

HVALPSUND FÆRGEKRO

Fest til Fast Pris 2025

Gør din fest til noget særligt

Lad Hvalpsund Færgekros 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 2025

Annulerer tidligere priser.

Forbehold for trykfejl og prisstigninger.

Ver. 1 2025



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.
Værtspår overnatter gratis (ved min 50 personer)
Min. 30 voksne i 7 timer fra **kr. 699,-**
Børn under 12 år fra kr. 385,- Børn under 2 år gratis.

Kokken anbefaler

Velkomstdrink Cava

Terrine - Asparges

Fiske-skaldyrs terrine med tomatiseret dild dressing, rejer,
asparges crudite, bagt cherrytomat og grønt

Kalv - Gulerod

Langtidsstegt kalveculotte serveret med gulerodsflan, bagte gulerødder vendt med sesam,
saute af spidskål, løg samt edamame bønner, gratinkartoffel,
chips af rodfrugt samt timiansauce

Nougat - Vanilje

Nougat mousse på mandelbund, skovbær kompot, vaniljeis og karamelbrud

Kaffe og småkager

Fri øl, vand og vin i 7 timer

Natmad

Hjemmebagte boller

Med lun leverpostej, hamburgerryg med italiensk salat,
spegepølse med remulade og ristet løg, skiveost og marmelade

Kr. 799,- i 7 timer.



HVALPSUND FÆRGEKRO

Fest forslag 1

Forret:

Lakseroulade

Lakseroulade af koldrøget laks serveret med salat af blegselleri og syltet æble, urte mayo, og rugtwill

Unghane

Skiver af unghanebryst og confiteret lår med hvide twill, syltede rødløg, friske spirer og hasselnøddedressing

Hovedret:

Braiseret nakke

Øl braiseret nakke, presset og glaseret, kroket med gris, årstidens garniture, pommes macaire og sky sauce

Kalveinderlår

Langtidsstegt kalveinderlår med årstidens garniture, kartoffel roulade og rødvinssauce

Dessert:

Solbær

Solbærmousse på saltet jordnøddesbund hertil solbærsorbet og marengs

Chokolade - Appelsin

Chokoladekage serveret med appelsin kompot og vanilje is

Kr. 699,-

Fest forslag 2

Forret:

Bagt Torsk

Torskeryg bagt med urtelåg anrettet på porresalat serveret med havtorncoulis og urteolie

Lufttørret Nakke

Lufttørret grisenakke med karamelliseret rødløg, æblekompot med timian, syltede bøgehatte og sprød Vesterhavsost.

Hovedret:

Kalvemørbrad

Helstegt kalvemørbrad med årstidens garniture, pommes Anna og portvinssauce

Krondyr

Rosastegt krondyrfilet med årstidens garniture, confiteret kartoffel og vildtsky sauce

Dessert:

Passionsfrugt

Hasselnøddemazarinbund med passionsfromage anrettet med sylt, vanilje is, kakao twill og passioncoulis

Mandel - Skovbær

Solbærparfait mellem mandel fragilitetbunde anrettet med creme af pisket cremfraise, grov mandel praline og dehydreret solbærbrud

Kr.795,-

Indhold: Velkomstdrink, 3 retters middag serveret, 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 melon
- Torsk med porre og æble hertil citrusmayo
- Cæsarsalt med kylling
- Serveres med brød og smør

Hovedretter:

- Timianstegt kalveculotte
- Langtidsstegt svinemørbrad
- Sprød kylling – paneret og friteret

Kartofler:

- Gratinkartoffel
- Smørbagte kartofler

Saucer:

- Kalvesky
- Whiskysauce

Tilbehør:

- Saltbagte rodfrugter med timian og hvidløg
- Broccoli salat med syltede rødløg, soja mandler og honning vinaigrette
- Pasta vendt med tomatpesto - grillet peberfrugt, bagte tomater, rødløg og rucola

Desserten:

- Hjemmelavet vanilje is med lun jordbærsauce
- Citronfromage med vaniljecreme
- Chokoladecake med appelsincompot

Kr. 725,-

Buffetforslag 2

Forretter:

- Varmrøget laks med kørvelcreme og marineret glaskål
- 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:

- Rösti
- Små bagte kartofler vendt med krydderurter

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

Desserten:

- Karamel parfait med hasselnøddedrys og karamelsauce
- Fragilitet med hvidchokoladecreme
- Solbærmousse med syltede skovbær

Kr. 795,-

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

Hvalpsund Færgekro, Sundvej 87, 9640 Farsø
Tlf. 98638600 – mail@hvalpsundkro.dk - www.hvalpsundkro.dk



HVALPSUND FÆRGEKRO

Tilkøb

Natmad

Tarteletter kr. 66,-
Med høns i asparges

Hjemmebagte boller kr. 77,-
Med lun leverpostej, hamburgerryg med italiensk salat, spegepølse med remulade og ristet løg, skiveost og marmelade

Hotdogs "med det hele" kr. 95,-
Røde pølser med brød, ketchup, remolade, sennep, ristet løg, løg og agurkesalat. Lav selv

Æggekage kr. 80,-
Med bacon, tomat og purløg.
Hertil rugbrød og rødbeder.

