

# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Fest til Fast Pris 2021

Gør din fest til noget særligt

Lad Hvalpsund Færges kro's hyggelige selskabslokaler danne rammerne om din kommende fest. Vi har dygtigt personale der står klar til at gøre din fest helt særlig. Vi kan det hele - så lige meget om du skal holde barnedåb, konfirmation, bryllup eller fødselsdag, kan du trygt overlade det til os.

Vores selskabslokaler er egnede til alle slags fester og har plads til 120 gæster.



Priserne i denne brochure er gældende til 31. december 2021

Annulerer tidligere priser.

Forbehold for trykfejl og prisstigninger.



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## **Fest til Fast Pris indeholder:**

Indbydelseskort, Velkomstdrink, 3 retters fest middag eller Ta' selv bord,  
Husets hvid- og rødvin ad lib., 1 gl. dessertvin, Kaffe og Te, Småkager

Fri bar med Fadøl, vand og vin, borddækning med blomster.

Værtspas overnatter gratis (ved min 40 personer), 10 % rabat på værelsespriser til gæster.

Min. 25 voksne i 7 timer fra **kr. 589,-**

Børn under 12 år fra kr. 350,-

## **Kokken anbefaler**

Velkomstdrink Cava Rose

### **Torsk - havtorn**

Bagt torskeryg med urtelåg, hertil havtorn syltet gulerod, hjemme rørt urte mayo og sprød vesterhavsost

### **Kalv – svampe - cognac**

Langtidsstegt kalve culotte med svampe flan, glaseret rødbede, bagt pastinak samt pom. Anna, chips af små kartofler med svampe støv og cognacssauce

### **Æble – champagne – mandel**

Mandelbund med æblekompot og champagne mousse, broken jello af ribs, calvadoscreme og mørk chokolade is

Kaffe og småkager

Fri øl, vand og vin i 7 timer

Natmad

Sandwich - 3 sl. Trekant Sandwich

Kr. 679,- i 7 timer.



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Menu 1

### Forret:

Lakseroulade - rødløg

Lakseroulade af koldrøget laks serveret med syltet rødløg urtemayo, og rugtwill

Unghane – hasselnød - svampe

Skiver af unghanebryst og confiteret lår med syltede svampe, små salater og hasselnøddedressing

### Hovedret:

Svinefilet - pastinak

Svinefilet svøbt i Serano skinke med, gulerodsflan, honningpocheret pastinak og pastinak chips, kartoffel roulade og sky sauce

Kalveinderlår - selleri

Langtids steget kalve inderlår med saltbagt selleri og selleri pure, krocket af kalv med tyttebær, glaseret gulerod, confiteret kartoffel og rødvinsauce

### Dessert:

Solbær - karamel

Solbærparfait på saltet jordnøddebund med karamel ganache, hertil creme anglaise og brændt hvid chokolade

Gateau Marcel

Semibagt chokoladecake med hindbærcoulis, kakao twill og vanilje is

Kr. 589,-

## Menu 2

### Forret:

Varmt røget laks - fennikel

Varmrøget laks med luftig kørvelcreme, confiteret fennikel, urte salat sprød chips af vesterhavsost

Okseinderlår - hyben

Sprængt okseinderlår med hyben kompot, hasselnødde mayo, syltede bøgehatte og sprød rugbrød

### Hovedret:

Kalvemørbrad

Helstegt kalvemørbrad med glaseret rødbede, confiteret selleri, svampe terrine, svampe pure, pom. Anna og portvinssauce

Krondyr

Rosa stegt krondyr filet med portvinsglaseret æble, valnøddepaneret pastinak, Saute af selleri og druer, gratin kartoffel og vildtsky sauce

### Dessert:

Passions – hasselnød

Hasselnøddemazarin med passionsmousse med karamel creme og , hertil chokolade grene og passion coulis

Hvid chokolade creme bruleè

Serveret med cognac parfait, kaffe sirup og brændt hvid chokolade

Kr.679,-

Indhold: Velkomstdrink, 3 retters middag, kaffe og småkager, fri øl, vand og vin. I 7 timer.



# HVALPSUND FÆRGEKRO

Fest til fast pris med buffet  
Buffet anrettes af 3 omgange, - forret, hovedret og dessert.  
Sammensæt selv, eller lad os hjælpe dig.

