

## Påskeferie i Nymindegab



Hvem kan ikke fortjene en lille ferie og lidt forkælelse efter en lang vinter.

Vi tilbyder en hyggelig miniferie i god atmosfære og med naturen i forårsdragt lige uden for døren. Prisen har vi gjort så overkommelig, at dén luksus ikke belaster budgettet for meget.

Vælg selv hvilke dage i Påskeugen fra mandag d. 29. marts til mandag d. 5. april, der passer bedst.

### En påskønnelse til dig

Som en lille opmærksomhed fordi du har meldt dig som modtager af vores nyhedsbrev, byder vi dig og din ledsager på kaffe med hjemmelavet lagkage, når I ankommer til miniferie på Nymindegab Kro.

Husk at nævne nyhedsbrevet, når du booker, så er det på husets regning.

Velkommen.

Miniferie med 2 nætter på  
Nymindegab Kro

inkl.

1 x 2 retters menu

1 x 4 retters menu

2 x morgenmad

Dertil en lækker frokostpakke til jeres tur ved Ringkøbing Fjord, i klitten, på heden eller ved havet  
eller

En forkælelseskurv på værelset

Pris pr. person i dobbeltværelse,

kr. 1.190,00

Ekstra nat inkl. morgenmad pr. person,

kr. 345,00

Tillæg for enkeltværelse pr. nat,

kr. 200,00

Vi tager imod gavekort  
fra Danske Kroer & Hoteller.

Læs også om vores weekendophold på  
[www.nymindegabkro.dk](http://www.nymindegabkro.dk)

## Vinaften med gourmetmiddag



**Finn Steffensen i vinkælderen, hvor han vælger vine til vinaftenen.**

Onsdag den 21. april sætter vi igen vores gæster i centrum, og vi forkæler med en udsøgt gourmetmiddag med vinmenu.

Vi mødes kl. 18.30 i vores hyggelige restaurant med udsigt over fjorden til klitten.

Vi serverer en lækker 5 retters gourmetmenu med tilhørende vine.



**Vineksperter  
Niels Erik Olsen fra  
vinhuset H. J. Hansen  
kommer og deler sin  
store viden om vine  
med jer.**

Prisen for dette arrangement er kun kr. 600,00 pr. person

Forudbestilling er nødvendig på denne aften.

For at opnå den rette hyggelige stemning har vi begrænset deltagerantallet.

Kontakt os så snart som muligt, så du er sikret plads.

## Se pinesolen danse

Næsten uanset vejret finder du ikke smukkere omgivelser end Nymindegab til turen Pinsemorgen. Her folder naturen sig altid ud med enestående scenerier.

På Nymindegab Kro har du den smukke udsigt, og vi hygger vi om vores gæster med den store brunch-buffet fra kl. 07.30 til kl. 11.00. Her er masser af lækkerier, og ingen går sultne fra bordet.

Pris pr. person kun kr. 128,00



**I Nymindegab  
venter altid  
enestående natur-  
oplevelser. Nu er  
viben kommet.**

## Vi går ind for danske æbler

Rene råvarer, der er fremstillet på en bæredygtig måde, er grundlaget for arbejdet i køkkenet på Nymindegab Kro. Alt, hvad vi serverer, fremstiller vi selv fra bunden – hvis det ikke lige er specialiteter, som vi får leveret fra udvalgte producenter.

Så kan vi stå inde for maden, og vores gæster får en god oplevelse med den helt rigtige smag.

Et eksempel er vores æblemost på morgenbordet. Det er ren ufiltreret æblesaft - koldpresset af æbler fra danske plantager.

Vi anstrenger os for, at hvert måltid bliver en god oplevelse.

## Sølvmedalje til Trine Steffensen

**Tjenerelev Trine Steffensen fra Nymindegab Kro opnåede højeste udmærkelse ved svendeprøven på Esbjerg Tekniske Skole.**

Der uddeles slet ikke guldmedaljer, så bedre end sølv kan det simpelthen ikke blive. I sidste uge fik tjenerelev Trine Steffensen den fine udmærkelse, da hun sammen med 4 andre tjenerelever på holdet var til svendeprøve på Esbjerg Tekniske Skole.

Svendeprøven består af en praktisk og en teoretisk del. I den praktisk del skal den kommende tjener sammensætte en 5-retters menu ud fra en bestemt råvare, hun får opgivet til hovedretten, hun skal vælge vine, der passer til menuen og hun skal dække et bord, der fuldender den gastronomiske oplevelse. Endelig skal hun præsentere maden og vinene for lærere og censorer.

