

INSPIRATIONSKATALOG



SALLINGSUND FÆRGEKRO



Telefon
+45 97 72 00 88

E-mail
Info@sfkro.dk



Kære Gæst

Vi har hermed fornøjelsen at introducere og inspirere såvel madmæssigt som konceptmæssigt i relation til fest på Sallingsund Fægekro.
Vi har stor erfaring i at afholde livets store mærkedage for vores gæster.

Vi sætter en ære i at danne en perfekt ramme om ethvert tænkeligt arrangement
- hver eneste gang.

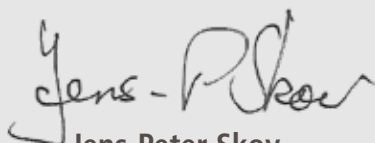
Vi sørger for smuk udsmykning i form af blomster og dekorationer, passioneret og venlig betjening, udsøgt mad og vin og ny-istandsatte værelser
- alle med en uovertruffen udsigt til Limfjorden eller Legind Bjerge.

De forskellige menuer i dette katalog er oplæg fra vores side
- sammensat af de mest populære retter.

Ønskes en anden sammensætning, kan dette selvfølgelig altid lade sig gøre.

TAK for interessen og tilliden til kroen - rigtig god læselyst.
Vi håber, at vi får mulighed for at byde velkommen på Limfjordens Perle.

Med venlig festhilsen



Jens-Peter Skov

Kromand

Generel information om vores menu-pakker

- Vi giver 10% rabat på alle fester søndage - torsdage
- Alle menu-pakker inkluderer 25% moms, dekorationer samt 1. klasses betjening. Pakkerne kan ikke kombineres med andre tilbud
- Følgende sammensatte pakker har en varighed af 8 timer, og de kan benyttes både fra kl.12.00 eller til aften
- Vi har ingen lukketid - gæsterne bestemmer selskabets varighed - dog betales der et tillæg pr. påbegyndt tjenertime efter 8 timer på kr. 350,00 pr. time til endt oprydning til bl.a. dækning af betjeningens overtidsbetaling
- Vi tager ikke tillæg for brug af vores populære lokaler med fjordudsigt
- Festpakkerne gælder for min. 15 betalende voksne gæster
- Vi tager gerne hensyn til diæt-ønsker / andre gæsteønsker omkring menu, såfremt dette er meddelt inden produktion af retterne. I modsat fald forbeholder vi os ret til at påføre et tillæg, hvis ny tilberedning er påkrævet



Festmiddag kr. 588,00

Velkomstdrink: 1 glas mousserende vin, Kir eller vin efter ønske
3 retters klassisk-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale
Til maden serveres husets vine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller øl / vand efter ønske
Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe & te med sødt

Gourmet-festmiddag kr. 678,00

Velkomstdrink: 1 glas mousserende vin, Kir eller vin efter ønske
3 retters gourmet-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale
Til maden serveres husets vine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller øl / vand efter ønske
Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe & te med sødt

Helaftens-festmiddag kr. 688,00

Velkomstdrink: 1 glas mousserende vin, Kir eller vin efter ønske
3 retters klassisk-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale
Til maden serveres husets vine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller øl / vand efter ønske
Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe & te med sødt
Natmad – se menuforslag

Øl, vand og husets vine ad libitum efter middagen kan tilkøbes for kr. 120,00 pr. person

Gourmet-menu-pakke kr. 788,00

Velkomstdrink: 1 glas mousserende vin, Kir eller vin efter ønske
3 retters gourmet-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale
Til maden serveres husets vine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller øl / vand efter ønske
Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe, te med sødt
Natmad – se menuforslag

Øl, vand og husets vine ad libitum efter middagen kan tilkøbes for kr. 120,00 pr. person

Gourmet-menu-pakke kr. 898,00

Velkomstdrink: 1 glas Superior-mousserende vin, Kir eller vin efter ønske
3 retters gourmet-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale
Til maden serveres husets Superior-vine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller special-øl / vand efter ønske. Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe, te med sødt
Natmad – se menuforslag

