

Diner-Transportable

Traditionel Julebuffet ud af huset:

Marinerede sild med karrysalat. Dampet kold laks med cocktaildressing.
Tarteletter med høns i asparges. Leverpostej med champignon og bacon.
Frikadeller med rødkål. Sønderjysk grønlankål med hamburgerryg og kålpølse.
Ris a la Mande med kirsebærsauce.

Pris pr. kuvert: 194,00 Kr.

Luksus Julebuffet ud af huset:

Hjemmelavet karrysild, 1/2 æg med rejer og mayonnaise.
Hjemmelavet lakseroulade med dressing.
Roastbeef med remoulade, ristede løg og reven peberrod.
Hjemmelavet leverpostej med champignons og bacon,
Ribbenssteg og julemedister med rødkål,
Ris a la mande med kirsebærsauce.
3 slags oste med karamelliserede valnødder,
appelsin-sennep-marmelade og 2 slags kiks.

Pris pr. kuvert: 298,00 Kr.

Den Traditionelle:

Grønlankål med hamburgerryg, kålpølser,
hvide og brune kartofler, sennep & rødbeder

Pris pr. kuvert: 129,00 Kr.

Priserne er gældende fra den 20.10.2023 – og har en maks gyldighed på 3 måneder.



Buffet:

Forretter, desserter & natmad står på de næste sider.

GOD BUFFET:

Svinekølle helstegt som vildsvin, mør glaseret oksesteg og saftig kryddermarineret kalkunbryst. Hertil serveres retro salat bestående af iceberg, revne gulerødder, agurker i tern, majs, ærter og ananas med 2 slags dressing og hjemmelavet kold kartoffelsalat samt flødeporrekartofler.

137,00 kr.

BUFFET 2:

Specialkrydret svineskinke helstegt som vildsvin, orangemarineret kalkunbryst og helstegt oksefilet, hertil salatbar i glasskåle med Icebergsalat, tomat, agurk, majs, ærter, pastaskruer og 2 slags dressing samt flødeporrekartofler og bordelaisesauce.

158,00 kr.

BUFFET 3:

Mørstegt oksesteg med US-barbeque marinade, saftig kalkunfilet med indisk karry og ananas, stegt kyllingelår og hjemmelavede frikadeller, hertil mixed salat, amerikansk coleslaw, oliven, fetaost, brødcroustons og 2 slags dressing, samt hjemmelavet kartoffelsalat og italienske flødekartofler med tomat og bacon.

158,00 kr.

BUFFET 4:

Helstegt tyndstegsfilet, glaseret skinke, stegt kyllingelår, helstegt nakkefilet og kryddermarineret kalkunfilet. Hertil salatbar med bulgursalat, paprika-mais-salat, rødbede-æble-salat, mixed salat med dressing samt flødeporrekartofler og fransk baguette.

168,00 kr.

Menu:

FORRETTER:

- > Røget laks med hele asparges, flødestuvet spinat og flutes. **84,00 Kr.**
- > Tunmousse med cocktaildressing. Inkl. fransk baguette. **54,00 Kr.**
- > Dampet fiskefilet, maskeret med karrydressing og ananas, pyntet med rejer, caviar og appelsin. Inkl. fransk baguette. **62,00 Kr.**
- > Rejecocktail på sprød salatbund. Inkl. fransk baguette. **62,00 Kr.**
- > Dampet kold laks anrettet på fad, garneret med cocktaildressing og pyntet med rejer, caviar og citron. Inkl. fransk baguette. **79,00 Kr.**
- > Hvidvinsdampet fiskefilet, maskeret med cocktaildressing, rejer, asparges, citron og caviar. Inkl. fransk baguette. **62,00 Kr.**
- > Indbagt laks på bund af hele spinatblade, dertil en blød svampesauce. (Bemærk, at laksen bliver bedst, hvis man selv bager dem.) **69,00 Kr.**
- > 2 luksus tarteletter med høns i asparges. **54,00 Kr.**
- > Hønsesalat med ananas, pyntet med bacon og paprika. Inkl. fransk baguette. **48,00 Kr.**
- > Skinkeruller med hel asparges, flødestuvet spinat og fransk baguette. **62,00 Kr.**

Stegeretter:

- > Kalvesteg stegt som vildt, salat Waldorf, tyttebær, bønner, rissole (smørristede kartofler) og flødevildtsauce. **118,00 Kr.**
- > Gammeldags oksesteg med Sønderjysk hvidkål, bønner, tyttebær, hvide kartofler og oksestegsauce. **114,00 Kr.**
- > Flæskesteg med rødkål, brune og hvide kartofler, dertil skysauce. **98,00 Kr.**
- > Helstegt nakkesteg, dertil blomkål hvide kartofler og skysauce. **94,00 Kr.**
- > Rosastegt kalveculotte med grill sauterede grønsager, krydderkartofler, kalveskysauce og blandet salat med dressing **159,00 Kr.**
- > Svinekam med grønsager, hvide kartofler og skysauce. **107,00 Kr.**
- > Rosastegt oksemørbrad med champignons, blandede grønsager, rissolet kartofler og rødvinsauce. **248,00 Kr.**

DESSERTER:

- > Rubinsteinkage: Ægte romfromage på bund af hindbær og portvinsmarinerede makroner pyntet med flødeskum og knust karamel, vandbakkelse dypet i chokolade. (8 personer, sælges kun hele) **44,00 Kr.**
- > Æbletærte med Creme Fraiche **35,00 Kr.**
- > Jordbærssnitte **37,00 Kr.**
- > Kirsebær-, skovbær- eller jordbærtrifli på portvinsmarineret makronbund, pyntet med flødeskum og chokolade. **49,00 Kr.**
- > Pære Belle Helene: (6 personer, sælges kun hele)
Vanilleis med syltede pærer og varm chokoladesauce. **47,00 Kr.**
- > Islagkage (6 personer, sælges kun hele) **35,00 Kr.**
- > Vanilleisroulade med kirsebærsauce (6 personer, sælges kun hele) **39,00 Kr.**
- > Citron- eller appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokolade **37,00 Kr.**
- > Frisk frugt med råcreme og hakkede nødder. **47,00 Kr.**

NATMAD: (Vælg mellem)

47,00 Kr.

Aspargesuppe med kødboller og baguette / klar suppe med kød- og melboller, dertil baguette / minestrone suppe med baguette / gullaschsuppe med baguette / frikadeller med kartoffelsalat **eller** biksemad med sauce bearnaise og rødbeder.

Levevering:

Vi leverer overalt i Syddanmark. Minimum antal er 10 kuverter.
Vi gør opmærksom på at maden ikke bliver leveret af en køkkenuddannet chauffør.

Leveringspriser inklusive afhentning:

1. Aabenraa & Sønderborg kommune: 300 kr.
2. Haderslev & Tønder kommune: 400 kr.
3. Kolding, Vejen & Ribe kommune: 500 kr.

**Kommer I selv retur med den tomme emballage i rengjort stand
senest 8 dage efter leveringsdatoen fås 200,00 Kr. retur.**

**Ring på telefon 7465 9206
mail: info@kvaers-kro.dk - www.kvaers-kro.dk**

Administrative åbningstider:

Tirsdag til lørdag mellem kl. 10:00 og 18:00, Søn-/helligdage og mandag mellem kl. 10:00 og 14:00