

Hvalpsund Færgekro

Selskaber 2012



De flotteste omgivelser til en god fest

Hvalpsund Færgekro Aps

Sundvej 87, 9640 Farsø

Tlf. 98638600 www.hvalpsund-faergetro.dk post@hvalpsund-faergetro.dk

Hvalpsund Fægekro

Kgl. Priv. Fægekro anno 1669.

Festarrangementer 2012

Når De bestiller **Festarrangement** på Hvalpsund Fægekro, er De sikker på, at Deres selskab bliver en **Festsucces**.

I de 19 år vores familie har været på Hvalpsund Fægekro har vi specialiseret os i festarrangementer, og er derfor i stand til at rådgive Dem, så vi sammen kan tilgodese alle de ønsker og detaljer, De måtte have til Deres fest.

Når De vælger Hvalpsund Fægekro, lægger De Deres festarrangement i professionelle hænder. De har ingen bekymringer og kan derfor komme som **"gæst til egen fest"**.

Kontakt os for en uforpligtende samtale om netop Deres fest. De kan ved samme lejlighed vælge et af vores smukke lokaler til Deres fest.

Stor sal 120 pers. - Ny sal 65 pers.
Andre lokaler efter aftale.

Priserne i denne brochure er gældende til 31. december 2012
Annulerer tidligere priser. Ud gave 13.
Forbehold for trykfejl og prisstigninger.



Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Festarrangementer

De bestemmer selv hvordan Deres selskab skal sammensættes.
Vi kan anbefale "Fest til Fast Pris"

Fest til Fast Pris indeholder:

- Indbydelses kort
- Velkomstdrink
- 3 retters fest middag eller Ta' selv bord
- Husets selskabs vin hvid og rød ad lib., 1 gl. dessertvin
- Kaffe og Te, Småkager
- Fri bar med Fadøl, vand og vin
- Natmad
- Opdækning med blomster
- Betjening og moms
- Værtspår overnatter gratis
- Reduceret værelsespriser til gæster
- Min. 15 voksne i 7 timer fra **kr. 495,00**

Hvis selskabet fortsætter ud over 7 timer, pålægges et gebyr på 12,00 kr. pr. couvert pr. ½ time.
Min. 550,00 kr. Beløbet dækker den "fri bar" og betjening.

Selskab betalt efter forbrug. Minimum 15 personer.

Sammensæt selv Deres menu. 1, 2 eller 3 retter:

Forretter	side 8	fra kr. 55,-
Hovedretter	side 9	fra kr. 155,-
Dessert	side 10	fra kr. 55,-
Natmad	side 11	fra kr. 50,-
Ta' selv bord	side 7	fra kr. 265,-
Kaffe		kr. 25,-
Småkager		kr. 15,-
Kransekage		kr. 25,-
Cognac og likør pr. genstand		kr. 30,-

Spiritus:

Pr. 1/1 fl. Alm. Spiritus kr. 500,- incl. sodavand i forbindelse med "fri bar".

Fri drinks efter desserten til festen slutter. Vælg frit fra vores drinkskort i baren kr. 175,- pr. person. Ekstra tillæg til "overtid" + kr. 12,- pr. couvert pr. ½ time.

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Menuer

Såfremt De har andre ønsker end menuforslagene på de foregående sider, er vi klar til at tage den udfordring. Vi kan lave lige den menu, De kunne tænke Dem til Deres selskab.

Opdækning

Priserne på ovennævnte arrangementer inkluderer foruden lokale, borddækning, duge og stofservietter (Farver efter Deres ønske), levende lys, blomsterdekorationer, samt betjening og 25% moms.

Musik

Vi er gerne behjælpelig med, at finde musikken til Deres festarrangement.

Vi kan anbefale følgende:

Per Nielsen 98632376

Gert Degn 98654389

Jørgen Sørensen 98645711

Flemming Både 98511551

Event Danmark - booking bureau 98102000

Jukebox: Sir Juke (kan spille til festsange) 70702310 - Se www.sirjuke.dk

www.diskotekvenus.dk ved Peter Kristensen 98625639/30982639

Overnatning

Har Deres gæster behov for overnatning, kan Hvalpsund Færgetro tilbyde værelser til reduceret pris i forbindelse med Deres festarrangement.

Dobbeltværelse fra 780,00 kr. incl. morgenbuffet.

