



MAD UD AF HUSET



SALLINGSUND FÆRGEKRO

+45 97 72 00 88

info@sfkro.dk

www.sfkro.dk





Kære Kunde

Man behøver ikke at være Kongelig for at nyde de mange specialiteter fra Sallingsund Fægekro.
Vi leverer gerne maden lige til "døren".

Sallingsund Fægekro leverer mad- og festarrangementer ud af huset,
hvor maden er tilberedt af de bedste råvarer.

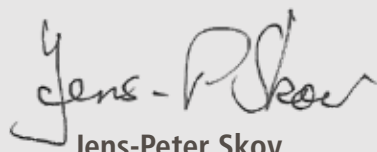
Vi leverer fra ganske få couverter til store selskaber og receptioner
i hele landet - og til yderst rimelige priser.

Vi har mulighed for at levere maden alene - eller sammensætte den totale pakkeløsning,
hvor alt er inkluderet med betjening, dekorationer, borde og stole, service, drikkevarer mm.

Se vores menuer og bestillingsbetingelser her i brochuren
og ring gerne til os og få et uforpligtende tilbud.

TAK for interessen - rigtig god læselyst.

Med venlig hilsen
SALLINGSUND FÆRGEKRO



Jens-Peter Skov

Kromand

Mad ud af huset

Generelle leveringsbetingelser

- Maden kan leveres mod et kørselstillæg.
- Maden kan også afhentes på kroen - selvfølgelig uden tillæg.
- Varme retter leveres oftest i moderne varmeskabe / varmekasser, der sikrer en høj kvalitet. Dog er det hensigtsmæssigt at have en varm ovn, såfremt der går lang tid fra levering til spisning af varm ret. På denne måde kan kvaliteten sikres ved at give produkterne en lille ekstra gang varme.
- Visse stegeretter kan først skæres ud af vores kunder ved servering. Dette for at undgå tab af kødsaft og dermed tørt kød. Vi beregner ca. 170 gr. kød pr. person, hvilket svarer til 3 skiver kød pr. person.
- Ved buffét-levering er der for de kolde retters vedkommende, beregnet en pæn skive af hver ret pr. person + ekstra - samt ca. 100 gr. kød af hver kødret. En buffet er sammensat af mange retter/stort udvalg, og derfor kan der være retter, hvor der ikke er "nok", hvis mange gæster kun vælger at spise denne ret/spise mange gange heraf. Modsat vil der så nok være andre retter med større rester til følge. Mod et tillæg kan der medsendes ekstra af de enkelte retter.
- Såfremt andet ikke er aftalt, sørger "bestiller" selv for fade og skåle til servering af varme retter samt spækbræt og kniv.
- Endeligt antal couverter meddeles os senest 7 dage før leveringstidspunkt - og prisen afregnes efter dette antal couverter. Der leveres mad til det fakturerede antal couverter.
- Afregning sker venligst forud senest 3 bankdage før levering i henhold til fremsendte faktura.
- Vi forventer, at udlånt service afleveres i rengjort stand senest 48 timer efter festen. Kontakt venligst vores personale ved tilbageleveringen, så vi sikrer, at det tilbageleverede service bliver noteret i rette navn.
- Det er muligt at leje service, duge og servietter på kroen. Vi kan tilbyde lys samt dekorationer til festen - og vi giver gerne et tilbud på al øvrig udsmykning.
- Vi er gerne behjælpelige med pris på betjening, kokke samt anden køkkenhjælp.
- Ituslået service samt bortkomne ting afregnes til vores kostpris.
- Levering sker til aftalt tidspunkt samt på aftalt sted. Dog kan mindre forsinkelser forekomme på grund af trafikale forhindringer. Vi beder venligst om orientering vedr. leveringsadresse, såfremt den er svær at finde for en "ikke stedkendt person" samt om telefonnummer til kontaktperson, der vil befinde sig på det opgivne leveringssted.
- Priserne inkluderer 25% moms.
- Priserne er gældende, til ny prisliste fremkommer.
- Priserne er vejledende og kan ændres ved stigende råvarepriser eller hændelser, som kroen ikke har indflydelse på.

Velbekomme

KLASSISKE RETTER

Sammensæt selv den ønskede menu ud fra følgende forslag.
Vi hører gerne, hvis der er specielle ønsker omkring menuen.

