. flødekartofler
Rosastegt kalv hertil sæsonens grønt
2 slags salater
Brød og smør

Brie m. druer
Islagkage á la Kongeålkroen
309,- pr. kuvert

Buffet modern:

Souffle af laks – spinat – tangsalat – jomfruhummer bisque

Menuerestegt sæsonfisk – hollandaise – vilde ris

Ferskrøget laks – rygeost – dild – rugbrødschips

Carpaccio af kalv – citronolie – parmesan – basilikumpesto

Tagliatelle – estragon – ristede mandler

Rødbedecarpaccio – fårefeta – æblevinaigrette

Ærtesalat – blåskimmel – æbler - tranebær

Kongeålkilling - rabarkompot – cremede skovsvampe

Oksemørbrad – sprød kartoffel – honningristede rødbeder

Lam – ratatouille – sæson kartoffel

Oste – friske frugter – oliven – hjemmesylt

Gateau marcel – bær – nøddeknas

Udvalg af hjemmebagt brød – smør

388,- pr. kuvert



KONGEÅLKROEN

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

kongeaaakroen@kongeaaakroen.dk · www.kongeaaakroen.dk

Natmad:

Cremet aspargessuppe med kødboller og brød
59,-

Byg selv hotdog
69,-

Kro mandens frikadeller med kartoffelsalat og vores rugbrød
65,-

Biksemd med rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce
65,-

Æggekage m. bacon, purløg, rugbrød og rødbeder
69,-

Diverse:

Økologisk Kaffe fra egen kværn og økologisk te
34,-

Kroen's småkager
24,-

Kranse kage dyppet i chokolade
26,-

Bailey
30,-

L'heraud Cognac V.S.O.P
35,-

Drikkevarer:

Banket rød/hvidvin
275,-

Sodavand
32,-

Flaske øl
34,-

Husets Banket vine, øl, vand ad libitum i 7 timer
295,-



KONGEÅKROEN

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

kongeakroen@kongeakroen.dk · www.kongeakroen.dk

Værd at vide

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

Bordkort og bordplan bedes indleveret senest 2 dage før.

Ved børn under 10 år, gælder halv pris.

Ved festarrangementer gælder minimums antal på 25. kuverter.

Ønskes arrangementer på mere, end 7 timer er prisen

pr. påbegyndt time 900,-.

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

kaffen udover bryllupslagkage fra konditori.

Riskastning frabedes indendørs.



KONGEÅKROEN

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

kongeaaakroen@kongeaaakroen.dk · www.kongeaaakroen.dk