



Fest til Fast Pris 2026

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 2026

Annulerer tidligere priser.

Forbehold for trykfejl og prisstigninger.

Ver. 1 2026



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 øl, 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 35% rabat - Børn under 2 år gratis.

Kokken anbefaler

Velkomstdrink Cava

Sej - Havtorn

Dampet sej med urtelåg på bund af porre vendt med syrnede fløde,
hertil havtornscoulis samt sesamkna

Gris - Gulerod

Svampefarseret svinemørbrad med gulerodspure, bagt gulerod, glaseret løg
samt dampet pak choy, hertil gratinkartoffel samt rødvinssauce

Bailey - Bær

Bailey panna cotta på saltet kiksebund med kompot, hertil crumble samt tuill

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.



Bryllup

eller hvad du nu har lyst til

Cava ad libitum til velkomst

Med 2 forskellige canapeer

Røget laksemousse på ristet brød - Lufttørret grisenakke med hyben på agurkebund

3 flotte anrettede tallerkensserveringer.

Kammusling – Krebs

Kammusling på bund af fennikelcreme – toppet med fennikel crudite

Hel krebs samt krebsehaler på julienneurter med skaldyrsdressing

Okse - Blomkål

Medaljon af oksefilet med blomkålspure, sprød blomkål, svampetærte,
bagt rødløg samt pommes Anna med sauce Bordelaise

Gateau Marcel

Semibagt chokoladecake med hjemmelavet is på vaniljekiks,
hertil appelsinkompot samt appelsinsirup

Husets hvid- og rødvin ad libitum og 1 gl. Tawny potvin til dessert

Kaffe og Kransekage petitfour

Fri bar med øl, vand og vin

1 Breezer / Shaker pr. person

Natmad

Byg Selv Burger

Bøf af oksekød, burgerboller, agurk, tomat, salat samt syltet rødløg.
Ketchup, mayo samt burgerdressing.

Pris pr. person kr. 1095,-
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, krocket med gris, årstidens garniture, pommes macaire og sky sauce

Kalveculotte

Langtidsstegt kalveculotte med årstidens garniture, kartoffel roulade og rødvinssauce

Kalvesteg stegt som vildt

Med bønner, glaseret perleløg, waldorfsalat, sødt, kartofler og skysauce

Dessert:

Solbær

Solbærmousse på saltet jordnøddesbund hertil solbærsorbet og marengs

Citronfromage

Citronfromage anrettet i glas med confit af citron, crunch, sprød kiks og vaniljecreme

Kr. 699,-

Fest forslag 2

Forret:

Varmrøget Laks

Varmrøget laks på bund af julienne urter med kørvelcreme og grøn olie, samt sesambrud

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 (serveres en gang)

Krondyr

Rosastegt krondyr filet med årstidens garniture, confiteret kartoffel og vildtsky sauce (serveres en gang)

Dessert:

Passionsfrugt

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

Mandel - Skovbær

Solbærparfait mellem mandelfragilitetbunde anrettet med creme af pisket cremefraiche, 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
- Dampet sej med porre og æble hertil citrusmayo
- Cæsarsalat med kylling
- Serveres med brød og smør

Hovedretter:

- Timianstegt kalveculotte
- Langtidsstegt svinemørbrad
- Krydderstegt kyllingebryst

Kartofler:

- Gratinkartoffel
- Smørbagte kartofler

Saucer:

- Kalvesky
- Whiskysauce

Tilbehør:

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

Desserter:

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

Kr. 725,-

Buffetforslag 2

Forretter:

- Varmrøget laks med kørvelfrome
- Rejer på bund af marinerede julienne urter med skaldyrsdressing
- Sprængt okseinderlår med hybenkompot
- Serveres med brød og smør

Hovedretter:

- Helstegt oksefilet
- Orangemareret 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

Desserter:

- Karamel parfait med hasselnøddedrys og karamelsauce
- Fragilitet med skovbærcreme
- Creme Brulee

Kr. 795,-

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



HVALPSUND FÆRGEKRO

Natmad

Tarteletter kr. 66,-

Med høns i asparges

Hjemmebagte boller kr. 77,-

Hertil 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, remulade, sennep, ristet løg, løg og agurkesalat. Lav selv

Æggekage kr. 80,-

Med bacon, tomat og purløg.
Hertil rugbrød og rødbeder.

Byg selv Burger kr. 95,-

Byg Selv Burger

Bøf af oksekød, burgerboller, agurk, tomat, salat samt syltet rødløg.
Ketchup, mayo samt burgerdressing.