Øl, vand og husets vine ad libitum efter middagen kan tilkøbes for kr. 120,00 pr. person

Luksus-gourmet-pakke kr. 998,00

Velkomstdrink: 1 glas Champagne, Kir Royale eller Superior-vin efter ønske
Canapeer / snacks til velkomstdrink
4 retters gourmet-menu fra vore menuforslag – eller efter aftale.
Til maden serveres husets udvalgte Superior-årgangsvine ad libitum – såvel hvidvin, rødvin og dessertvin – eller special-øl / vand efter ønske
Der serveres isvand under hele middagen
Kaffe, te med hjemmebagt kransekage og fyldte chokolader
Natmad – se menuforslag

Special-øl, vand og udvalgte Superior-vine ad libitum efter middagen kan tilkøbes for kr. 150,00 pr. person

VIP-pakke kr. 1.398,00

Ovennævnte luksus-gourmet-pakke med følgende tillæg:

Velkomstdrink i vinkælderen med kromanden, der fortæller anekdoter (Max. 12 personer)
Ved mere end 12 personer arrangeres velkomstdrink / fortælling i lokale eller på terrasse
– mulighed for besøg i vinkælderen i opdelte hold af kortere varighed.

Ekstra mellemret samt "ganerenser"
"Cru Classé" vin-standard på alle vine
Cognac / likør fra vor avec-vogn til kaffen
Afsluttende drink med husets mærker



Bryllupsfest

Oplev den perfekte bryllupsdag / -fest med udsigt over Limfjorden

- Oplev super-atmosfære - og nyd kroens enestående beliggenhed
- Nyd den luksus at kunne være næsten alene på kroen - afhængig af selskabets størrelse
- Vielse kan ske på den store plæne med udsigt over fjorden
- Vielse kan arrangeres med præst eller borgmester efter ønske
- Vi "ruller" den røde løber ud, sørger for stolerækker, knæleskammel, alterbord, dekorationer mm. - (Tillæg)
- Vi er gerne behjælpelige med fotograf, brudebuket og musik
- Vores betjening "sabler boblerne" efterfølgende - og vi sørger for borde til efterfølgende reception
- Reception kan arrangeres på stranden ved Limfjorden - (Tillæg)
- Stor bryllupskage i lag efter aftale / ønske - (Tillæg)
- Bordopstilling ved runde borde – grenbord – aflange borde – småborde (Muligheder / begrænsninger afhænger af gæsteantal)
- Bryllupsfest i salen med tilstødende lokaler samt tilstødende terrasse med fantastisk udsigt over Limfjorden
- Flotte borddekorationer efter aftale med årstidens blomster
Vi prøver at opfylde alle ønsker – dog med evt. tillæg for specialblomster / sæson
- Bryllupsfesten kan arrangeres i luksus-telt på plænen med terrasse, varme, toiletvogn, bålfade, fakler og røde løbere mm. - (Tillæg efter aftale)
- Se venligst forslag til festmenuer

Overnatning

- Brudesuiten med udsigt over Limfjorden medfølger uden beregning på bryllupsdagen ved min. 50 gæster
- Specialpris til overnattende gæster i vores komfortable værelser
- Nyd stor morgenbuffet med jeres overnattende gæster

Vi sammensætter meget gerne et tilbud på netop jeres fest



Klassiske forretter

Kartoffel- & porresuppe med porregrønt og bacon
Hjemmebagt brød

Kromandens muslingesuppe med hvidvin, safran, urter og pocherede Limfjordsmuslinger
Hjemmebagt brød

Hjemmekogt okse- & hønsekødssuppe med urter, melboller og hjemmelavede souffleboller
Hjemmebagt brød

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

Kroens lakseterrine med spinat og laksefilet. Babysalater, rejer, rogn og pyntekrebs
Krydderurtdressing og hjemmebagt brød

Rose af Serranoskinke med babysalater, melonsalat samt dressing efter ønske
Hjemmebagt brød

Hjemmelavet hønsesalat med karry og svampe
Anrettes på plukket salat – garnres med frisk ananas, sprødstegt bacon og friske krydderurter
Hjemmebagt brød og smør

