

## Efterår med flotte oplevelser



Naturen er overvældende i Nymindegab. Året rundt. Nu er vi midt i efterårets storslåede oplevelser med høj klar himmel, naturens glødende farver og trækfugle, der samler sig for at drage mod syd. Her på billedet forbereder en stæreflok sig til rejsen. Inde på kroen hygger vi om jer. Vi har planlagt varierede, spændende gastronomiske oplevelser, og vi har lavet efterårstilbud, der gør det overkommeligt at unde sig selv et par dages forkælelse. Velkommen i Nymindegab.

## Kokkeskole

Nu har vi taget vores nye lokale til kokkeskole i brug. Her kan I lave et helt specielt arrangement med jeres venner, lave en spændende aktivitet ved en privat fest eller give en ekstra oplevelse ved et klub- eller foreningsarrangement.

Kokkeskolen er indrettet specielt til formålet i et spændende lokale med rustik hygge. Køkkenet har 4 arbejdsstationer, hvor der ved hver kan arbejde 4 personer. Ved langbordet er der plads til 16 kursister, der samles vi til fælles instruktion og ikke mindst til at nyde det gode måltid, I selv kreerer.

I rummets loungeafdeling er der plads til afslapning, hygge og et kik til klitterne ved Vesterhavet.

Vores dygtige kokke står for undervisningen. Vi tager udgangspunkt i det gode, bæredygtige køkken baseret på egnens fantastiske råvarer som fisk, vildt, kalv, lam, vilde bær og svampe. Ind imellem vil vi invitere gæstekokke med inspiration fra andre madkulturer.

Kontakt os og aftal, hvordan kokkeskolen kan indgå som en udfordrende og sjov del af jeres arrangement.

Læs mere om kokkeskolen side 3.



I det ny lokale, vi har indrettet til kokkeskole, kan vi give en sjov og lærerig oplevelse i forbindelse med jeres arrangement på Nymindegab Kro



Kokkeskolen kan kombineres med vinsmagning og spændende fortælling om vinene i kroens vel-forsynede vinkælder.

## Gastronomiaften



Den 15. oktober er vi parat til at give jer en særlig gastronomisk oplevelse. Vores køkkenchef har sammensat en flot 5-retters efterårsmenu. Kukkene vil gi' den gas og præstere deres ypperste. Og tjenerne henter de gode vine frem fra kælderen og serverer en spændende vinmenu.

I kan være med til hele arrangementet inkl. vinmenu for

**kun kr. 625,- pr. person.**

Vi sætter os til bords kl. 18.30.

Bestil bord nu og vær med ved efterårets gastronomiske højdepunkt.

### Bliv natten over

I forbindelse med gastronomiaftenen tilbyder vi overnatning i dobbeltværelse for kun kr. 395,- pr. person inkl. morgenmad.

# 3 dages forkælelse

Få udsigt, frisk vind i ansigtet plus hygge og gode gastronomiske oplevelser på Nymindegab Kro. Se museet med kulturhistorie og kunst. Dyrk golf, ridning eller surfing. Kort sagt - nyd 3 dejlige dage i Nymindegab.

## Efterårstilbud

3 dage – 3 nætter

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,- pr. nat.

\*Tilbuddet gælder fra 1. september til 24. november. 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. Velkommen til forkælelse i Nymindegab.



Nyd udsigten fra restauranten til det skiftende vejr over fjorden og solnedgangen over klitterne ved Vesterhavet.



Der er dage med sol, dage med regn og dage med blæst. Uanset vejr og vind indbyder naturen omkring Nymindegab til nydelse, sjov og aktivitet.

# Gratis til Superliga- fodbold

Som modtager af vores nyhedsbrev får du en særlig fordel. Når du bestiller et af vores efterårstilbud – ferielejlighed eller forkælelsesophold – får du gratis billet til en af Efb's hjemmekampe på Blue Water Arena i Esbjerg. Billetten gir gratis adgang til loungen med spisning og drikkevarer.