I en anden del af prøven trækker eleven et emne, som hun uforberedt skal vise og fortælle om. Trine fik et kvarter til at komponere og fortælle om en alkoholfri drink.

Den teoretiske del er en projektopgave. Emnet findes ved lodtrækning. Her skrev Trine om et tredages hotelophold, som hun skulle komponere, beskrive, kalkulere og prissætte. Som en specialitet trak hun emnet glutenallergi. Det



**Ved sin svendeprøve på Esbjerg Tekniske Skole demonstrerede Trine Steffensen et højt fagligt niveau på Nymindegab Kro.**

skulle hun tage stilling til som en del af projektet. Endelig forsvarede hun projektet for lærere og censorer ved svendeprøven.

For disse prøver opnåede Trine Steffensen karakterer med fire 12-taller og et 10-tal. Det udløste en den højeste udmærkelse – en sølvmedalje til den kommende tjener. Tillykke.

### Opskrift på kage-specialitet

Finn Steffensen på Nymindegab Kro røber her opskriften på en raffineret chokolade-kiksekage – ikke helt som vor lavede den.

Opskrift til 8 personer

Kiks:

- 75 g havregryn
- 90 g smør (brunet)
- 90 g rugmel
- 100 g hvedemel
- 200 g smør
- 85 g mandelmel (blendede afskallede mandler)
- 3 g bagepulver
- Kornene af en halv vaniliestang
- Skallen af 2 blodappelsiner

Alle ingredienser blandes godt sammen og stilles på køl i ca. 2 timer. Dejen rulles ud som et kvadrat i ca. 1 cm tykkelse.

Bages i 5 minutter ved 170 grader og derefter ca. 5 minutter ved 150 grader. Kiksen skal være sprød. Afkøles.

Kiksekagecreme:

- 200 g palmin
- 100 g kakao
- 150 g flormelis
- 100 g pasteuriserede æggeblommer
- Skallen af 3 blodappelsiner
- Lidt vanilje

Palminen smeltes ved svag varme. De andre ingredienser piskes godt sammen. Tag palminen af varmen og tilsæt de sammenpiskede ingredienser.

Bræk kiksene i tilfældige stykker og læg dem sammen med cremen.

Lad kagen afkøle og server den ved stuetemperatur.

Saften fra blodappelsinerne hældes i små glas og drikkes kold til kiksekagen som modspil til den fede kage.

Velbekomme



Tommy har været elev på Nymindegab Kro i et år. Han går engageret til arbejdet i køkkenet.

## Kokkelev til DM

Tommy Jespersen har været kokkelev på Nymindegab Kro i et år. Egentlig skulle han ikke have været til DM for kokkelever nu i januar, da Esbjerg Tekniske Skole ikke var udtaget til at stille op i konkurrencen.

I sidste øjeblik var der afbud fra en af de andre skoler, og her fik Tommy og han makker fra Ho Kro chancen. Konkurrencen skulle finde sted om tirsdagen, og så sent som torsdagen før, blev de to opfordret til at stille op. De skulle konkurrere mod 9 andre hold. Det var kokkelever af alle tre årgange, som havde haft mulighed for at træne til konkurrencen et helt år.

De to unge mødte på skolen om fredagen, og de trænede på Nymindegab Kro hele weekenden. Om mandagen var de til teoriprøve. Mandag aften fik de en seddel med de råvarer, der skulle bruges ved næste dags konkurrence – hvorefter de fik en time til at sammensætte menuen.

Tirsdag morgen kl. 08.00 begyndte konkurrencen i Herning Messecenter. Efter 4 timer blev forretten serveret, efter 5 timer hovedretten og efter 6,25 time desserten. Sådan var tidsplanen.

Da havde Tommy og makkeren serveret helstegte haler af havtaske med ovnstegte jomfruhummer og sauce af blåmuslinger. Derefter helstegt oksehøjreb på kartoffelbund med timian og små flødekartofter, bagt selleri og gulerodspure med løg. Endelig som dessert variationer af æbler med chokoladesuppe.

Selv om de to førsteårs-elever havde alle odds imod sig, holdt de afstand til bundplaceringen. De blev nr. 8 af 10 deltagere, og i bedømmelsen af deres tekniske kunnen blev de nr. 4.

Det vidner om seriøse unge mennesker og en arbejdsplads, hvorfra de bringer et flot fagligt niveau.

Tillykke.

## Nye mødelokaler

Vi har udvidet vores mødefaciliteter med to mindre lokaler, der er egnet til små møder og som grupperum.

Lokalerne er nyrenoverede og ligger uforstyrret i kælderen under kroen. Vi glæder os til at tage imod jer til kursus, møder og konferencer.

