



Igen i år har vores mange gæster været med til at skabe gode oplevelser og resultater på Nymindegab Kro. I har givet os inspiration og ressourcer til at holde en god standard og udvikle vores tilbud.

Igennem året har vi arbejdet målrettet på konceptet, der hedder "med respekt for råvarer og natur". Det betyder, at vi bruger friske lokale råvarer, og vi lader os inspirere af gode vestjyske traditioner, som vi tilpasser nutidens smag. Det kan I se på sammensætningen af vores menuer og på morgenbordet, hvor hovedparten er hjemmelavet og hjemmebagt.

I kokkeskolen giver vi vores viden og erfaringer videre til jer, der vil inspireres til selv at lave bæredygtige, sunde retter med overraskende professionelle indslag.

I år har vi også indrettet gourmetbutikken lige ved restauranten. Der sælger vi hjemmelavede specialiteter, flere af de ingredienser vi bruger i køkkenet, vin, specialøl og lokale souvenirs. Vores gæster har taget rigtig godt imod gourmetbutikken.

Fra hele personalet på Nymindegab Kro skal der lyde en tak for året 2011 – glædelig jul og godt nytår.

## Specialtilbud til nyhedsbrevets læsere Spar mere end 2.000,- kr.

Vi er glade for, at du følger med i, hvad der sker på Nymindegab Kro. Som læser af nyhedsbrevet får du derfor et særlig godt tilbud:

- **2 overnatninger inkl. morgenbuffet**
- **Kaffe og kage ved ankomsten**
- **1 glas bobler**
- **4 retters gourmetmenu med tilhørende vinmenu**

**Pris for 2 personer i dobbeltværelse.  
I alt kun kr. 2.051,00**



For at udnytte rabatten skal du **booke inden 24. december 2011**. Book på [admin@nymindegabkro.dk](mailto:admin@nymindegabkro.dk) eller på tlf. 75 28 92 11. Nævn ordet "NYHEDSBREV", når du booker – så får du rabatprisen. (Normalpris for dette arrangement er kr. 4.102,00)

Du kan selv vælge dato for dit/jeres ophold i perioderne fra 1. februar til 7. juni og fra 2. september til 29. november 2012. Ankomst efter eget valg på tirsdage, onsdage og torsdage. Vi tager forbehold for udsolgte datoer.

## Julegaver

I gourmetbutikken tilbyder vi julekurve med hjemmelavede specialiteter og andre lækkerier. Vi har pakket kurve, som er klar – eller du kan selv sætte indholdet i din julekurv sammen. Kig ind og find en gave, der ikke kan fås andre steder.



**I gourmetbutikken kan du finde en lækker julegave, der ikke kan fås andre steder.**

## Brug naturen

Den allerbedste oplevelse af naturen får du, når du bevæger dig ud i sol, blæst og regn. I Nymindegab er naturoplevelserne overvældende. Gå ud og oplev havet, stranden, heden, plantagen, fjorden eller engene. Vi har det hele lige uden for døren. Hvis du ikke er helt forberedt hjemmefra, låner vi dig gerne et par gummistøvler. Glæd dig til en frisk tur, der gør godt for både sjæl og krop.



Lån et par gummistøvler til en frisk tur i Nymindegabs enestående natur.

## Vide rammer til kursus, møder og konferencer



Der er ingen grund til at nøjes med mindre, når I kan få hele den vestjyske natur ganske gratis med i jeres møde- eller conferencearrangement.

Det er en særlig oplevelse at holde virksomhedens eller institutionens møder i Nymindegab. Her kommer deltagerne rigtig hjemmefra – også mentalt ved hav, klit og hede. Her er plads til store tanker og frihed til kreative input. Naturen giver ubetalelige muligheder for aktiviteter. Udsynet er videre og himlen højere end andre steder i landet.

Vores mødefaciliteter byder på alt, hvad I ønsker af moderne udstyr. Vi har store og mindre møderum plus grupperum. Her er trådløst internet overalt, værelser med god komfort og et køkken, der opfylder jeres individuelle ønsker – lige fra gode enkle måltider til gastronomi med raffineret vestjysk islæt.

Og så er vores vestjyske prisniveau nok ikke helt så højt som på storbyernes konferencesteder.

### Udnyt rejsetiden

Hvis I synes, der er langt til Nymindegab, kan vi arrangere bekvem transport med en conferencebus. Så kan jeres møde starte allerede ved afrejsen. Fx kan mødets introduktion og faktadel klares undervejs, så I er parate til den kreative del, når I ankommer til Nymindegab.

Kontakt vores konsulent Kristoffer Vig og fortæl, hvordan I gerne vil gennemføre jeres arrangement. Så finder han sammen med jer en rigtig og inspirerende løsning.

## Renovering og fornyelse

Igennem de seneste år har Nymindegab Kro gennemgået en total renovering, så hele huset i dag fremtræder indbydende og komfortabelt. Det arbejde får dog aldrig ende. I de kommende stille måneder giver vi vores køkken den store tur med en tilbundsående renovering og ombygning. Selv om vores gæster sjældent ser køkkenet, er det sjælen i huset. Nu bliver det mere praktisk at arbejde i køkkenet og lettere at holde den høje hygiejnestandard, vi ønsker. Vi satser på, at de ny lokaler kan inspirere vores kokke til at fortsætte den gode gastronomiske udvikling, vi er inde i.