Nymindegab Kro er sponsor for Efb. Kontakt os og aftal, hvornår du kan bruge din billet. Læs på [www.efb.dk](http://www.efb.dk) hvornår kampene finder sted.



# 5 dage i ferielejlighed for 2.950,-\*kr.

Nyd efteråret med en ferie i en af kroens lækre ferielejligheder. Her er plads til 4 personer og adgang til alle kroens faciliteter. Planlæg selv, hvilke dage i ugen, der passer bedst.

Lejlighederne har enestående udsigt til solnedgangen over fjorden og til klitterne ved Vesterhavet. Der er fladskærms-TV, bordtennis og gratis trådløst internet. 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 kan også opleve det nærliggende vandland Sea West til specialpriser. Kontakt os og reserver plads til jeres efterårsferie.

**\*Prisen kr. 2.950,- dækker 5 overnatninger inkl. obligatorisk slutrengøring og miljøafgift.**

**Elforbrug afregnes med kr. 1,75 pr. kWh.**

**I kan selv medbringe sengetøj og håndklæder eller leje for kr. 65,- pr. sæt.**

Tilbuddet gælder fra 16. august til 31. oktober.  
(Normalprisen er kr. 4.350,-. I sparer kr. 1.400,-)



Lejlighederne er på 62 m<sup>2</sup>, indrettet til 4 personer med opholds- og spiseafdeling, tekøkken, soveværelse med dobbeltseng, bad/toilet og soveplads til to på sovesofa i selvstændigt rum.

# Kokkeskole og teambuilding



**Samarbejde og kreativitet bliver trænet, når kursisterne i løbet af få timer frembringer en 5-retters gourmetmenu.**

Der er allerede livlig aktivitet i vores nye lokaler, som er indrettet til kokkeskole. Faciliteterne er skabt til aktiviteter, der kan gøre jeres kursus eller konference til en uforglemmelig og lærerig oplevelse. Her udfordres deltagerens samarbejdsevner og kreative sans. Og her er motivationen i top, fordi resultaterne umiddelbart kan ses og nydes.

## Introduktionstilbud

Vi har lavet en konferencepakke, hvor kokkeskolen indgår i et to-dages arrangement.

Tilbuddet gælder på hverdage. Minimum 12 deltagere:

**Dag 1:** Ankomst formiddag – rundstykker med kaffe og te  
Frokost i restauranten.  
Fra kl. 15.00 kokkeskole, hvor vores kokke og tjenere instruerer og sikrer det gode resultat. Vi laver en 5-retters gourmetmenu, som I nyder ved langbordet. Vi serverer en spændende vinmenu.  
Derefter kaffe med avec i loungen.

**Dag 2:** Morgenmad.  
Frokost i restauranten.  
Kaffe med kage.  
Afrejse i løbet af eftermiddagen.

## Introduktionspris

**i alt pr. person,  
kr. 2.493,-**

Prisen er inkl. vinmenu og avec til gourmetmiddagen. Øvrige drikkevarer afregnes særskilt.

Under opholdet har I mødelokale med alle AV-faciliteter og nødvendige gruppe-lokaler til rådighed. Der er fri kaffe, te, vand og frugt i mødelokalet.

Vi laver gerne tilpasninger i programmet. Kontakt os og aftal hvornår og hvordan et mødeprogram med kokkeskole passer jer bedst.



## Populært til kursus og konferencer

Virksomheder, kommuner og institutioner har virkelig fået øjnene op for de gode faciliteter, den individuelle service og den enestående natur omkring Nymindegab Kro.

Kristoffer Vig og Heidi Langaa gør en koncentreret indsats for at tiltrække aktiviteter og for at vores gæster får de helt rigtige faciliteter til rådighed.

Kontakt Kristoffer eller Heidi og aftal, hvordan dit næste arrangement kan gennemføres - tæt ved havet og midt i Vestjyllands storslåede natur.



Allerede i august kunne vi konstatere, at konferenceaktiviteterne på Nymindegab Kro i år kommer over sidste års niveau.



Mike og Tommy er udtaget til de Syd- og Sønderjyske mesterskaber for kokkeelever.