Pris pr. person v. min. 20 personer: 2 retter kr. 278,00 - 3 retter kr. 348,00

Pris pr. person v. 10 - 19 personer: Tillæg pr. person kr. 40,00

KLASSISKE FORRETTER

Kartoffel- & porresuppe med porregrønt og bacon
Hertil hjemmebagt brød.

Kroens muslingesuppe med hvidvin, urter, safran og
pocherede Limfjordsmuslinger
Hertil hjemmebagt brød.

Kroens fisketerrine med spinat og laks
Garneres med rejer, rogn og pyntekrebs. Hertil krydderurtdressing og hjemmebagt brød.

Rose af røget laks på sprøde salater
Garneres med marinerede urter og rejer.
Hertil krydderurtesauce og hjemmebagt brød.

Kromandens torskesalat
Dampet torskefilet i lækker mayonnaise- & cremefraichedressing med sennep, rejer og asparges.
Garneres med rejer, rogn og pyntekrebs. Hjemmebagt brød.

Kroens rejesalat med sprøde salater, tomat, agurk og melon
Ørredrogn og pyntekrebs. Dressing efter ønske - hjemmebagt brød.

Carpaccio af røget dyrekølle
Garneres med tomatsalsa, æblechutney, babysalater, pinjekerner og basilikumpesto.

Rose af tynde skiver af Serano-skinke
Serveres med flødestuvet spinat. Hertil hjemmebagt brød.

Luksus-tarteletter med stuvning af høns i asparges - 2 stk.

Hjemmelavet hønsesalat med ananas, bacon, svampe og friske krydderurter
Hjemmebagt brød.



KLASSISKE HOVEDRETTER

Kalvesteg "stegt som vildt"

Serveres med tyttebær, Waldorffsalat og surt - grøntsagsmiks og puré og smørstegte kartofler.
Vildtflødesauce.

Citron- og timianfarseret unghanebryst.

Serveres med selleripuré, kartoffel-Rösti og svampesautées.
Skysauce.

"Gammeldaws" mør kalvesteg af kalveculotte eller mør oksesteg af okseculotte

Serveres med smørristede kartofler, surt, årstidens grøntsager og dagens puré.
Kraftig skysauce.

Helstegt kamsteg med krydderurter (uden svær)

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré og Hasselback-kartofler.
Kraftig skysauce.

Helstegt, udbenet lammekølle fyldt med persille og hvidløg

Serveres med flødestuede kartofler, dagens grøntsager, dagens puré og syltede rødløg.
Lamme-skysauce.

Helstegt svinekam med sprød svær

Serveres med brunede- & hvide kartofler, rødkål, chips og surt.
Kraftig skysauce.

Sprængt svinekam

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré, flødepeberrod og persillekartofler.
Fløde-peberrodssauce.

Indbagt svinemørbrad med souffléfars og butterdej

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré og smørstegte petit-kartofler.
Skysauce.

Hvidvins-braiseret kalkunbryst

Serveres med porre- & grøn piment-sautees, smørstegte kartofler og dagens puré.
Hvidvins-sauce.



KLASSISKE DESSERTER

Kroens islagkage med hindbær- & chokoladeparfait med likørtrukne makroner
Marcipanlåg, puré og friske frugter / bær.

Hjemmelavet vaniljeparfait (is) med orangelikør
Serveres med frisk frugtsalat og coulis.

Hjemmelavet jordbærfromage
Serveres med salat af friske jordbær, jordbærcoulis og nøddemiks.
Pyntes med flødeskum og friske bær.

Hjemmelavet citrusfromage med makron og likør
Serveres med frugtcoulis, flødeskum - og pyntes med friske bær.

Fragilité-isroulade med hindbær og vaniljeis tilsmagt med orangelikør
Serveres med frisk frugtsalat og coulis.

Hjemmelavet mazarinkage med chokolade-ganache
Serveres med hjemmelavet vaniljeparfait (is) samt frisk frugtsalat / bær.

Rubinsteinkage
Makronbund med hindbærpuré, romfromage, vandbakkelse mm.

Hindbær-Panna-Cotta
med hindbærcoulis, friske hindbær, frysetørrede hindbær.