De ældste værelser i kroens gamle fløj var de første vi renoverede, da vi kom til Nymindegab. Nu trænger de til en tur igen, hvor vi bl.a. monterer nye badeværelser. I kan se frem til fin komfort på de hyggelige værelser i den gamle krofløj.



Igennem de senere år er Nymindegab Kro gennemgribende renoveret og fornyet. Det er en proces, vi stadig fortsætter. I denne vinter renoverer vi køkkenet og de ældste værelser.



## Tirsdagsflæsk

God gammeldags krohygge

Vi åbner dørene for gæster til stegt flæsk ad libitum med persillesovs og kartofler.

**Pris pr person kun 98.00 kr.**

Vi byder velkommen til dette arrangement den første tirsdag i hver måned fra februar til november.



Nu kan du komme på en aftenes kokkeskole med en god middag for kun 495,00 kr. Kokkeskolen bliver holdt i vores specielt indrettede køkken, hvor 4 grupper kan arbejde uafhængigt af hinanden.

## Åben kokkeskole

I 2012 bliver det let, sjovt og inspirerende at komme på kokkeskole. Vi har lavet nogle aftenarrangementer, hvor du får den gode oplevelse sammen med vores kokke - uden at skulle lægge beslag på ferier eller fridage.

Vi har planlagt følgende datoer:

15. marts, 10. maj, 16. august, 11. oktober og 6. december.

Hvert arrangement kører fra kl. 17.30 til kl. 22.00. Aftenerne bliver forskellige med temaer inspireret af årstidens råvarer.

Vi kan være op til 16 deltagere i kokkeskolens køkken. Kontakt os og hør nærmere. Vi lukker pladserne i den rækkefølge, I tilmelder jer. Velkommen på kokkeskole.

**Prisen er kun 495,00 kr.**

for råvarer, undervisning og en god middag i inspirerende omgivelser.



## Et nyt aktivt år

2012 bliver igen et år med masser af oplevelser på Nymindegab Kro. Vi har planlagt mange forskellige aktiviteter, så du kan finde den oplevelse, du allerhelst vil have. Lad os nævne: Vin- og gourmetaftener, Live Jazz med sommerbuffet, Åbne kokkeskoler, Mortensaften og Juleophold med gourmetmenu.

Følg med på vores hjemmeside [www.nymindegabkro.dk](http://www.nymindegabkro.dk)  
Velkommen til Nymindegab.

### Sherryprisen:

### Mike nr. 3 i landskonkurrence



Foto: [www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk)

#### Kreativ ide belønnet.

En drink komponeret med amontillado sherry, æblemost og hasselnøddelikør tilsat røg med en lille tapas med samme smagsnuancer anbragt på toppen af glasset. Sådan var Mikes raffinerede kreation, der vakte begejstring

hos de 8 dommere i konkurrencen.

Mike Brinch Stage er tjenerlev på Nymindegab Kro. Sammen med kokkeleven Michael Grantland blev han valgt til at repræsentere EUC Vest - Esbjerg Tekniske Skole ved den landsdækkende konkurrence, Sherryprisen. Foruden Mikes drink samarbejdede de to om at lave tapas, som Mike satte sherry til. Det rakte til en fin tredjeplads i konkurrencen. Tillykke!



## Køkkenchefens julespecialitet

Her får du køkkenchef Ole Sepstrup Olesens egen opskrift på en lækker dessert, der smager af jul med ris, kanel, appelsin og sødme.

### Risengrød anno 2011

Cremet hvid chokolade-ris, ristet kanelkage, appelsingranite og appelsinmarengs.

Opskrift til 10 portioner.

#### Ris med hvidchokolade

150 g grødris, skyllet  
1½ dl vand  
1 l mælk  
15 g sukker  
Lidt salt  
50 g hvid chokolade

#### Creme til risen

½ stang vanilje  
1 dl vand  
75 g sukker  
½ dl pasteuriseret Æggebommer

#### Ristet kanelkage

250 g mel  
1 tsk. natron  
90 g sukker  
2 spsk. stødt kanel  
Saft og skal af ½ citron  
110 g honning/lys sirup  
75 g smør, blødt

#### Appelsin marengs

1 dl pasteuriseret æggehvide  
1 dl sukker  
Skallen af 2 appelsiner

#### Appelsingranite

½ l Appelsinsaft  
Skallen af 2 appelsiner  
150g. Sukker

#### Tilberedning

Ris:

Risene koges i vandet til det er opsuget, salt sukker og mælk tilsættes. Grøden koges færdig, chokoladen vendes i den varme grød og det afkøles.

Creme til risen:

Vand, sukker og vaniljemarv koges op. Blommerne legeres deri, afkøles let. Cremen vendes i den afkølede grød.

Ristet kanelkage:

Bland mel, natron og sukker godt sammen. Kom de resterende ingredienser deri og ælt det godt sammen. Rul dejen ud på et stykke bagepapir i ca. ½ cm tykkelse. Bages ved 165°C i ca. 15-20 min. Skæres i mindre stykker mens den stadig er varm.

Appelsin marengs:

Sukker og hvider piskes stive, appelsin-skallen piskes ud i massen. Smøres tyndt ud på silikonemåtte eller bagepapir og bages ved 125°C i ca. 15 min.

Appelsingranite:

Kog det kog hele op og frys det i en bakke. Når den er frossen rives isen med en gaffel.

#### Anretning

Den Cremede hvidchokolade ris kommes i midten af en dyb tallerken. Som en smørklad lægges graniteen på grøden, den ristede kanelkage drysses henover grøden. Til slut stikkes et par marengsflager i grøden.

Velbekomme