## 2 kokkeelever fra Nymindegab til mesterskaber

EUC Vest (Teknisk Skole) i Esbjerg indstiller 10 af skolens bedste elever til konkurrencen om de Syd- og Sønderjyske mesterskaber for kokkeelever.

I år har skolen udtaget to elever fra Nymindegab Kro til konkurrencen - nemlig Mike Stage og Tommy Jespersen. Det viser noget om det høje faglige niveau i Nymindegab. Vi ønsker held og lykke til konkurrencen.

# Julegourmet

I november-december\* skruer vi op for julestemningen med tre hyggelige jule-weekends.

Ankomst lørdag eftermiddag, hvor vi serverer kaffe/gløgg, hjemmebag og konfekt.

Senere 6-retters jule-inspireret gourmetmenu. Musik og dans (den 11/12 er der dog ikke musik).

Overnatning og morgenbuffet søndag.

**Pris pr. person i dobbeltværelse, kr. 925,-**

Tillæg for enkeltværelse, kr. 200,- pr. nat

Forlænget juleophold fredag-søndag

Tillæg pr. person, kr. 325,-

Julemenu uden overnatning pr. person, kr. 535,-

\*Juleophold med ankomst følgende lørdage: 27/11, 4/12 og 11/12



Nyminddegab byder på storslåede naturoplevelser året rundt.

## På tur med Prins Henrik på Kongeskibet

Nyminddegab Kro er en af de restauranter, der er udvalgt til at servere vine fra Prins Henriks vinslot Chateau de Cayx. Det var anledningen til, at Finn og Lone Steffensen fra Nyminddegab Kro blev inviteret på en sejltur med Kongeskibet fra Køge til Toldboden i København sammen med værtsparrerne fra 4 andre restauranter.

Den fire timer lange sejltur blev en stor oplevelse i selskab med Prins Henrik, hans adjutant, sekretær og skibets jagtkaptajn. Der blev serveret en 4-retters menu – selvfølgelig med vine fra Chateau de Cayx.

Selv om der naturligvis skulle holdes på formerne, forløb arrangementet i en afslappet og munter stemning, hvor Prins Henrik viste sig som en vidende og beleven vært med stor indsigt i gastronomi og vin.

Som tak for arrangementet forærede Finn og Lone Prins Henrik et rustikt smykke med rav og sten fra Vestkysten. Finn fik selv lov at passe smykket til om prinsens håndled.

Værtsparrerne fra fem restauranter fik en interessant oplevelse på Kongeskibets sidste togt i denne sommer fra Køge til København.



## En god sommer i Nyminddegab



Glade sommergæster i sol, blæst og byger i Nyminddegab.

Vores sommertilbud på ferielejligheder har været populært. Vi har haft en travl sommer med mange glade gæster, som har nydt havet, klitterne, heden, de mange seværdigheder og aktivitetsmulighederne i omegnen. Tak til vores gæster – og velkommen her igen.

## Kromandens gode opskrift

### Manchego – 4 personer

En lækker og anderledes ostedessert. Retten er lavet med Manchego ost, som er Spaniens mest kendte ost fremstillet af fåremælk.

Du skal bruge:

- 200g Manchego ost
- 2 stk. kvæder
- 4 skraver daggammelt rugbrød
- 500g sukker
- 1 dl. Hvidvin
- ½ l. vand
- Smør
- Pr. dl. 0,5 g agar eller ½ husblas
- Kørvel

Skær Manchegoen i tern på ca. 1x1cm. Kog sukker, hvidvin og vand op. Pocher de skrællede kvæder i lagen. Skær kvæderne i tern på ca. 1x1cm. Lav en gele af syltelagen. 2 dl. der tilsættes agar eller husblas. Blend rugbrødet til smulder og rist det med lidt smør og lidt salt.

Anret i små dybe tallerkener eller skåle med kvædegele i bunden, derover ristet rugbrød og slut med tern af ost og kvæder på toppen. Pynt med lidt frisk kørvel. Velbekomme.