Enkeltværelse fra 680,00 kr. incl. morgenbuffet.

Opredning 150,00 kr. incl. morgenbuffet.



Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Velkomstdrink

Fra Kr. 30,00

1. Kromandens velkomstdrink
 2. Asti spumante
 3. Safari med Bitter Lemon
 4. "Champagne"
 5. Kir
 6. Campari Orange
 7. Blue Fountain, blå Bols og hvidvin.
 8. Kir Royal + 5,- kr.
 9. Chardonnay Brut + 10,- kr.
-

Den klassiske danske selskabsmenu

Kromandens velkomstdrink

Hvidvinsdampet hvidfisk

Serveres på salat. Hertil dressing, brød og smør

Kalvesteg stegt som vildt

Mør kalvesteg med waldorfsalat, glaserede perleløg, bønner og gulerødder
Sødt og surt, kogte kartofler og vildt fløde sauce

Hjemmelavet islagkage

Serveret med frisk frugt

Kaffe og småkager

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Hotdogs "med det hele"

Røde pølser med brød. Lav selv.

Tilbudspris 2011 kr. 470,-

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Kokken anbefaler i 2012.

Kromandens velkomstdrink

Forret:

Husets hjemmerøgede laks

Med purløgs creme

Serveres på marinerede urter. Hertil brød og smør.

Vin: Husets selskabsvin

Hovedret:

Langtidsstegt Kalveinderlår

Medaillon af mørt, rosastegt kalveinderlår.

Anrettet med sæsonens garniture.

Hertil smørstegte kartofler og sødmet krydderurtesauce.

Vin: Husets selskabsvin

Dessert:

Vanille og lakrids panna cotta

Med syltede bær og lakridskrokant.

Vin: 1 Gl. Muscat

Kaffe og kransekage

Cognac og Baileys

Fri bar med fadøl, vand og vin.

Natmad vælg mellem:

Italiensk Tomatsuppe

Serveret med suppe nudler og brød

Hjemmebagte boller

Pålæg, ost og marmelade.

Normal pris kr. 615,00

År 2012 pris kr. 575,00

Spar kr. 40,00

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Ta' selv bord

Der kan vælges :

Forretter 2 stk. ekstra forret + 20,- kr.

Hel dampet laks med rejer og asparges
Torskafad med rejer og dressing
Rejesalat
Tunmousse med asparges
Røget laks med purløgscreme
Gravad laks med røvesauce
Fisk florentine
Hjemmerøget laks med purløgs creme
Røget dyrekølle med æblesalat
Parmaskinke med melon og soltørrede tomater
Røget svinemørbrad med pesto og salat
Kalkunroulade med parmaskinke og peber mayonaise
Sprængt andebryst med rucula, nødder og brombær
Hønsesalat med ananas
Tartelet med høns i asparges

Alle forretter serveres med brød og smør.

Hovedretter 2 stk. ekstra hovedret + 25,- kr.

Helstegt oksefilet
Indbagt kalvefilet
Glaseret skinke
Mørbrad a la orange
Sprængt kryddret nakkekam
Fyldt svinekam med baconfars
Porter braiserede svinekæber
Græske frikadeller
Alm. Frikadeller
Kåldolmere
Lammekølle med hvidløg og persille
Barbeque marinerede grillkøller
Marineret kalkunbryst
Hotwings
Stegte kyllingelår
Kylling i sur/sød sauce
Indbagt laks med spinat
Pirogger med fyld af svinekæber og rodfrugter

Kartofler 2 stk. ekstra + 5,- kr.

Pommes røsti
Bagte kartofler med kryddersmør
Græske kartofler
Pommes saute
Pommes hasselbach
Kartoffelsalat
Marineret kartoffelsalat
Flødekartofler
Smørstegte kartofler

Saucer 2 stk. ekstra + 10,- kr.

Rødvins sauce
Portvins sauce
Whiskey sauce
Bearnaise sauce
Kalvesky
Smørsauce
Timiansauce
Orangesauce
Svampesauce
Sennep sauce
Tomatsauce
Hollandaise
Pebersauce
Nøddesauce

Salater 3 stk. eller salatbar ekstra + 10,- kr.

