

Vildtaften buffet på Kongensbro Kro

Fredag d. 25. oktober, fredag d. 8. november
2019 kl. 18.00



Kom og få en helt vildt smagsoplevelse

Det er igen blevet højsæson for det danske vildt
Så igen i år står holdet af kokke klar med årets vildtoplevelse
Vi gentager succesen og pynter i efterårets farver og levende lys
Personalet vil sørge for en professionel og hyggelig servering

Kromanden vil præsentere følgende gourmetbuffet.

Cremet jordskokke suppe m/ & confiteret andekræser – Parma brud samt groft brød

Fasan Ballotine i parmasvøb hertil Portvins cremesauce

*Carpaccio af dansk Sika hjort balsamico glace & syltet bølgehatte nødder
& mørke bær*

Kronstyr filet selleri pure & søde rødbeder serveret med vildt creme sauce

*Pommes Fondant stegt i andefedt & timian - hvidløg
Petit kartofler vendt med urter og smør*

Salat af spidskål – æbler – hasselnødder og mormorfløde

*Stort ostebord med Arla unika – cru – gammelkna – den hvide dame – Høgelundgaard –
hertil portvinssyltede figer – abrikoskompot – oliventapenade – hjemmebagt brød*

*Lun Chokolade brownie m/ hasselnøddepraline serveret med
Rom braiseret ananas & brombær-sorbet*

Kun kr. 389,- pr. couvert

*Grand Cru vin-menu
1 gl. hvid – 1 gl. rød til hovedretterne – 1 gl. rød til ostene – 1 gl. dessertvin
Pris kr. 359,- pr. couvert*

**Bordbestilling nødvendigt på
86 87 01 77 eller kongensbro@kongensbro-kro.dk**

**Kongensbro Kro
Gl. Kongevej 70, 8643 Ans By
www.kongensbro-kro.dk**

