

Nyd sommeren i Nymindegab



Ferielejlighed med udsigt

Spar 2.500 kr. på en uges ferieophold. En ferielejlighed på Nymindegab Kro giver frihed og fleksibilitet. Ankomst den dag i ugen, der passer dig bedst. Lej i 7 eller 5 dage til lave sommerpriser.

Lejlighederne er på 62 m², indrettet til 4 personer med opholds- og spiseafdeling, tekøkken, soveværelse med dobbeltseng, bad/toilet og soveplads til to på sovesofa i selvstændigt rum. Fra lejlighederne er der storslået udsigt til solnedgangen over fjorden og til klitterne ved Vesterhavet.



Lejlighederne er lækkert indrettet og møbleret til fire personer.

Brug kroens faciliteter

Der er fladskærms-TV, gratis trådløst internet, bordtennis, og I kan hente gratis kaffespecialiteter, te og chokolade i hallen. I har adgang til pool/billard og bordfodbold med møntindkast og golfsimulator, som lejes på timebasis i receptionen.

I kan også opleve det nærliggende vandland i Sea West til specialpriser. Spørg i receptionen.

Velkommen på ferie i Nymindegab.



Fra ferielejlighederne er der storslået udsigt over fjorden til klitterne ved Vesterhavet.

Sommerpriser

Lejlighed i 7 dage, kr. 3.800,-*

Lejlighed i 5 dage, kr. 3.500,-*
(Normalprisen er kr. 900,- pr. døgn)

*Til priserne lægges i alt kr. 300,- for obligatorisk slutrengøring og kr. 150,- til miljøafgift. Elforbrug afregnes med kr. 1,75 pr. kWh. I kan selv medbringe sengelinned og håndklæder – eller leje for kr. 65,- pr. sæt.

Specialrabat til dig

Fordi du har meldt dig som modtager af vores nyhedsbrev, får du sengelinned og håndklæder til 4 personer uden ekstrabetaling. Værdi kr. 260.-.

Sommerophold med forkælelse

Oplev 3 dejlige dage på Nymindegab Kro. Her kan I nyde en enestående natur, udfordres af Vesterhavet, se et interessant museum med kulturhistorie og kunst, og I kan dyrke golf, ridning, surfing og meget andet. Med sommerpriser sparer I kr. 360,- pr. person.



Restauranten på Nymindegab Kro danner en hyggelig ramme om de gastronomiske oplevelser. Udsigten over fjord, hede og klit findes ikke bedre.

Sommerpriser på Nymindegab Kro

3 dage – 3 nætter inkl.

- 1 x 2 retters menu
- 1 x 4 retters gourmetmenu
- 3 x morgenmad
- 1 billet til Nymindegab Museum

Pris pr person i dobbeltværelse, kr. 1.590,-*

Tillæg for enkeltværelse, kr. 200,-

*Tilbuddet gælder fra 6. juli til 31. august. Ankomst alle ugens dage, når det passer jer. Vi tager forbehold for udsolgte perioder.

Normalprisen er kr. 1950,-.

Vi tager imod gavekort fra Danske Kroer og Hoteller. Læs også om weekendophold på www.nymindegabkro.dk

Velkommen til forkælelse i Nymindegab.

Gæster i kø pinsemorgen

Den traditionsrige brunch på Nymindegab Kro var også i år en kæmpe succes. 270 gæster hyggede sig inden dørene, hvor de nød lækkerierne og udsigten på en overskyet pinsemorgen. Her var mere end fuldt hus. Desværre måtte vi afvise nogle gæster, fordi vi ikke havde mulighed for at sætte flere til bordene.



Uanset vejet byder naturen ved Nymindegab på gode oplevelser. Viben var ankommet til pinse.

Jazz i Nymindegab

Søndag den 27. juni

kl. 13.00 – 16.00 gør vi festlig på Nymindegab kro med tre timers happy jazz.

Sidste år spillede det traditionelle jazzorkester Spinning Wheel med fire mand hos os, og de gjorde det så godt, at vi har engageret dem igen.

Vi lægger op til en uhyggelig og fornøjelig søndag eftermiddag. Vi satser på godt vejr, så vi kan nyde musikken og solen på terrassen. Plan B er at rykke ind i salen, hvorfra vi også har en enestående udsigt.

Under alle omstændigheder tænder vi op i grillen og byder på grillbuffet fra kl. 13.00 til 16.00.