## Forretter:

Vælg 3 - ekstra forret + kr. 25,-

- Serranoskinke med melonsalat
- Lun røget torskegratin med porre og tomat julienne
- Laksesalat pyntet med rejer, kryddermayo og salturt
- Cremet kyllingesalat med syltede svampe og rugtwill
- Varmrøget hel lakseside med kørvelcreme og marineret fennikel + kr. 10,-
- Røget kalkunbryst, tomatkompot og valnød + kr. 10,-
- Rejer på bund af marinerede julienne urter med skaldyrsdressing + kr. 10,-
- Hvidvinsdampede muslinger m.æble/timian + kr. 15,-
- Skindstegt kyllingbryst, æblechutney og salater + kr. 15,-
- Sprængt okseinderlår med hybenkompot og syltet agurk + kr. 15,-
- Serveres med brød og smør

## Hovedretter:

Vælg 3 - ekstra hovedret + kr. 30,-

- Timianstegt kalve culotte
- Svampefarseret kyllingbryst
- Langtidsstegt svinemørbrad
- Kalkunbryst med bacon og pesto + kr.10,-
- Langtidsstegt kalvelårtunge + kr. 10,-
- Ølbraiseret grisenakke + kr. 10,-
- Helstegt oksefilet + kr. 15,-
- Orangemarineret andebryst + kr. 15,-
- Svínekæber i æblecider og timian + kr 15,-

## Kartofler:

Vælg 2 - ekstra kartoffel + kr. 10,-

- Krydderstegte båd kartofler
- Små sesambagte kartofler
- Gratinkartoffel
- Flødekartofler med porre + kr. 5,-
- Pommes Anna med timian +kr. 5,-
- Bagekartofler + kr. 5,-

## Saucer:

Vælg 2 - ekstra sauce + kr. 10,-

- Rødvinsauce
- Kalvesky
- Whiskysauce
- Pebersauce
- Svampesauce
- Kryddersmør

## Tilbehør:

Vælg 3 - ekstra tilbehør + kr. 15,-

- Saltbagte rodfrugter med timian og hvidløg
- Ostegratineret blomkål med hasselnødder og brunet smør
- Spinatsalat med feta, melon, peanuts og ingefær vinaigrette
- Blomkålssalat med sprød serrano og ristede hasselnødder
- Rød spidskålssalat med fennikel og granatæble
- Rødbedesalat med æbler og peberrodsdressing
- Bønnesalat med sprød bacon og brødcroustons
- Hvedekernesalat med syltet gulerod og sprød mandel
- Broccoli salat med syltede rødløg, soja mandler og honning vinaigrette
- Sprød kål salat med hytteost og ristede kikærter
- Tomatsalat med rødløg, feta og oliven

## Desserter:

Vælg 3 - ekstra dessert + kr. 25,-

- Vanilje panna cotta med solbærgele
- Hjemmelavet is med bæcreme
- Skovbærmousse med sylt og knas
- Brie med syltede valnødder +kr. 5,-
- Solbærfragilitet + kr. 5,-
- Æblemazarin med vaniljecreme + kr. 5,-
- Chokolademousse med myntecreme + kr. 5,-
- Bagt ostelagkage med blåbær + kr. 10,-
- Gateau Marcel med glaseret ananas + kr. 10,-
- Citrontærte med hvid chokoladegranchise + kr 10,-
- 3 forskellige Thise Oste med sødt og sylt + kr. 30,-

Indhold: Velkomstdrink, Buffet, kaffe og småkager, fri øl, vand og vin. I 7 timer. Kr. 599,-



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Tilkøb

### Natmad

**Sandwich** kr. 60,-  
3 sl. Trekant Sandwich

**Hjemmebagte boller** kr. 65,-  
Med lun leverpostej, 2 slags pålæg, ost og  
marmelade

**Hotdogs "med det hele"** kr. 65,-  
Røde pølser med brød, ketchup, remolade,  
sennep, ristet løg,  
løg og agurkesalat. Lav selv

**Æggekage** kr. 70,-  
Med bacon, tomat og purløg. Hertil rugbrød  
og rødbeder.

**Hjemmelavede frikadeller** kr. 70,-  
Med kold kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder

**Karrysuppe** kr. 75,-  
Med piment, ris og hønsekød.  
Hertil lune flutes.

**Tortillas buffet** kr. 80,-  
Lune tortillas med krydret oksekød, salsa,  
guacamole, frisk salat, tomat, agurk og majs.  
Samt lune nachos chips med ost.

**Sydlandske specialiteter** kr. 95,-  
Serranoskinke, chorizo, samt 2 oste fra  
Thise. Hertil oliven, soltørrede tomater og  
pesto samt flutes og smør

### Kransekage

Skift småkager ud med Kransekage petitfour kr. 15,-

### Spiritus:

- Cognac og likør pr. genstand kr. 40,-
- Pr. 1/1 fl. Alm. Spiritus kr. 600,-
- Fri spiritus efter middagen kr. 90,- pr couvert i forbindelse med fest til fast pris i op til 3 timer som ta'selv. 5 forskellige slags spiritus efter aftale.

### Ekstra tid

Hvis selskabet fortsætter udover 7 timer, afregnes 25,- kr. pr. couvert pr. ½ time.  
Min. 750,00 kr. Beløbet dækker den "fri bar med øl, vand og vin" samt betjening.