3 slags chokolademousse
Mørk chokolade - mælkechokolade - hvid chokolade.
Appelsinsalat med orangelikør - orangecoulis.

Hjemmelavet æblekage med rasp-, makron-, mandel- og chokoladelag
Pyntes med masser af friskpisket flødeskum og ribsgele.

Hjemmebagt mazarintærte med blåbærcreme
Serveres med coulis, friske blåbær og vaniljecremefraiche.

Lune æblemuffins med Calvados, æblestykker og kanel
Serveres med Calvadosparfait og æblecoulis.



GOURMET RETTER

Sammensæt selv den ønskede menu ud fra følgende forslag.
Vi hører gerne, hvis der er specielle ønsker omkring menuen.

Pris pr. person v. min. 20 personer: 2 retter kr. 338,00 - 3 retter kr. 398,00

Pris pr. person v. 10 - 19 personer: Tillæg pr. person kr. 40,00

GOURMET FORRETTER

Kromandens muslinge- & hummersuppe tilsmagt med Cognac
Serveres med urter, hummersouffle-boller samt hjemmebagt brød.

Kold rødtungeroulade med røget hellefisk, spinat og laksemousse
Anrettes på plukket salat - garneres med marinerede rejer, hel krebs og rogn.
Hertil pesto-dressing og hjemmebagt brød.

Kroens fisketallerken
Rose af røget laks - Hvid fisketerrine - Pestobagt hvid fisk.
Garneres med rejer, rogn og pyntekrebs.
Hjemmebagt brød og pesto- eller krydderurtdressing.

Carpaccio af letrøget oksemørbrad
Anrettes med salat, Parmesan, pinjekerner, chutney samt tomatsalsa.
Hertil basilikumpesto og hjemmebagt brød.

Tynde skiver rosastegt andebryst & skive af ande-Foie-Gras-terrine - tillæg på kr. 20,00 pr. person
Anrettes med sprøde salater, marinerede æbletern, nødder og portvinsgelé.
(Foie Gras kan erstattes med skiver af røget andebryst)
Smørristet toast og hjemmebagt brød.

Krydderurte- & citrus-marineret dansk, økologisk havørred
Anrettes med salat af krebsehaler, håndpillede rejer og grønne asparges.
Krydderurtdressing og hjemmebagt brød.

Pighvarterrine m. spinat - hvidvinsdampet pighvarfilet - tillæg kr. 40,00 pr. person
Sprøde salater, salat med Limfjordshummer, rejer og muslinger.
Hjemmebagt brød og safran-dressing.



GOURMET HOVEDRETTER

Meunierestegt laksefilet

Serveres med grønt sautees, dagens puré og kartoffel-Rösti.
Hummersauce tilsmagt med cognac.

Helstegt krondyrfilet - tillæg kr. 60,00 pr. person

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré og svampemiks med pærestykker og tranebær.
Nøddekartofler samt mild pebersauce.

Rosa-stegt oksefilet

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré og kartoffelkage Anna.
Rosmarinskysauce.

Rosa-stegt oksemørbrad - tillæg kr. 50,00 pr. person

Serveres med årstidens grøntsager, dagens puré og kartoffel-Rösti.
Rødvins-skysauce.

Duet af rødvinsmarineret svinemørbrad og helstegt kalvefilet

Serveres med grøntsagssouffléer, årstidens grøntsager, dagens puré og smørristede kartofler.
Rødvins-skysauce.

Rosa-stegt kalvefilet af kødkvæg - tillæg kr. 25,00 pr. person

Serveres med svampesautées, årstidens grøntsager, dagens puré og Hasselback-kartofler.
Skysauce.

Helstegt, rødvinsmarineret vildsvinekam - tillæg kr. 50,00 pr. person

Serveres med svampe og æblesautées, årstidens grøntsager, dagens puré og kartoffel-Rösti.
Sauce Calvados.

Duet af rosa-stegt kalvefilet og basilikumfarseret unghanebryst

Serveres med grøntsagsmiks, årstidens grøntsager, dagens puré og Hasselback-kartofler.
Basilikum-skysauce.

Trøffelarseret Perlehønebryst

Serveres med Foie Gras ristede petit-kartofler, grønt miks med krydderurter.
Madeira-sauce.