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

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

Varm-røget laksesalat med rejer og grønne asparges
Anrettes på babysalater - garneres med rejer, rogn og krebs
Hjemmebagt brød

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

Lun, indbagt laks med soufflefars, laksefilet og spinat
Hvidvinssauce, urter og hjemmebagt brød

Lun, indbagt kyllingefilet med soufflefars, urter og rodfrugter
Sauce Suprême med havens krydderurter



Gourmet-forretter

Kromandens hummersuppe med cognac, urter samt hummersouffleboller
Hjemmebagt brød

Limfjords-gourmet-suppe (tillæg kr. 30,00)
Pocherede Limfjordsøsters – pocherede Limfjordsmuslinger – hummersouffleboller – urter
Hjemmebagt brød

Kartoffel- & porresuppe med hvidvin
Garneres med bagt laksetatar, ørredrogn, purløg og trøffelolie
Hjemmebagt brød

Limfjords-bouillabaisse (tillæg kr. 30,00)
Garneres med dampede Limfjordsmuslinger, Vesterhavspighvar og syltede bøgehatte
Hertil sprøjt af "Vesterhavsskum"

Rødbede-rimmet torskefilet
Anrettes på rødbedepuré med diverse krydderurter og rugbrøds-snacks
Hjemmebagt brød

Laksetallerken med:
Pestobagt laksefilet – rose af røget laks – lakseterrine
Garneres med babysalater, rogn, luksus-rejer og pyntekrebs
Hjemmebagt brød & krydderurtdressing

Fisketallerken med:
Rose af røget laks – pestobagt torskeloin – laksefarseret rødtungeroulade
Garneres med babysalater, luksus-rejer, rogn og pyntekrebs
Hjemmebagt brød og krydderurtdressing

Pighvarterriner med spinat – hvidvinsdampet pighvarfilet (tillæg kr. 40,00)
Sprøde salater, salat med Limfjordshummer, rejer og muslinger
Hjemmebagt brød og safran-dressing

Carpaccio af letrøget oksemørbrad
Garneres med sprøde salater, tomatsalsa, hjemmelavet chutney, ristede pinjekerner og Vesterhavssost
Hjemmebagt brød og basilikumpesto

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

Forskellige Tapas-glas / anretning (tillæg kr. 50,00) - f.eks.:
Torpedo-rejer med sur/sød sauce – Varmrøget laksesalat / rejer / citron – Fiskefrikadelle / havtorn / salat
Rød tun / avocado / sesam / soya / tomat – Serranoskinke / melon / pesto – Hønsesalat / asparges / ananas – Andebryst / syrlig
æblesalat / nødder / vagtelæg – Røget dyrekølle / tyttebær / marinerede bøgehatte og mange flere muligheder...



Gourmet-mellemretter

Champagne- & vaniljesuppe med Champagne-sorbet
Granitées af salturt med havtornpuré

Paneret, dybstegt skaldyrs-croquette med Limfjordshummer, krebsehaler og rejer i hummer-velouté

Asparges-salat af friske, grønne asparges med Skagenskinke og friske krydderurter

Carpaccio af gravad lammefilet med hjemmelavet chutney, pinjekerner og basilikumpesto

Klassiske hovedretter

Helstegt svinekam med sprød svær
Serveres med brunede- & hvide kartofler, rødkål, chips, surt samt skysauce

Duet af krydderurstegt svinekam uden svær og svinemørbrad
Serveres med årstidens grøntsager og svampe, grøntsags-puré, smørstegte kartofler samt syltede tyttebær
Krydderurteskysauce

Rosastegt andebryst a l'orange (tillæg kr. 25,00)
Serveres med kålsautées med appelsinfileter, smørristede nødekartofler samt orange-skysauce

Helstegt, udbenet lammekølle fyldt med persille og hvidløg
Serveres med flødestuede kartofler, dagens grøntsager og svampe samt syltede rødløg og lammeskysauce

