

HVALPSUND FÆRGEKRO

Fest til Fast Pris 2022

Gør din fest til noget særligt

Lad Hvalpsund Færgeskro'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 egnet til alle slags fester og har plads op til 120 gæster.



Priserne i denne brochure er gældende til 31. december 2022
Annullerer 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.

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

Min. 30 voksne i 7 timer fra **kr. 599,-**

Børn under 12 år fra kr. 350,-

Kokken anbefaler

Velkomstdrink Cava Rose

Sej – Porre - Æble

Kold pocheret sej på æble/porre kompot – hertil confiteret citron, citrusmayo og urteolie

Kalv – Svampe - Gulerod

Langtidsstegt kalve culotte med gulerodsflan, glaseret rødbede, ristede svampe og svampepure,
kartoffelroulade, chips af rodfrugt samt timiansauce

Passionsfrugt – Valnød - Appelsin

Valnøddebund med passionsmousse, appelsinsorbet, kakaotwill, chokoladegrene og vaniljecreme

Kaffe og småkager

Fri øl, vand og vin i 7 timer

Natmad

Sandwich - 3 sl. Trekant Sandwich

Hønsesalat – Tunsalat – Æggesalat

Kr. 699,- i 7 timer.



HVALPSUND FÆRGEKRO

Fest forslag 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, gratin kartoffel og rødvinssauce

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. 599,-

Fest forslag 2

Forret:

Varmrøget Laks - Fennikel

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

Okseinderlår - Hyben

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

Hovedret:

Kalvemørbrad - Svampe

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

Krondyr - Æble

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

Dessert:

Passions – Hasselnød

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

Hvid chokolade Creme bruleè

Serveret med cognac parfait, kaffe sirup og brændt hvid chokolade

Kr.699,-

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.

Buffetforslag 1

Forretter:

- Serranoskinke med melonsalat
- Torsk med porre og æble hertil citrusmayo
- Cremet kyllingesalat med syltede svampe og rugtwill
- Serveres med brød og smør

Hovedretter:

- Timianstegt kalve culotte
- Svampefarseret kyllingebryst
- Langtidsstegt svinemørbrad

Kartofler:

- Krydderstegte båd kartofler
- Små sesambagte kartofler

Saucer:

- Kalvesky
- Whiskysauce

Tilbehør:

- Saltbagte rodfrugter med timian og hvidløg
- Broccoli salat med syltede rødløg, soja mandler og honning vinaigrette
- Tomatsalat med rødløg, feta og oliven

Desserter:

- Hjemmelavet is med bærcreme
- Chokolademousse med myntecreme
- Citronkage med citronganache

Kr. 625,-

Buffetforslag 2

Forretter:

- Varmrøget laks med kørvelcreme og marineret fennikel
- Rejer på bund af marinerede julienne urter med skaldyrsdressing
- Sprængt okseinderlår med hybenkompot og syltet agurk
- Serveres med brød og smør

Hovedretter:

- Helstegt oksefilet
- Orangemarineret andebryst
- Ølbraiseret grisenakke

Kartofler:

- Gratinkartoffel
- Små sesambagte kartofler

Saucer:

- Rødvinsauce
- Pebersauce

Tilbehør:

- Ostegratineret blomkål med hasselnødder og brunet smør
- Spinatsalat med feta, melon, peanuts og ingefær vinaigrette
- Rød spidskålssalat med fennikel og granatæble

Desserter:

- Vanilje panna cotta med crumble
- Solbærfragilitet
- Gateau Marcel med glaseret ananas

Kr. 685,-

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



HVALPSUND FÆRGEKRO

Tilkøb

Natmad

Sandwich kr. 60,-
Trekant Sandwich
Hønsesalat - Tunsalat - Æggesalat

Hjemmebagte boller kr. 70,-
Med lun leverpostej, 2 slags pålæg,
ost og marmelade

Hotdogs "med det hele" kr. 85,-
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.

Frikadeller kr. 85,-
Med kold kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder

Kartoffel/porre suppe kr. 75,-
Med bacon og brød.

Chili con Carne kr. 80,-
Klassisk chili con carne serveres med 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. 20,-

Spiritus:

- Cognac og likør 2 cl kr. 40,-
- Pr. 1/1 fl. Alm. Spiritus kr. 700,-
- Fri spiritus efter middagen kr. 90,- pr couvert i forbindelse med fest til fast pris i op til 3 timer, som ta´ selv. Vi anbefaler: Vodka, Gin (+ mangosirup), Rom, Morgan, Whisky (+ farin og flødeskum)

Ekstra tid

Hvis selskabet fortsætter udover 7 timer, afregnes 25,- kr. pr. couvert pr. ½ time.
Min. 1000,00 kr. Beløbet dækker den "fri bar med øl, vand og vin" samt betjening.

Special menu: Allergi og vegetar m.m afregnes fra 150,- 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, kaviart. Toppet
med skaldyrsdressing og friske krydderurter

Hovedret:

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

Kalveculotte

Med smørristede kartofler eller pommes
frites, dagens garniture samt whiskysauce

Dessert:

Hjemmelavet islagkage
Anrettet med jordbærcoulis, guf og sprød twill

Chokoladecake

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

Buffet:

Forretter:

Røget laks med hjemmerørt kryddermayo
Klassiske tarteletter med høns i asparges
Serranoskinke med melonsalat
Serveres med brød og smør.

Hovedretter:

Skinke glaseret med farin og Dijon
Kyllingebryst
Langtidsstegt kalveculotte
Timianbagte rodfrugter
Broccolisalat med rødløg, saltmandler og
honning vinaigrette
Salatfad med purløgssdressing
Smørristede kartofler
Flødegratinerede kartofler
Rødvinsauce

Desserter:

Chokoladecake
Lune pandekager
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. 599,-
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
- 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
- Forskellige marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Lune pandekager med sirup
- Hjemmebagt kage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 235,-

Min. 30 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
- 2 x Oste fra Thise mejeri
- Skiveost
- Forskellige marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Lune pandekager med sirup
- Kringle og chokoladecake
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 299,-

Min. 30 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: _____