Grøntsagstærte
Honningstegte rodfrugter
Broccolisalat med rødløg og bacon
Rødbedesalat med æbler, capers og persille
Bønnesalat med hvidløgsmayonaise og champignon
Pastasalat med soltørrede tomater, hvidløg og feta
Coleslaw
Tomatsalat
Friteret feta salat

Desserter 2 stk. ekstra + 10,-

Frugttærter med kransekage, vanillecreme, frugt og nødder
Chokoladekage med frugtcoulis
Marinerede skovbær med rørt is
Toscapærer i mandelcreme.
Frugtsalat i flødeskum
Cheesecake
Hjemmelavet islagkage, overtrukket med marcipan
Fromage efter eget ønske
Osteanretning + 15.-
Rådhuspandekager
Gammeldaws æblekage med flødeskum
Rabarbertrifle med flødeskum
Rubensteinerkage + 12.-

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Forretter

Gruppe 1

Stegt torskeryg

På bund af langtidsbagt sød tomat.
Hertil æggevinagrette

Ovnbagt smørfisk

Toppes med en krydderurtekrymmel, og serveres på en bund af rodfrugter vendt i safransauce.

Rejecocktail

Iceberg salat, rejer, asparges, caviar, tomat, agurk og citron. Hertil thousand Island dressing.

½ røget ørred

med stuvet spinat

Hummerbisque.

Cremet hummersuppe, serveret med rodfrugter, krebschaler og frossen timianfløde.

Paupiette af rødspætte og laksemousse

Rødspættefilet fyldt med mousse af norsk laks. Med flodkrebs, salat og urtevinaigrette

Kold grillet hellefisk.

Serveret i cremet ajo blanco med druer og melon

Indbagt laks med spinat

Serveres med Sauce Hollandaise

Limemarinerede tigerrejer.

På bund af friske krydderurter.

Laksetatar.

Tatar af røget laks, capers og krydderurter, på hjemmelavet knækbrød. Hertil radiser, rødløg og caviar.

Hjemmerøget laks

På bund af råmarinerede rodfrugter. Hertil balsamicoglace

Kokke elevens rejecoktial

Rejer, tomat, dild og agurk, vendt i oregano-pesto, i sprød kurv af filodej.

Gruppe 2 + 10,- kr.

Lakseroulade med ost og wasabi

På bund af marinerede urter, citron og dild.

Færgetroens Ceasars salat

Romaine salat, stegt kylling, bacon, parmesanflager samt brødcroustons serveret med den klassiske ceasars dressing

Appelsinsprængt og røget unghanebryst.

På en bund af appelsinsalat og valnødder. Hertil peberrodscreme

Pandekager med skaldyrscyld

Lækre madpandekager fyldt med stuvning af krebschaler, asparges og rodfrugter

Gazpacho

Kold grøntsags suppe, serveret med sauteret chorizo pølse

Ristede kammuslinger

Serveres med selleripure, rugcroustons og friske urter

Tarteletter med høns i asparges

Butterdejsskal

med en stegt og en dampes rødspættefilet

Serveres med raqout af asparges og rejer

Gruppe 3 + 20,- kr.

Parmaskinke med melon.

Italiensk landskinke med melonchutney.

Indbagt kronstyrfilet med baconfars.

Rosastegt kold kronstyrfilet, pakket i krydret baconfars, med råsyltede skovbær og rugtuille.

Røget svinemørbrad

Lækker hjemmerøget svinemørbrad, på salat af vindruer, tomat og grønne urter.

Hertil pestodressing

Svinekæber a la vinaigrette

Små stykker møre svinekæber, serveret på en bund af æbler, bacon og perleløg

Vegetar: Friterede pastinakker.

Serveret med hjemmelavet aioli (hvidløgs mayonaise)

Tun Tataki

Semi sushi af tunfilet, lynstegt med sesamfrø. Garneret med mangosalsa og japansk misodressing.

Hvalpsund Fægekro

Kgl. Priv. Fægekro anno 1669.

Stegeretter

Gruppe 1:

Rødvinsbraiseret okseinderlår

Med bønner omsvøbt i bacon, glaserede perleløg og timianstegte gulerødder
Hertil hvide kartofler og skysauce

Sprængt oksebryst

Symfoni af smørdampede blomkål, broccoli og gulerødder.
Hertil hvide kartofler og peberrods sauce

Svinekam stegt som vildt

Med baconsvøbte bønner, gulerødder og blomkål.
Hertil waldorfsalat, hvide kartofler og skysauce

Fylدت svinekam.