Kromandens Forlorne Skildpadde med gourmet-kalveinderlår og rodfrugter

Serveres med fiskeboller, fiskefrikadeller, kødboller, frikadeller, halve æg,
butterdejssnitter i Sherry-skysauce.



GOURMET DESSERTER

Luksus-æbletærte med Calvados og abrikospuree
Serveres med cremefraiche og flødeskum.

Rødvinspocheret, chokoladedyppet pære fyldt med orangetrøffel
Serveres med marinerede bær samt vaniljeparfait (is).

Frisk frugtsalat med friske bær og likør
Serveres med vaniljeparfait, chokoladepynt og coulis.

Chokolade - chokolade - chokolade
Hvid chokolademousse med likør - lun chokoladefondant - chokoladeparfait
jordbærsorbet - chokoladedyppet jordbær.

Rabarber & chokolade
Rabarbertrifli i glas - lun chokoladefondant - rabarberparfait - rabarbercoulis.

Sveske- & Armagnacparfait med udblødte svesker
Serveres med karamelsauce med pistacienødder.

Luksus-chokoladekage i lag med chokolade-ganache
Hertil syltede nødder, hjemmelavet vaniljeparfait samt frugtcoulis.

Hjemmelavet pistacieparfait med pistacienødder og marcipan
Friske hindbær og hindbærcoulis.

Gâteau Marcelle
luksuskage i 2 lag - bagt chokoladebund og chokolademousse
Pyntes med flødeskum, chokoladespåner og friske bær.

Fersken Melba (Sæson)
Pocheret, frisk fersken - vaniljeparfait - hindbærpuré med likør - mandler.

Luksus-ostetallerken med 5 danske oste fra bl.a. Thise, Arla Unica og Tebstrup
Serveres med oliven, tørrede frugter, chutney og hjemmebagt knækbrød.

Luksus-hindbær-tærte med vaniljecreme, hindbærcoulis samt friske bær
Hjemmelavet hindbæparfait - hindbærsorbet.



DEN TRADITIONELLE BUFFÉT

Rose af røget laks med marinerede urter
Serveres med krydderurte-dressing.

Tynde skiver af Serano-skinke
Serveres med melonsalat med purløg. Pesto-dressing.

Kroens hjemmelavede fisketerrine
Garneres med marinerede rejer. Hertil krydderurtedressing.

Tynde skiver af røget dyrekølle
Serveres med fennikelsalat og tomatsalsa.

Lun, helstegt oksefilét
Serveres med Hasselback-kartofler samt skysauce.

Lune, små boeuffer af svinemørbrad med champignons a la creme
Serveres med smørristede kartofler.

Brie - Port Salut - Blå Kornblomst fra Thise
Serveres med druer og oliven.

Lun chokoladefondant
Serveres med coulis og frisk frugtsalat.

Panna-Cotta med jordbær, hindbær, rabarber eller blåbær - efter sæson.

Til buffet'en medsendes 2 miksede salater med dressinger.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 288,00

Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 298,00

Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 318,00

Rugbrød, luksus-brød & smør kan tilkøbes for kr. 20,00 pr. person.



DEN UTRADITIONELLE BUFFÉT

Kold, pesto-bagt torsk med kraftig tomatsalsa
Hertil sprøde salater og pesto-dressing.

Kold, dampet laksefilet
Garneres med marinerede urter, marinerede rejer og dildcreme.

Laksetatar af røget laks med sennep, løg, dild og cremefraiche
Pyntes med krebshaler og ørredrogn.

Tynde skiver af Skagen-skinke fra Slagter Munch
Serveres med salat med bl.a. marinerede artiskokhjerter og ristede pinjekerner.

Skiver af koldt, rosa-stegt andebryst
Serveres med syrlig æblesalat samt akasieristede nødder.

Hvidvinsbraiseret kalkunbryst med krydderurter
Serveres med bagte rodfrugter og mild hvidvins- og sennepssauce.

Lun, rosa-stegt kalvefilet
Serveres med kartoffelkage Anna med hvidløg og timian - samt skysauce.

Bræt med 5 super-oste fra bl.a. Thise Mejeri
Garneres med oliven, tørrede abrikoser og druer.

Luksus-dessertkage

Hjemmelavet vaniljeparfait med orangelikør
Serveres med frisk frugtsalat & bær.

