

# Selskabsbrochure



I dette materiale har vi udarbejdet nogle forslag, der vil gøre det lettere for Dem at få tilrettelagt netop det festarrangement som De ønsker.



Hos os får De fest til en fast pris. De kan frit vælge hvilken forret – hovedret – dessert og natmad, De måtte ønske.

Har De specielle ønsker opfyldes dette også.



Dette betyder også at når De vælger Nymindegab Kro, har De lagt Deres fest i professionelle hænder, og på den måde kan De være gæst ved Deres eget arrangement. Kontakt os hvis De har spørgsmål, vedrørende vores forslag eller kig ind så kan vi samtidig vise Dem vores skønne faciliteter, smukke lokaler og vores fantastiske udsigt.



# Helafstensarrangementer

Priser og indhold...  
ved min. 20 personer

Arrangementstype.	1	2	3	4	5
Velkomstdrink			*	*	*
3 retters festmenü	*	*	*	*	
5 retters gourmetmenü					*
Vincouvert*	*				
Vin ad libitum**		*	*	*	
Husets bedre vine					*
Kaffe/ the	*	*	*	*	*
Småkager	*	*			
Konfekt			*	*	*
Cognac og likør				*	*
Bar m/ øl, vand og vin***				*	*
Natmad	*	*	*	*	*
Blomster	*	*	*	*	*
Pris pr. couvert	495,-	530,-	588,-	650,-	806,-

Bemærk faktureringsgebyr hvis regning skal sendes på 100,00

\* Vincouvert: 2 gl. hvidvin, 2 gl. rødvin og 1 gl. dessertvin.

\*\* Vin ad libitum: Hvidvin, rødvin samt dessertvin under middagen.

\*\*\* Fri bar: Fri bar i 7 timer fra arrangement start, herefter efter forbrug.



# Velkomstdrinks

Som tilkøb til arrangement nr. 1 og 2 betales  
*Kr. 35,00,- pr. person i tillæg.*

1. 1 gl. Kir (Solbærlikør og Hvidvin)
2. 1 gl. Pessoa med orangejuice
3. 1 gl. Mousserende vin
4. 1 gl. Nymindegab Kro speciale
5. 1 gl. Dry Martini (Gin og tør Vermoth)
6. 1 gl. "Den alkoholfrie"

# Forretter

1. Jomfruhummersuppe med Jomfruhummertartar og Grøn olie  
*102,00 kr.*
2. Havkat på bund af Spinat, Vaniljesabyonne og Grønne skud  
*92,00 kr.*
3. Skinke fra Fanø med Rygeost, Kartoffelchips og Sprød salat  
*96,00 kr.*
4. Nymindegab Laks med Spinatsalat og Vagtelæg  
*102,00 kr.*
5. Cremet Jordkokkesuppe med sylte af Oksekank og Glace  
*92,00 kr.*
6. Reliette af Høne med Sennep og Rødbeder  
*86,00 kr.*

# Stegeretter

1. Symfoni af Kalvefilet og Unghane

**255,00 kr.**

2. Sprængt Kalvespidsbryst

**215,00 kr.**

3. Filet af Okse

**206,00 kr.**

4. Braiseret Oksetykkam

**206,00 kr.**

5. Indbagt Svinemørbrad

**234,00 kr.**

6. Letsaltet Svinebryst

**196,00 kr.**

Alle retter serveres med årstidens garniture og tilhørende sauce

# Desserter

1. Variation af Karamel (Kage, Iscreme og Mousse)  
*130,00 kr.*
2. Variation af Kaffe (Shot, Creme Brulee og Parfait)  
*130,00 kr.*
3. Desserttallerken efter årstiden  
*130,00 kr.*
4. Variation af Parfait, Sorbet og Iscreme  
*130,00 kr.*
5. Creme Brulee med Sorbet  
*102,00 kr.*
6. Chokoladetallerken (Kage, Parfait og Mousse)  
*152,00 kr.*

# Natmad

1. Pølse og Ostebræt med diverse tilbehør  
**102,00 kr.**
2. Kartoffel/Porresuppe med ristet bacon  
**82,00 kr.**
3. Små frikadeller med kold Kartoffelsalat  
**82,00 kr.**
4. Æggekage med ristet bacon, purløg og rødbeder  
**82,00 kr.**
5. Løgsuppe med Ostekiks  
**72,00 kr.**
6. Skinke og Grønsagstærte med salat  
**72,00 kr.**

# Det vestjyske arrangement

Priser og indhold for 7 timers arrangement...  
*Ved min. 20 personer*

Husets Velkomst drink

\*\*\*

Nymindegab Laks med Spinatsalat

\*\*\*

Kalv som vildt med Waldorffsalat, surt & sødt

\*\*\*

Islagkage i 3 lag med Chokoladesauce

\*\*\*

Kaffe <sup>m</sup>/småkager

\*\*\*

Bar <sup>m</sup>/øl, Sodavand & Vin

\*\*\*

Asparges Suppe <sup>m</sup>/Hjemmebagt brød

*Arrangementet er selvfølgelig incl. blomster dekorationer på  
bordene & vin ad libitum i 7 timer.*

Pris pr. person for arrangement i 7 timer  
**487,00 kr.**