Prisen for musik og grillmenu er kun kr. 148,-

Dertil kan du købe koldt fadøl, vin, vand og kaffe med kage.

Velkommen til en festlig søndag på Nymindegab Kro.

Læs om Spinning Wheel og hør orkestrets musik på www.spinning-jazz.dk



Spinning Wheel spiller glad, traditionel jazz på Nymindegab Kro. Her fra sidste års søndagsjazz.

HUSK også det næste jazzarrangement søndag den 29. august.

Kokkeskole på Nymindegab Kro

Midt i juli er vi klar til at tage et nyt spændende lokale i brug til kokkeskole. Kokkeskolen skal bruges i forbindelse med kursusvirksomhed, private arrangementer og aftenskoler.

Stedet bliver ideelt til teambuilding, hvor kursisterne kan blive udsat for nye udfordringer og opleve intenst samarbejde. De kan umiddelbart se resultatet og endda selv nyde frugten af anstrengelserne.

Kulturkøkken

Vi kalder de ny lokaler for et kulturkøkken. Vi vil fokusere på det gode og bæredygtige køkken med udgangspunkt i vestjysk kultur og de fantastiske råvarer, vi har på egnen. Det være sig fx fisk, vildt, kalv, lam, vilde bær og svampe.

Vores dygtige kokke vil stå for undervisningen. Ind imellem vil vi invitere gæstekokke med viden om andre madkulturer og undervise med særlig forstand på teambuilding til at give ny inspiration.



Arkitekt Mette Fredskild har designet kulturkøkkenet og skabt rammer, der ændrer alle forestillinger om, hvordan et skolekøkken skal se ud.

Hyggelig og rustik indretning

Kulturkøkkenet bliver indrettet som en lang bardisk med 4 arbejdsstationer, hvor der på hver kan arbejde 4 personer. Eller kursisterne kan få indblik i kokkenes teknikker fra barstolene. Indretningen vil skabe helt specielle rammer med rustik hygge. Der bliver plads til 16 kursister ad gangen. De kan samles til måltidet og få fælles instruktion ved langbordet, og de kan hygge sig i rummets loungeafdeling, hvorfra der er kik ud over klitterne helt til Vesterhavet. Den officielle indvielse af kulturkøkkenet sker ved et arrangement først i august. Hold øje med vores hjemmeside.

Book dig ind nu

Kulturkøkkenet er allerede booket til flere arrangementer i løbet af sommeren og efteråret. Kontakt os og få en snak om, hvordan vi kan give deltagerne i dit kursus eller andet arrangement en ekstra oplevelse i kokkeskolen.

Lone Steffensen er med til at sikre, at indretningen er god at undervise og arbejde i, og at gæsterne får en helt speciel oplevelse i lokalet.



Dronningens fødselsdagsvin på vinkortet

Prins Henrik overraskede Dronningen på hendes 70 års fødselsdag med en vin, der var specielt fremstillet og lagret, så den var klar til fødselsdagsfesten.

Nymindegab Kro er en af de restauranter, der er udvalgt til at sælge vine fra Chateau de Cayx

Vinene fra Chateau de Cayx er smykket med Prins Henriks krone-de initial, og Dronning Margrethes fødselsdagsvin bærer majestæten monogram.

Finn Steffensen afliver myten om, at Prins Henriks vine ikke er specielt gode. På Chateau de Cayx laver de ligesom på alle andre vinslotte vine i flere klasser. De vine, vi har, er vi stolte af at tilbyde, og priserne er ikke mere kongelige, end almindelige mennesker kan være med.

Dronningens fødselsdagsvin er en Cuvée Anniversaire 2004 fra Chateau de Cayx. Den er fremstillet på Malbec druer fra en lille højtliggende kalkstensparcel. En flot vin, der er overkommelig for de fleste. Desuden har vi en AOC Cahors, fremstillet på Malbec, Merlot og Tannat og en hvid La Cigaralle du Prince de Danmark fremstillet på Chardonnay.

Vinene fra Chateau de Cayx tilføjer vores menuer en ekstra specialitet, hvor I kan opleve hvad der skænkes i glassene ved de kongelige festmiddage.

Vinsmagning på kongeskibet

Prins Henrik har inviteret fire værtspar fra udvalgte restauranter til en sejltur og vinsmagning på kongeskibet. Lone og Finn fra Nymindegab kro er med på sejladsen den 10. juni, der går fra Rørvig, rundt om Kronborg og ned gennem Øresund til København.



