



Diner-Transportable

Frokostbuffet:

Marinerede sild med karrysalat. Fiskefilet med remoulade og citron. Tarteletter med høns i asparges. Leverpostej med champignon og bacon. Roastbeef med remoulade og ristede løg. Frikadeller med rødkål. Mørbradbøf med bløde løg. Frugtsalat.

Pris pr. kuvert: 179,00 Kr.

Brunch:

med rullepølse. Skinke. Små frikadeller m/rødkål. Leverpostej m/champignons. Røræg m/bacon og brunchpølser. Ostefad. Amerikanske pandekager m/sirup. Frisk frugt. 2 slags marmelade. Kringle.

Pris pr. kuvert: 159,00 Kr.

Tilvalg:

1 Rundstykke, 1 skive franskbrød, 2 skiver rugbrød, smør	22,00 Kr.
Æg og tomat	10,00 Kr.
1/2 Æg med rejer	15,00 Kr.
Makrel i tomat	8,00 Kr.
Rejer m/ mayonaise	25,00 Kr.
Røget ål med røræg	79,00 Kr.
Røget laks m/flødepeberrod	39,00 Kr.
Dampet kold laks m/dressing	29,00 Kr.
Æbleflæsk	29,00 Kr.
Skinke m/italiensk salat	19,00 Kr.
Røget landskinke m/røræg	18,00 Kr.
Mørbradbøf	29,00 Kr.
Frugtsalat	19,00 Kr.

Priserne er gældende fra den 01.04.2025 – 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.

155,00 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.

175,00 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.

175,00 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.

185,00 kr.

Menu:

FORRETTER:

- Røget laks med hele asparges, flødestuvet spinat og flutes. **89,00 Kr.**
- Tunmousse med cocktaildressing. Inkl. fransk baguette. **69,00 Kr.**
- Dampet fiskefilet, maskeret med karrydressing og ananas, pyntet med rejer, caviar og appelsin. Inkl. fransk baguette. **69,00 Kr.**
- Rejecocktail på sprød salatbund. Inkl. fransk baguette. **69,00 Kr.**
- Dampet kold laks anrettet på fad, garneret med cocktaildressing og pyntet med rejer, caviar og citron. Inkl. fransk baguette. **89,00 Kr.**
- Hvidvinsdampet fiskefilet, maskeret med cocktaildressing, rejer, asparges, citron og caviar. Inkl. fransk baguette. **69,00 Kr.**
- Indbagt laks på bund af hele spinatblade, dertil en blød svampesauce. (Bemærk, at laksen bliver bedst, hvis man selv bager dem.) **79,00 Kr.**
- 2 luksus tarteletter med høns i asparges. **54,00 Kr.**
- Hønsesalat med ananas, pyntet med bacon og paprika. Inkl. fransk baguette. **59,00 Kr.**
- Skinkeruller med hel asparges, flødestuvet spinat og fransk baguette. **69,00 Kr.**

Stegeretter:

- Kalvesteg stegt som vildt, salat Waldorf, tyttebær, bønner, rissole (smørristede kartofler) og flødevildtsauce. **145,00 Kr.**
- Gammeldags oksesteg med Sønderjysk hvidkål, bønner, tyttebær, hvide kartofler og oksestegsauce. **145,00 Kr.**
- Flæskesteg med rødkål, brune og hvide kartofler, dertil skysauce. **119,00 Kr.**
- Helstegt nakkesteg, dertil blomkål hvide kartofler og skysauce. **99,00 Kr.**
- Rosastegt kalveculotte med grill sauterede grønsager, krydderkartofler, kalveskysauce og blandet salat med dressing **169,00 Kr.**
- Svinekam med grønsager, hvide kartofler og skysauce. **119,00 Kr.**
- Rosastegt oksemørbrad med champignons, blandede grønsager, rissolet kartofler og rødvinssauce. **279,00 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) **49,00 Kr.**
- Æbletærte med Creme Fraiche **35,00 Kr.**
- Jordbærssnitte **39,00 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. **59,00 Kr.**
- Islagkage (6 personer, sælges kun hele) **39,00 Kr.**
- Vanilleisroulade med kirsebærsauce (6 personer, sælges kun hele) **39,00 Kr.**
- Citron- eller appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokolade **39,00 Kr.**
- Frisk frugt med råcreme og hakkede nødder. **49,00 Kr.**

NATMAD: (Vælg mellem)

69,00 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:

- Aabenraa & Sønderborg kommune: 400 kr.
- Haderslev & Tønder kommune: 400 kr.
- Kolding, Vejen & Ribe kommune: 600 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