Frikadeller kr. 90,-
Med kold kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder

Ministrone suppe kr. 85,-
Med brød.

Tærte kr. 85,-
Lun tærte med porre og skinke. Hertil grøn pesto og lune flutes.

Sydlandske specialiteter og ost kr. 115,-
Serranoskinke, chorizo, 2 forskellige sydlandske salamier samt 2 oste fra Thise.
Hertil soltørrede tomater og pesto samt flutes og smør

Kransekage

Skift småkager ud med Kransekage petitfour kr. 30,-

Spiritus:

- Cognac og likør 2 cl kr. 40,-
- Pr. 1/1 fl. Alm. Spiritus kr. 700,-
- Fri spiritus efter middagen kr. 95,- pr couvert i forbindelse med fest til fast pris i op til 3 timer, som ta´ selv. Vodka, Gin (+ mangosirup), Rom, Morgan, Whisky (+ farin og flødeskum)

Ekstra tid

Hvis selskabet fortsætter udover 7 timer, afregnes 30,- 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 værelser i forbindelse med jeres festarrangement.



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:

Tunmousse
Klassiske tarteletter med høns i asparges
Serranoskinke med melon
Serveres med brød og smør.

Hovedretter:

Skinke glaseret med farin og Dijon
Sprød Kylling – paneret og friteret
Langtidsstegt kalveculotte
Timianbagte rodfrugter
Broccolisalat med rødløg, saltmandler og
honning vinaigrette
Salatfad med purløgssdressing
Smørristede kartofler
Flødegratinerede kartofler
Rødvinsauce

Desserter:

Chokoladecake
Lune pandekager m sukker og marmelade
Vanilje parfait med sød frugtflødecreme

Natmad/aftensmad:

Hotdogs "med det hele" kr. 95,-

Røde pølser med brød, ketchup, remolade,
sennep, ristet løg,
løg og agurkesalat. Lav selv

Lasagne kr. 85,-

med salat og brød/smør.

Indhold: Velkomstdrink, 3 retter eller buffet, kaffe og småkager, fri øl, vand og vin. Kr. 699,-
Børn under 12 år kr. 385,-. Børn under 2 år gratis. Start senest kl. 13.30. (min. 30 voksne i 7 timer)



HVALPSUND FÆRGEKRO

Brunch

Fra kl. 11.00 til 15.30

(max 4,5 time)

- Marinerede sild med karrysalat
- Laksesalat med spirer
- Lun leverpostej med champignon
- Frikadeller med rødkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- Serranoskinke med melon
- Yoghurt med mysli
- Hamburgerryg med italiensk salat
- Spegepølse med remulade og ristet løg
- Skiveost og Brie
- Forskellige marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Lune pandekager med sirup
- Hjemmebagt kage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 269,-

Min. 30 voksne.

Børn under 12 år kr.110,-

Børn under 2 år gratis.

Plus-Brunch med bobler

Fra kl. 11.00 til 15.30

(max 4,5 time)

- Et glas Cava
- Marinerede sild med karrysalat
- Pandestegte fiskefileter med remoulade
- Røget laks med purløgscreme og asparges
- Lun leverpostej med champignon
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- Serranoskinke med melon
- Skyr med hasselnøddedrys
- Roastbeef med peberrodscreme
- Rullepølse med Sky og løg
- 2 x Oste fra Thise mejeri med sylt og sprødt
- Skiveost
- Forskellige marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Lune pandekager med sirup
- Kringle og chokoladecake
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 349,-

Min. 30 voksne.

Børn under 12 år kr.132,-

Børn under 2 år gratis.

Tilkøb til brunch:

- Kaffe, the og juice ad libitum pr. person kr. 40,- (børn under 12 år. kr.25,-)
- Sodavand, øl og vin ad libitum kr. 75,-
- Snaps og bitter ad libitum som ta' selv kr. 25,-



HVALPSUND FÆRGEKRO

Forslag til huskeseddel:

Her er 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: _____