Honningglaseret rødløg, timianstegte gulerødder og friterede blomkål.
Hertil græske kartofler og paprikasauce

Flæskesteg

Med asier, rødkål, svesker, brunede og hvide kartofler, pommes paille samt skysauce

Glaseret herregårdsskinke.

Med saute af gulerødder, squash og rødløg. Hertil blomkålsgratin, broccoli og flødekartofler.

Indbagt laks

Med spinatsouffle i parmaskinke og årstidens grønt.
Hertil hvide kartofler og Sauce hollandaise

Sprængt andebryst

Med peberrodssauce, hvide kartofler, smørdampede broccoli, gratinerede blomkål og løgtærte.

Vegetar:

Garneret Squash

Med fyld af årstidens grønt. Serveres med vilde ris

Saltindbagt selleri

Grillet og serveret med årstidens tomatiserede grøntsager.
Hertil frisklavet pasta

Gruppe 2 + 15,- kr.

Portermarineret oksefilet

Med fyldig saute af årstidens grønt, tomat fyldt med peberrodssauce og pommes røsti.
Hertil portersauce

Røget svinemørbrad wellington

Letrøget svinemørbrad, rullet i kalkunsouffléfars, svampe og butterdej. Serveres med spinatsoufflé, løg/æblekompot og årstidens grønt.
Hertil kartoffeltærte og rødvinsglace.

Sprødstegt unghanebryst

På saute af svampe, perleløg og cherrytomater, glaseret blomme og årstidens grønt
Hertil smørstegte kartofler og paprikasauce

Pikantfyldt kyllingebryst

Fyldt med krydderrikant flødeost og barderet med parmaskinke.
Hertil pimentsouffles, ristede svampe og ærter fraise, smørstegte kartofler, reduceret hønsesky

Gruppe 3 + 25,- kr.

Rosastegt ungvægfilet som vildt

Med waldorfsalat, franske ærter og gulerødder.
Hertil surt og sødt, brunede og hvide kartofler, samt vildtfløde sauce

Helstegt ungvægfilet

Saute af rodfrugter, porresouffle, årstidens grøntsager og smørstegte kartofler.
Hertil reduceret kalvesky

Letrøget ungvægfilet

Rødløgskompot, saute af gulerødder, pastinak og selleri.
Hertil årstidens grønt, pommes røsti og sød timianglace

Forloren and

Æble/sveskefyldt svinemørbrad. Serveret med rødkål, svesker, appelsinsalat og porcheret ½ æble med gele.
Hertil hvide kartofler og skysauce

Gruppe 4 + 45,- kr.

Krydderstegt kalvemørbrad

Serveres på saute af pærer, rødløg og svampe, søde langtidsbagte tomater .
Hertil kartoffelroulade og timiansky

Rosastegt krondyrfilet

Med saute af valnødder og druer. Hertil Pommes croquet, glaserede æbler og årstidens grønt.
Timiankrydret vildtsky

Rosmarinstegt lammemørbrad

Svampetimbale, bagte hvidløg, årstidens grønt, ----sauce og pommes chateau.

Rosmarinstegt lammemørbrad

Svampetimbale, bagte hvidløg, årstidens grønt, mintsauce og pommes chateau.

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Dessert

Gruppe 1

Hjemmelavet islagkage

overtrukket med marcipan og chokolade, pyntet med flødeskum og frisk frugt

Toscapærer

½ porcheret pære, bagt med mandelcreme og serveret med rørt is.

Fromage (vælg mellem Rom, appelsin eller citron)

Serveres med frisk og marinerede skovbær.

Panna cotta

Serveres med hjemmelavet bailey parfait og frisk frugt.

Creme brulee

Hertil hjemmelavet skovbær parfait og frisk frugt

Gammeldaws æblekage

Med ribsgele, æblekagerasp og flødeskum

Gruppe 2 + 10,- kr.

Rådhuspandekager

Med abrikos marmelade og fyldt med vanillecreme. Serveres med abrikos/amarettokompot.

Isfragilite

Chokolade og jordbæris, rullet med fragilitebund. Serveres med frisk frugt.

Chokoladeskål

Fyldt med orangemarinerede frugter. Hertil rørt is

Rødvinporcheret pære

Serveret med hjemmelavet vanille parfait.

Pandekager

Serveres med sukker, jordbærsyltetøj og hjemmelavet vanille parfait.