Til buffet'en medsendes tomatsalat og mikset salat.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 328,00

Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 338,00

Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 348,00

Rugbrød, luksus-brød og smør kan tilkøbes for kr. 20,00 pr. person.



DEN LUKSURIØSE BUFFÈT

Laksetatar af røget laks med sennep, løg, dild og cremefraiche
Garneres med krebsehaler og ørredrogn.

Kold rødtungeroulade med røget hellefisk, laksemousse og spinat
Anrettes med sprød salat, rejer, rogn og pyntekrebs - hertil pesto-dressing.

Lun, meunierestegt hvid fisk (efter sæson)
Serveres på spinat - hertil en kraftig hvidvinssauce med purløg.

Kolde, rosa-stegte lammekoteletter
Serveres på luksus-salat af spirer og krydderurter - garneres med syltede rødløg og artiskokhjerter.

Hjemmelavet fjerkræterriner med nødder og bær
Serveres med sauce Cumberland.

Pastasalat med pesto, skinketern, grøntsager samt økologisk ost.

Rosa-stegt oksemørbrad
Serveres med svampesautees med persille, kartoffelkage og skysauce.

Seks danske og udenlandske luksus-oste
Garneres med oliven, tørrede abrikoser og druer.

Kromandens Kongelige Æbletærte med Calvados og abrikospuré

Hjemmelavet flødeis (Parfait)
Serveres med bær-coulis.

Frisk frugtsalat med dagens friske bær
Hindbær, jordbær, blåbær mm.

Til buffet'en medsendes 3 luksus-salater med dressinger.

Pris pr. person ved min. 25 personer kr. 398,00

Pris pr. person ved min. 20 personer kr. 408,00

Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 418,00

Rugbrød, luksus-brød og smør kan tilkøbes for kr. 20,00 pr. person.



DIVERSE - min. 10 personer

Kroens asiette

F.eks. Rose af røget laks - hvid fisketerrine med dild - rejer - pyntekrebs - rogn

Seranoskine med melonsalat

- rosastegt andebryst med grøntsagsmiks

Lunt: Braiserede svinekæber med sauce

Ost & frisk frugt

Brød, smør og dressinger kr. 198,00

Uspecificeret, højt belagt smørrebrød pr. stk. kr. 78,00

2 slags sild med karrysalat med brød / smør kr. 78,00

Luksus-sandwich - 2 halve pr. person

- med to slags fyld kr. 58,00

Fiskefilet med remoulade & citron kr. 48,00

Franskbrød med rejer "i trængsel" kr. 118,00

Canapéer - med luksuspålæg - 3 stk. pr. person kr. 78,00

Luksus-salatanretning med dressinger og brød kr. 88,00

Kold roastbeef med kartoffelsalat & brød kr. 118,00

Luksus-pølsebord med div. tilbehør, brød & smør
- 6 slags pølser kr. 168,00

Ostebord med druer, frugt, kiks samt brød
(6 luksus-oste) kr. 168,00

Oste- og pølsebord - kombination af ovennævnte . . . kr. 178,00

TA' SELV STEGEBORD - min. 20 personer

Rosa-stegt svinemørbrad
Rosa-stegt oksefilet / kalvefilet
Glaseret skinke
Helstegte, fyldte lammekøller

Serveres med 3 special-salater, flødebagte kartofler, kartoffelkage Anna med timian, kold kartoffelsalat samt hjemmebagt brød.

Pris pr. person kr. 288,00

Ønskes en kok til udskæring/anretning, sørger vi gerne for det.
Indhent venligst prisoverslag.



RECEPTIONER

RECEPTIONS-BUFFET I

Små tærter med lakserogn, rødæg og creme fraiche

Canapéer med forskelligt pålæg

Lækre mini-sandwiches med rejemousse og røget laks

Melonstykker omrullet med Serano-skinke

Ostebjælker med lune, honningristede mandler

Hjemmelavet kransekage- & chokoladekonfekt

Brød & smør

Frugtkurv

Pris pr. person kr. 178,00

RECEPTIONS-BUFFET II

Luksus-canapéer med røget laks, Parma-skinke og roastbeef

Små vandbakkelser med rørt cremefraiche og ørredrogn

Små buttedejskaller med æggemousse, laksemousse og rejemousse

Små, lune porretærter med bacon

Små lune frikadeller med cornichoner

Carpaccio af kold kalvefilet med tunmousse

Emmenthaler-bjælker med druer og oliven

Hjemmelavet kransekage- & chokoladekonfekt

Brød & smør

Pris pr. person kr. 218,00



RECEPTIONS-BUFFET III

Kromandens udvalg af portionsanrettede tapas-glas - f.eks.:

Scambi-rejer - muslinger - sur / sød sauce

Fiskefrikadelle - havtornremoulade - rejer

Røget laks - fisketerrine - rejer - krydderurtdressing

Hjemmelavet hønsesalat - ananas - bacon - svampe

Røget dyrekølle - marinerede bøgehatte - tyttebær - pesto

Rød tun - ristet sesam - soya - krebsehale

Kalvefilet - tunsauce - capersfrugt - tomat

Andebryst - syrlig æblesalat - artiskok - tomat

Serano-skinke - melon - svampe - pesto

Ostepetit-fours m. tilbehør

Desserttrifli - dessertkager - hjemmelavet is

Udvalg af 6 glas efter ønske kr. 228,00
Efterfølgende glas kr. 30,00 pr. valgt glas
Osteafdeling kr. 50,00
Dessertafdeling kr. 60,00

Buffet I & II leveres til min. 25 personer. Buffet'erne er sammensat således, at de kan nydes "stående" - og de er kun beregnet til receptioner - ikke hovedmåltider.

Buffet III kan sagtens dække en frokost / lettere aftensmåltid - især hvis ost / dessert vælges.



PRIVATE-DINING

Sallingsund Fægekro tilrettelægger gerne specialmiddage i egne stuer, hvor vores chefkokke medbringer "det hele" til en super-aften.

Vi tilbereder, anretter, serverer, orienterer, vasker op og tager gerne service, drikkevarer og borddekorationer med.

Overrask familie, venner og forretningsforbindelser og invitér til en utraditionel aften, hvor vi står for hele arrangementet.

Afhold f.eks. den kommende bestyrelsesmiddag og nyd en eksklusiv middag sammen med gæsterne.

Prisen afhænger af jeres ønsker til selve menuens omfang, sammensætning og tidsforbrug.

Og vi leverer gerne spændende vine fra vores store vinkælder.

VI KLARER GERNE HELE FESTEN

Vi kan selvfølgelig klare hele leverancen til festen i lighed med et totalt arrangement på kroen.

Vi kan foreslå følgende:

Total-opdækning inkl. stofduge & stofservietter

Dekorationer efter aftale

3-retters menu inkl. al kokkehjælp og kørsel

Opdækning, betjening under middagen - oprydning / hjælp frem til afslutning inkl. hjælp til bar mm.

Kaffe/te med hjemmebagt kranssekage

Natmad

Prisen starter fra kr. 599,00 pr. person for et 8 timers arrangement.

Vi kan medtage vine til "købmandspriser", da betjeningen er betalt. Der afregnes efter forbrug.

Vi kan sørge for bryllupskage, telt, service, blomsterpynt mm. efter ønske.

Tillæg for personale efter kl. 23.00 (kokke) & efter kl. 01.00 (betjening) på kr. 350,00 pr. påbegyndt time.



SALLINGSUND FÆRGEKRO ER OGSÅ SPECIALISTER I:

- ✓ Livets fester
- ✓ Firmafester
- ✓ Kurser
- ✓ Ferieophold
- ✓ Weekendophold
- ✓ Udflugter
- ✓ Jule-, Nytårs- & Påskeophold





Tak for din opmærksomhed

Jeg håber, at vores katalog har været med til at inspirere dig, så du er kommet et skridt nærmere til at realisere drømmen om et festligt arrangement med kongelige smagsoplevelser fra Sallingsund Færgetro.

Ring til os og lad os sammen gøre dine drømme til virkelighed.

Med venlig hilsen
SALLINGSUND FÆRGEKRO

Jens-Peter Skov
Kromand



RING TIL OS: +45 97 72 00 88

SALLINGSUND FÆRGEKRO

Sallingsundvej 104
7900 Nykøbing Mors
info@sfkro.dk
www.sfkro.dk

