



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 2020 - og et festligt goddag til 2021 i selskab med glade gæster i smukt pyntede lokaler.

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



PROGRAM DEN 31. DECEMBER

- Fra kl.12.00:** 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. 15.00** Vi byder velkommen ved vore pladser / borde med "lyserøde bobler".
- Kl. 17.50** Programmet afbrydes, hvor vi transmitterer H.M. Dronningens Nytårstale på storskærm.
Til talen serveres en "gane-reenser" i form af champagnesuppe med champagnesorbet.
- Kl. 22.00** Siger vi et foreløbigt "TAK for i aften" - aftenen fortsætter på værelserne.
Årsskiftet følges på vores fjernsyn.
Under spisningen sætter vi 1 flaske champagne i køleskabene, så Nytåret kan skåles ind på værelser / balkon / terrasse.
- Kl. 00.15** Skyder vi Nytåret ind med det store festfyrværkeri - som sædvanligt.
Man kan se fyrværkeri fra værelserne - eller ude på pladsen - og man kan medbringe champagnen.
Vi sætter ligeledes en natmads-asiette med diverse lækkerier på værelserne - kan nydes sammen med øl, vin eller drinks fra minibarerne på værelserne.
Drikkevarerne i minibaren vil selvfølgelig være uden beregning denne dag.
-

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 "Limfjordshummerskel"

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

2011 Castello di Meleto, Chianti Classico Riserva, Toscana, Italien

Udbenet, krydderurte-farseret vagtel

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

2013 Gigondas "Domaine La Chapelle", Côtes du Rhône, Frankrig

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

Toppes med hvid chokolade-creme og coral-tuille af hvid chokolade

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

Komposition af havtorn og chokolade

Havtorn-Panna-Cotta - Gâteau Marcelle - havtorn-granité
Marinerede havtorn-bær - Havtorn-perler - chokolade-crumble

Pinot de Charentes Blanc, Francois Voyer, Frankrig

Kaffe, te med hjemmelavede luksus-chokolader

XO-Cognac & likør

Musikalsk underholdning ved vores dygtige musiker Søren Worsøe.

Underholdning ved kroværten.



PRISER OG BETALING

- Nytårsaften inkl. overnatning & 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 Nytåret
Dobbeltværelse a kr. 650,00 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. 779,00.
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 2020. Ved evt. bestilling efter 10. december betales det fulde beløb.
- Skulle der indtræde sygdom, og annullerer De derfor opholdet inden 10. december 2020, vil depositum (minus kr. 500,00 pr. person) blive tilbagebetalt, såfremt vi modtager lægeerklæring.
Bliver De 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 Dem skadesløs i forbindelse med sygdom.



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.
-

COVID-19

Covid-19 situationen betyder, at festlighederne får et lidt andet forløb end tidligere år - vi overholder selvfølgelig Myndighedernes anbefalinger med sprit, mundbind, afstand etc. - og programmet er fastlagt på baggrund af Myndighedernes udmelding om, at aftenen i kroens lokaler skal slutte kl. 22.00.

Vurderer Myndighederne, at det er umuligt at gennemføre arrangementet som anført, vil det totale beløb selvfølgelig blive tilbagebetalt.

Dette vil også ske, hvis ens nærmeste og éen selv bliver ramt af Corona.

