



# NYTÅRSOPHOLD

For 29. gang skal kromanden og hans personale fejre et årsskifte på Sallingsund Færgetro - og vi vil gøre vores yderste for at markere denne specielle begivenhed med et helt igennem gennemført luksus-gourmetophold, hvor kvaliteten på alle måder er i "højsæde". Oplev et stemningsfuldt farvel til 2022 - og et festligt goddag til 2023 i selskab med glade gæster i smukt pyntede lokaler.



## PROGRAM DEN 31. DECEMBER

- Fra kl.15.00:** Ankomst: Vin- og frugthilsen på værelset.  
Kvarte luksus-sandwiches samt små luksus-kager, der kan nydes til kaffe, te eller chokolade, der kan brygges på værelserne.
- Kl. 17.45** Vi byder velkommen ved vore pladser / borde med "luksus-bobler".
- Kl. 18.00** H. M. Dronningens Nytårstale på storskærm.  
Efterfulgt af vores nytårsmenu.
- Kl. 24.00** Byder vi 2023 velkommen med Champagne.
- Kl. 00.15** Skyder vi Nytåret ind med det store festfyrværkeri - som sædvanligt.  
Dans til kl.02.00 - baren er åben med frie drinks, øl, vand og vin.  
Natmad: Jordskokkecreme med tilbehør.
- 

## PROGRAM DEN 1. JANUAR

- kl. 8.00 - 11.00** Udvidet morgenbuffet med lune æggeretter, lun leverpostej, pandekager, laks, morgenbitter, Champagne etc.



# MENU

## **Kromandens Gourmet-Persillesuppe med hvidvin**

Pocherede Limfjordsøsters - pocherede Limfjordsmuslinger - smørristede kammuslinger - urter  
Hjemmebagt brød

2015 Chardonnay Magnum, Planeta, Italien

## **Lun, smørdampet Nytårstorsk med Limfjordshummer**

Limfjordshummer - grøn olivenolie - dild - ægte caviar

2017 "La Redonne" Magnum, Jean Luc Colombo, Côtes du Rhône Blanc, Frankrig

## **Vildtterriner med fasan og krondyr**

Vintertrøfler - foie-gras-creme - paradisæble-gele - syltede nødder

2017 Mercurey 1. Cru "Le Clos du Roy", Faiveley, Bourgogne, Frankrig

## **Udbenet, krydderurte-farseret vagtel**

Svampemiks med rødløg - kartoffel-Rösti - græskarpuree - jordskokkechips - vagtelæg  
Madeira-glacé

2014 Brunelleo di Montalcino, Caparzo, Toscana, Italien

## **Gourmet-oste-quiche med "Blue-Grube" fra Thise**

Toppes med hvid chokolade-creme og pistacienødder

2015 Château de Cayx Magnum "Aquarelles", H.K.H Prinsen, Cahors, Frankrig

## **Komposition af passionsfrugt og chokolade**

Passionsfrugt-Panna-Cotta - mini Gâteau Marcelle - passionsfrugt-sorbet  
- passionsfrugt-parfait - chokolade-crumble

Pinot de Charentes Blanc, Francois Voyer, Frankrig

## **Kaffe, te med hjemmelavede luksus-chokolader**

XO-Cognac & likør

**Musikalsk underholdning hele aftenen.**



## PRISER OG BETALING

- Nytårsaften inkl. overnatning og morgenbuffet : Kr. 2.795,-
- Tillæg for dobbeltværelse som enkeltværelse kr. 300,-  
Mulighed for tilkøb af juniorsuiter / suite.
- Opholdet kan forlænges med dage før og efter Nytåret  
Dobbeltværelse a kr. 750,00 pr. nat inkl. stor morgenbuffet (2 personer).
- **Luksus-pension (SKAL forudbestilles):**  
Der er mulighed for at bestille en 3 retters luksus-menu med appetizer inkl. kromandens valg af velkomstbobler, tilhørende luksus-vinmenu, kaffe / te samt cognac / likør den 29. december samt den 30. december fra kl.18.00.  
Pris pr. person pr. dag kr. 795,00.  
Der er mulighed for at vælge a la carte i begrænset omfang, hvis dette ønskes.

---

## AFBESTILLING AF OPHOLD

- Depositum på kr. 2000,- pr. person betales ved bestilling - restbeløbet pr. den 10. december 2022. Ved evt. bestilling efter 10. december betales det fulde beløb.
- Skulle der indtræde sygdom, og annulleres opholdet inden 10. december 2022, vil depositum (minus kr. 500,00 pr. person) blive tilbagebetalt, såfremt vi modtager lægeerklæring.  
Bliver man ramt af sygdom efter den 10. december, hvor hele beløbet er indbetalt, tilbagebetales beløbet (minus kr. 500,00 pr. person), hvis det lykkes os at sælge opholdet til anden side. Skulle dette ikke lykkes for os, sørger vi selvfølgelig for et ophold på kroen på et andet tidspunkt.  
Vi vil gøre vores yderste for at holde Jer skadesløs i forbindelse med sygdom.

---

## GENEREL INFORMATION

- Skulle man lide af allergi - eller ikke ønsker at spise fisk etc., ændrer vi gerne lidt på menuen, såfremt vi er bekendt hermed INDEN ankomst.
- Vi forbeholder os ret til at opkræve et mindre gebyr pga. stigende energipriser og råvarepriser, såfremt disse stiger yderligere.

---

Personalet og undertegnede ser frem til at skulle byde velkommen til et uforglemmeligt og lidt anderledes Nytårsophold end sædvanligt.

Jens-Peter Skov & Team Sallingsund