- Nu kan I også opleve hvad der skænkes i glassene ved de kongelige festmiddage. Og her får I tilmed en fantastisk udsigt, smiler Finn Steffensen

2009 blev et godt år



Der er travlhed på Nymindegab Kro, og vi er oppe på fuld mand-skabsstyrke igen. Her retter vi an til en bryllupsmiddag for 80 personer.

Allerede tidligt på året 2009 kunne vi se, at tiderne forandrede sig. På Nymindegab Kro besluttede vi at tage forandringerne som en udfordring i stedet for at sidde og være kedede af det. Vi har gjort tre ting for at tilpasse os:

- Vi satte fokus på at udvikle vores produkt – det gastronomiske, vores kursus- og konferenceaktiviteter og vi satte et projekt i gang med at indrette kulturkøkkenet
- Vi intensiverede vores salgs- og markedsføringsindsats med ny hjemmeside, nyhedsbreve og personligt salg.
- Vi undlod at ansætte så mange medarbejdere op til sæsonen sidste år, så vi var et par medarbejdere mindre i 2009 end året før.

Vi har lige holdt generalforsamling, og vi kunne konstatere, at indsatsen har givet resultater. Regnskabsresultatet for 2009 er rigtig tilfredsstillende og bedre end forrige år. 2010 ser ud til at blive endnu bedre.

Tak til vores mange gæster og kursusarrangører. Vi er glade for, at I benytter jer af vores faciliteter og nyder vores enestående beliggenhed i den vestjyske natur.

På Nymindegab Kro fortsætter vi arbejdet med fornyelse. Det gælder både gastronomi, service og faciliteter. Vi glæder os til at byde jer velkommen på kroen.

Gudernes sommerdrik til 2 personer

Kromanden Finn Steffensen anbefaler milkshake med solbær & ribs.

En god håndfuld isterninger
100 g sødmælk
150 g friske solbær
150 g friske ribs (gem lidt til pynt)
1 banan
Vanilleparfait

Begynd med at blende en god håndfuld isterninger.
Tilsæt frugten, dernæst mælk og vanilleparfait.

Server i et stort glas med en kugle vanilleis og pynt med ribs.

Denne milkshake er et sikkert hit på en varm sommerdag, og den får vores varmeste sommer-anbefalinger – det er en "sommer-shake", som personalet sætter stor pris på.

God sommer.

Let og hurtigt at bestille møder og konferencer

Nymindegab Kro er med i et nyt avanceret søge- og bookingværktøj til mødeplanlæggere. Det er udviklet i samarbejde med 41 kolleger over hele landet.

Nymindegab Kro er med i Danske Kroer & Hotellers nye hjemmeside på adressen www.bookmoede.dk, som vil gøre tilværelsen meget lettere for mødeplanlæggere og arrangører af kurser og konferencer. Hjemmesiden giver hurtigt overblik over mulighederne på Nymindegab Kro og 41 andre kroer og hoteller i Danmark. Den er samtidig et dialog- og bookingværktøj i den videre kommunikation mellem mødested og mødearrangør.

Via den ny hjemmeside kan mødearrangøren indgive sine søgekriterier, f.eks. med hensyn til geografisk beliggenhed, antal deltagere, type arrangement og behov for særlige ydelser, events etc. Med udgangspunkt i disse selvvalgte kriterier får arrangøren et søgeresultat, der viser, hvilke kroer og hoteller, der kan opfylde ønskerne.

Tidsbesparende og enkelt

Hele kommunikationen mellem arrangør og mødested kan foregå i et dialogrum på hjemmesiden. Som mødearrangør kan man oprette sit eget arkiv på hjemmesiden, hvor man kan gemme sine forespørgsler og aftaler.

Kontakten kan selvfølgelig også ske på god gammeldags manér over telefonen og ved personlig kontakt. Her på Nymindegab Kro tager salgskonsulent Kristoffer Vig sig af kontakt og dialog om kursusarrangørernes individuelle ønsker, hvor vi også gerne inddrager vores enestående natur i planlægningen af arrangementerne.



På Nymindegab Kro har vi topmoderne kursus- og konferencefaciliteter med plads for op til 180 deltagere. Kontakt Kristoffer Vig og hør om vores individuelle muligheder.