Frikadeller kr. 90,-

Med kold kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder

Aspargessuppe kr. 85,-

Med kødboller og brød

Minestrone 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



HVALPSUND FÆRGEKRO

Andre tilkøb:

Kransekage

Skift småkager ud med Kransekage petitfour kr. 35,-

Forskellige tilvalg:

- Cognac og likør 2 cl kr. 45,-
- Pr. 1/1 fl. Alm. Spiritus kr. 700,- (Vodka – Gin – Rom – Whisky)
- 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)
- Fur specialøl 0,5 L – tillæg kr. 40 pr flaske – efter forbrug
- Breezer eller Shaker a kr. 40,- pr. stk. – efter forbrug
- 5 L drinksbowle kr. 800,- f.eks Gin Hass – Moscow Mule – White Russian – Pina Colada
- Slush ice maskine inkl fri saft kr. 750,-
- Leje af højtaleranlæg kr. 500,-

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.

Reception eftermiddag (egen bryllupskage)

Kaffe og servering af bryllupskage (I bestiller selv ved bager) Kr. 150,-
Max 2 timer før velkomstdrink. + forbrug af øl og sodavand.

Reception eftermiddag

Trekantssandwich (2 forskellige) – chips – kaffe samt småkager kr. 275,-
Max 2 timer før velkomstdrink + forbrug af øl og sodavand

Special menu: Allergi og vegetar m.m afregnes *fra* kr. 150,- pr. person.

Overnatning

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



HVALPSUND FÆRGEKRO

Frokostselskab

Frokostbuffet – klassisk

Max 4,5 time – kl. 12.00-16.30

Sild m karrysalat

Fiskefilet m remulade

½ æg m reje

Koldrøget laks m citrus mayo

Lun leverpostej m svampe og bacon

Hamburgerryg med italiensk salat

Frikadeller m rødkål

Roastbeef m peberrod, remulade og ristet løg

Hønsesalat m ananas og bacon

Brød & smør

Gl dags æblekage i glas

Fri øl/vand/vin som tag selv

Kl. 15.00 - Kaffe og småkager

Kr. 499,- Min 20 voksne.

Børn u. 12 år. 325,- Børn under 2 år gratis.

Tilkøb:

Velkomstdrink kr. 50,-

Ekstratid inkl. fri øl/vand/vin til 7 timer inkl.

Velkomstdrink kr. 200,-

Frokostselskab 3 retter

Max 4,5 time kl. 12.00-16.30

Forret:

2 Tarteletter

Med høns i asparges

Rejecocktail

Salat med rejer, asparges, kaviart. Toppet med skaldyrsdressing og friske spirer

Hovedret:

Flæskesteg

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

Kalvesteg stegt som vildt

Med bønner, glaserede perleløg, waldorfsalat, sødt, kartofler og skysauce

Dessert:

Citronfromage

Citronfromage anrettet i glas med confit af citron, crunch, sprød kiks og vaniljecreme

Pandekager med is

2 pandekager med hjemmelavet vaniljeis samt jordbærmarmelade

Fri øl/vand/vin som tag selv

Kl. 15.00 - Kaffe og småkager

Kr. 575,- Min 20 voksne.

Børn u. 12 år. 375,- Børn under 2 år gratis.

Tilkøb:

Velkomstdrink kr. 50,-

Ekstratid inkl. fri øl/vand/vin til 7 timer inkl.

Velkomstdrink kr. 200,-



HVALPSUND FÆRGEKRO

Konfirmation

Forret:

2 Tarteletter
Med høns i asparges

Rejecocktail
Salat med rejer, asparges, kaviart.
Toppet med skaldyrsdressing og friske spirer

Hovedret:

Flæsketeg
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 tuill

Chokoladekage
Saftig chokoladekage serveret med hindbær
coulis, vaniljeis og sprøde hasselnøddetuill

Buffet:

Forretter:

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

Hovedretter:

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

Desserter:

Chokoladekage
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 455,-. Børn under 2 år gratis. Start senest kl. 13.00. (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.175,-

Børn under 2 år gratis.

Plus-Brunch med bobler

Fra kl. 11.00 til 15.30

(max 4,5 time)

- Et glas Cava (serveret ved bordet)
- 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
- Gl dags æblekage og chokoladekage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 349,-

Min. 30 voksne.

Børn under 12 år kr.225,-

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: _____