Rabarbersuppe (sæson sommer)

Serveres med jordbær og hjemmelavet vanille parfait.

Gruppe 3 + 20,- kr.

Omelet en surprise

Lagkagebund, smurt med marmelade toppet med frugt og vanilleis, dækket med marengs og bagt i ovn.

Gateau marcel

Frossen semibagt chokoladecake serveret med appelsinsorbet og frisk frugt.

Karamelkurv

Serveret med 3 slags is, flødeskum og frisk frugt.

Jordbær romanoff (sæson)

Rom marinerede friske jordbær. Serveres med hjemmelavet vanille parfait.

Ostetallerken

3 slags økologisk ost fra Thise. Serveres med portvinsmarinerede valnødder, rugtuille, knækbrød og tranebærkompot.

Triplekage

Skovbærcreme og chokolademousse op mazarinbund. Hertil limemarinerede ananas.

½ ananas

Fyldt med frisk frugtsalat. Hertil rørt is.

Tiramisu

Mascarpone creme med Lady fingers vendt i stærk kaffe.

Rubensteinerkage

Romfromage på makronbund, smurt med hindbærmarmelade. Hertil chokoladedyppet profiteroles.

Dessert tallerken

Variation af hjemmelavet vanille parfait, appelsin sorbet, gateau marcel, årstidens mousse og frisk frugt.

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Natmad

Gruppe 1

Lune rundstykker

med 3 slags pålæg, 2 slags ost og 2 slags marmelade.

Hotdogs ”med det hele”

Røde pølser med brød. Lav selv.

Lasagne

Med mix salat og dressing. Flutes

Hjemmelavede frikadeller

Med kold kartoffelsalat. Rugbrød og rødbeder.

Grøntsagstærter

med bacon og cocktailpølser. Hertil mix salat.

3 slags pizza

Hjemmelavet pizza.

Kyllingesalat

Anrettes på salatbund, majs, tomater og ærter

Hertil flutes og smør.

Asparges suppe

Serveres med hønsesouffleboller og lune flutes.

Gruppe 2 + 10,- kr.

Sandwich

3 stk. 3 kanter med Skinke/ost, kalkun/karrymayonaise og Røget laks med æggesalat.

Biksemad

Rødbeder, rugbrød og bearnaise sauce

Æggekage

med bacon, tomat og purløg. Hertil rugbrød, rødbeder og kolde kartofler.

Svampesuppe med bacon.

Hertil grovflutes.

Karrysuppe

Med piment, ris og hønseskød.

Hertil lune flutes.

Gullash suppe

Hertil grovbrød.

Chili con carne

Serveres med salat og lune flutes

Ciabatta boller

Med marineret kalkunbryst, hamburgerryg, røgtet laks og 2 slags ost. Karrymayo, italienssalat og pesto samt smør.

Gruppe 3 + 25,- kr.

Færgetroens skibberlabskovs

med rødbeder, sennep og rugbrød.

Sydlandsk specialiteter

Parmaskinke, chorizo og f.eks. Milano og Napoli.

Hertil oliven, feta, soltørrede tomater og pesto samt flutes og smør.

Taco buffet

Stegt kylingebryst og ristet krydret oksekød.

Hertil guacamole, tomatsalsa, salat, tomat, agurk, hvidløg og salatter.

Hvalpsund Færgetro

Kgl. Priv. Færgetro anno 1669.

Forslag til huskeseddel:

Her nogle af de spørgsmål, vi vil stille i forbindelse med jeres selskab.

1. Dato for arrangementet: _____
2. Antal gæster: _____ heraf børn under 12 år: _____
3. Velkomstdrink Kl.: _____ Hvilken velkomstdrink: _____
4. Forret serveres ½ time senere.
5. Forret: _____
6. Vin til forret: _____
7. Sorbet: _____
8. Hovedret: _____
9. Vin til hovedret: _____
10. Dessert: _____
11. Vin til dessert: _____
12. Kaffe og Te
13. Småkage: _____ Kransekage: _____ Chokolade: _____
14. Cognac og likør: _____
15. Fri bar med øl, vand og vin: _____
16. Spiritus afregnet pr. 1/1 flaske: _____
17. Natmad: _____ Serveres kl.: _____
18. Bordopstilling: _____
19. Farve på duge og servietter: _____
20. Overnatter i på kroen _____ Hvad med gæster _____