

# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Fest til Fast Pris 2024

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 2024

Annulerer tidligere priser.

Forbehold for trykfejl og prisstigninger.

Ver. 12024



# 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. 669,-**  
Børn under 12 år fra kr. 385,- Børn under 2 år gratis.

## **Kokken anbefaler**

Velkomstdrink Cava Rose

### **Laks - Peberrod**

Varmrøget laks - syltet agurk med peberrodscreme, fennikel crudite,  
mayo på saltet citron og friske spirer

### **Kalv – Gulerod**

Langtidsstegt kalve culotte serveret med gulerodsflan, ærtepure,  
bagt rødløg, pommes Anna, chips af rodfrugt samt timiansauce

### **Pære - Chokolade**

Vaniljesyltet pære med vaniljeparfait på bånd af pære,  
hertil chokoladecreme og brud af mørk chokolade

Kaffe og småkager

Fri øl, vand og vin i 7 timer

Natmad

### **Hjemmebagte boller**

Med lun leverpostej, 2 slags pålæg,  
ost og marmelade

Kr. 779,- 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

Gateau Marcel

Chokoladecake i 2 lag, serveret med appelsin kompot og vanilje is

Kr. 669,-

## 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

Hvid Chokolade

Fragilitet med hvidchokoladecreme Serveret med kaffe/cognac parfait og karamelliseret hvid chokolade

Kr.785,-

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

### Hovedretter:

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

### Kartofler:

- Røsti
- 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

### Desserter:

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

Kr. 699,-

## 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:

- Gratinkartoffel
- Små bagte kartofler vendt med krydderurter

### Saucer:

- Rødvinsauce
- Pebersauce

### Tilbehør:

- Oste gratineret 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 hvidchokoladecreme
- Solbærmousse med syltede skovbær

Kr. 765,-

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



# HVALPSUND FÆRGEKRO

## Tilkøb

### Natmad

**Tarteletter** kr. 66,-  
Med høns i asparges

**Hjemmebagte boller** kr. 77,-  
Med lun leverpostej, 2 slags pålæg,  
ost 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** kr. 115,-  
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. 25,-

### 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. Vi anbefaler: 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

Chokoladekage

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

Buffet:

### Forretter:

Røget laks med hjemmerørt kryddermayo  
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 purløgsdressing  
Smørristede kartofler  
Flødegratinerede kartofler  
Rødvinsauce

### Desserter:

Chokoladebrownies  
Lune pandekager  
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. 669,-  
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
- 2 slags pålæg
- 2 slags oste
- Forskellige marmelader
- Honning og nutella
- Frugtfad
- Lune pandekager med sirup
- Hjemmebagt kage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 259,-

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 til velkomst
- 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 chokoladekage
- Forskellige brød og rundstykker

kr. 329,-

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. 35,- (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 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: \_\_\_\_\_