



NYTÅRSOPHOLD

Vi fejrer hvert år nytåret med manér på Sallingsund Fægekro.
Oplev vores luksus nytårsophold med et stemningsfuldt farvel til det gamle år
og et festligt goddag til det nye i selskab med glade gæster.

Se det spændende program for 2019 / 2020,
hvor vi markerer årsskiftet med kulinariske lækkerier,
musik og dans, kæmpe festfyrværkeri mm.

Personalet på kroen ser frem til at byde velkommen til et uforglemmeligt ophold.



PROGRAM DEN 31. DECEMBER

- Fra kl. 13.00** Ankomst og indkvartering
Champagne- og frugthilsen på værelset samt kvarte luksus-sandwiches og små luksus-kager, der kan nydes til kaffe / te.
- Kl. 17.45** Vi byder velkommen i salen med champagne.
- Kl. 18.00** H.M. Dronningens nytårstale vises på storskærm i salen.
- Kl. 19.00** Vi går til bords - 6 gourmet-serveringer med tilhørende vine af høj klasse.
Se menuen på næste side.
- Kl. 22.30** Musik og dans v. musiker Søren Worsøe.
Under dansen serveres superior-fadøl / øl, vand, drinks, "bobler", husets superior-vine, avec etc.
- Kl. 24.00** Årsskiftet markeres med Champagne (Demi-Sec) og nytårs-sangene.
- Kl. 00.15** Kæmpe festfyrværkeri over fjorden.
- Kl. 02.00** Natmad: Luksus oste- og pølsebord med lun leverpostej, tilbehør etc.
-

PROGRAM DEN 1. JANUAR

- Kl. 09.00** Udvidet morgenbuffet med lune æggeretter, lun leverpostej, pandekager, laks, morgenbitter, champagne etc.



MENU

Kromandens krabbe-bisque med Noilly Prat
Krabbesouffle-boller - urter - hjemmebagt brød
2016 Chardonnay, Columbia Crest, USA

Pighvarterrine med safran
Limfjordshummer - Limfjordsøsters - Rømmørej
2018 Macon Villages, Drouhin, Bourgogne, Frankrig

Lun variation af Kammerskinke fra Thy og muslinger
Kammuslinger - Limfjordsmuslinger - Hjertemuslinger - hvidvinssauce
2013 Château Rahoul Blanc, Graves, Bordeaux, Frankrig

Duebryst & fasanbryst
Spinat - trøfler - rysteribs - sauce Cumberland
2015 Vinding Montecarubo "Il Piccolo", Sicilien, Italien

Rosastegt kronkrondyrfilet
Svampemiks med rødløg - kartoffel-Rösti - rødbedepuree - jordskokkechips
Vildtflødesauce med Portvin
2011 Brunello di Montalcino, "I Cipressi del Casato", Italien

Komposition af citrus & nougat
Lime-Panna-Cotta - lille kage med orange- og limeganache - nougatparfait
clementinsorbet i udhulet clementin - blodappelsincoulis - orange-"sand"
2017 Moscato d'Asti, Cá del Baio, Italien

Kaffe, te med hjemmelavede luksus-chokolader
XO-Cognac og likør



PRISER OG BETALING

- Nytårsaften som beskrevet - inkl. overnatning og udvidet morgenbuffet kr. 2.895,-
- Tillæg for dobbeltværelse som enkeltværelse kr. 300,-
Mulighed for tilkøb af juniorsuiter / suite.
- Opholdet kan forlænges med dage før og efter:
Dobbeltværelse kr. 650,- pr. nat inkl. stor morgenbuffet (2 personer)
- **Luksus-pension (skal forudbestilles):**
Vi tilbyder 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. 779,-.
Der er mulighed for at vælge a la carte i begrænset omfang.

AFBESTILLING AF OPHOLD

- Depositum på kr. 2.000,- pr. person betales ved bestilling
- restbeløbet pr. den 10. december. Herefter betales det fulde beløb.
- Ved afbestilling pga. sygdom inden 10. december, vil depositum (minus kr. 500,- pr. person) blive tilbagebetalt, såfremt vi modtager lægeerklæring.
Efter den 10. december tilbagebetales beløbet (minus kr. 500,- pr. person) hvis det lykkes os at sælge opholdet til anden side. I værste fald sørger vi selvfølgelig for et ophold på et senere tidspunkt.
Vi vil selvfølgelig gøre vores bedste for at holde dig skadesløs.

GENEREL INFORMATION

- Special menuer / allergener vil vi gerne orienteres om dagen inden ankomst, af hensyn til vores planlægning.
- Påklædning nytårsaften: Festtøj / smoking.
- Ret til ændringer forbeholdes.