**Special menu:** Allergi og vegetar m.m afregnes med 100,- kr. pr. person

### Overnatning

Har jeres gæster behov for overnatning, kan vi tilbyde 10% rabat på værelser i forbindelse med jeres festarrangement.

*OBS! Priserne er kun ved direkte bestilling på kroen via mail eller telefon.*



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Konfirmation

### Forret:

2 Tarteletter  
Med høns i asparges

Rejecocktail

Salat med rejer, asparges, kaviar. Toppet  
med skaldyrsdressing og friske krydderurter

### Hovedret:

Flæskesteg

Med asier, rødkål, brunede og hvide kartofler,  
pommes paille samt skysauce

Kalveculotte

Med smørristede kartofler eller pommes,  
dagens garniture samt whiskysauce

### Dessert:

3 sl. hjemmelavet is

Anrettet med jordbærcoulis, guf og sprød twill

Chokoladekage

Saftig chokoladekage serveret med hindbær  
coulis, vaniljeis og sprøde hasselnødde twill

Buffet:

### Forretter:

Røget lakseside med hjemmerørt  
kryddermayo

Klassiske tarteletter med høns i asparges

Serranoskinke med melonsalat

Serveres med brød og smør.

### Hovedretter:

Skinke glaseret med farin og dijon

Kalkunbryst med bacon og pesto

Langtidsstegt kalveculotte

Broccolisalat med rødløg, saltmandler og  
honning vinaigrette

Salatfad med purløgsdressing

Smørristede kartofler

Flødegratinerede kartofler

Rødvinsauce

### Desserter:

Chokolade- valnøddebrownies

Vanilje parfait med sød frugtflødecreme

**Natmad/aftensmad:** Tilkøb a 60,- kr.

Sandwich

3 sl. Trekant Sandwich

Lasagne med salat.

Indhold: Velkomstdrink, 3 retter eller buffet, kaffe og småkager, fri øl, vand og vin. Kr. 589,-  
Børn under 12 år kr. 350,-. Start senest kl. 13.30. (min. 25 voksne i 7 timer)



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Brunch

Fra kl. 11.00 til 15.30

(max 4,5 time)

- Marinerede sild med karrysalat
- Røget laks med purløgscreme og asparges
- Lun leverpostej med champignon
- Pandestegte frikadeller med rødkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- Serranoskinke med melonsalat
- Yoghurt med mysli
- 2 slags pålæg
- 2 slags oste
- Hjemmelavede marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Bag selv vafler med sirup
- Hjemmebagt kage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 199,-

Min. 25 voksne.

Børn under 12 år kr.99,-

## Plus-Brunch med bobler

Fra kl. 11.00 til 15.30

(max 4,5 time)

- Et glas "bobler" til velkomst
- Marinerede sild med karrysalat og porre æble salat
- Pandestegte fiskefileter med remoulade
- Laksesalat med rejer
- Lun leverpostej med champignon
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- Serranoskinke med melonsalat
- Yoghurt med mysli
- Roastbeef med peberrodscreme
- Rullepølse med Sky og løg
- Oste fra Thise mejeri
- Hjemmelavede marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Bag selv vafler med sirup
- Kringle og chokoladecake
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 269,-

Min. 25 voksne.

Børn under 12 år kr.120,-

## Tilkøb til brunch:

- Kaffe, the og juice ad libitum pr. person kr. 30,- (børn under 12 år. kr.15,-)
- Sodavand, øl og vin ad libitum kr. 75,-
- Snaps og bitter ad libitum som ta' selv kr. 25,-



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Forslag til huskeseddel:

Her nogle af de spørgsmål vi vil stille, i forbindelse med jeres selskab.

Dato for arrangementet: \_\_\_\_\_

Antal gæster: \_\_\_\_\_ heraf børn under 12 år: \_\_\_\_\_

Velkomstdrink kl.: \_\_\_\_\_ Hvilken velkomstdrink: \_\_\_\_\_

Forret serveres ½ time senere.

Forret: \_\_\_\_\_

Vin til forret: \_\_\_\_\_

Hovedret: \_\_\_\_\_

Vin til hovedret: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

Vin til dessert: \_\_\_\_\_

Kaffe og Te: \_\_\_\_\_

Småkage: \_\_\_\_\_ Kransekage: \_\_\_\_\_

Cognac og likør: \_\_\_\_\_

Fri bar med øl, vand og vin: \_\_\_\_\_

Spiritus afregnet pr. 1/1 flaske, eller fast pris i 3 timer \_\_\_\_\_

Natmad: \_\_\_\_\_ Serveres kl.: \_\_\_\_\_

Bordopstilling: \_\_\_\_\_

Farve servietter: \_\_\_\_\_

Overnatter I på kroen \_\_\_\_\_ Hvad med gæster \_\_\_\_\_

Diverse: \_\_\_\_\_