Mør oksesteg af okseculotte uden fedt
Serveres med årstidens grøntsager og svampe, smørstegte kartofler, sødt og surt samt fløde-skysauce

Kalvesteg "stegt som vildt"
Serveres med tyttebær, Waldorffsalat og surt – grøntsagsmiks og puré, smørstegte kartofler samt vildtflødesauce

Basilikumfarseret unghanebryst
Serveres med selleripuré, kartoffel-Rösti, svampesautées samt basilikumskysauce

Meunierstegt laksefilet med tigerrejer
Anrettes på piment-puré, sautées af ananas, rød piment og porreskive – smørstegte kartofler
Karrysauce eller hummersauce

Sprængt andebryst (tillæg kr. 25,00)
Serveres med sæsonens grøntsager, persillekartofler, peberrodssauce samt smørsauce

Indbagt svinemørbrad
Indbages med soufflefars med svampe i buttermel – serveres med grøntsagsmiks, puré og nødekartofler
Rødvinsauce



Gourmet-hovedretter

Laksefarseret rødtungefilet med spinat og laksefilet
Anrettes i sauce Nouilly Prat – grønt sautéés – og garneres med Limfjordshummer, purløg og ørredrogn
Persille-kartofler

Skindstegt rødfisk med Limfjordshummer (tillæg kr. 40,00)
Anrettes på grov fennikel-puré, blancherede rosenkålsblade vendt i gulerødder kogt i æblejuice (sæson)
Skovens urter og svampe – hertil hummersauce & petit-kartofler

Duet af rosastegt kalvefilet og oksemørbrad (tillæg kr. 25,00)
Serveres med sæsonens grøntsager og svampe, dagens puré, kartoffelkage Anna samt rødvinssauce

Duet af rosastegt kalvefilet fra Slagter Thøgersen & basilikumfarseret unghanebryst
Serveres med grøntsagsmiks, Hasselback-kartofler og basilikumskysauce

Luksus-kalvefilet af kødkvæg fra Slagter Thøgersen
Serveres med sæsonens garniture, sauce og kartofler efter ønske / valg

Rosastegt oksemørbrad (tillæg kr. 40,00)
Serveres med sæsonens grøntsager og svampe, dagens puré, kartoffelkage Anna samt sauce Madeira med italienske trøfler

Luksus oksemørbrad af kødkvæg fra Slagter Thøgersen (tillæg kr. 60,00)
Serveres med sæsonens grøntsager og svampe, kartoffel-rösti samt kraftig rødvinglance

Duet af kalvefilet og lammekoteletter (tillæg kr. 50,00)
Serveres med ratatouilles, ovnstegte timiankartofler, tomat salat og skysauce

Rosastegt krondyrfilet (tillæg kr. 60,00)
Serveres med svampe-sautéés med rødløg, kartoffel-croquettes med nødder, marinerede tyttebær,
bagte rodfrugter med pærestykker og sauce Madeira

Duet af rosastegt krondyrfilet og oksemørbrad (tillæg kr. 50,00)
Serveres med svampe-sautéés med rødløg, kartoffel-croquettes med nødder, marinerede tyttebær,
bagte rodfrugter med pærestykker og sauce Madeira

Helstegt, rødvinmarineret vildsvinekam (tillæg kr. 50,00)
Serveres med svampe og æblesautéés, kartoffel-Rösti samt sauce Calvados

Sallingsund "Surf & Turf"
Duet af rosastegt oksemørbrad og Limfjordshummer (tillæg kr. 80,00)
Serveres på kartoffel-Rösti – hertil årstidens grøntsager, urtegrønt og kraftig hummer- & okseglance

Filet af dansk Bisonokse (tillæg kr. 100,00)
Serveres med garniture / kartofler / sauce efter ønske



Klassiske desserter

Kroens hjemmelavede islagkage med hindbær- & chokoladeparfait med likørtrukne makroner
Marcipanlæg, coulis og friske frugter / bær

Æble & chokolade:

Æbletrifli i glas – lun chokoladefondant – æbleparfait – æblesorbet

Kromandens hindbærfromage med hindbærcoulis, flødeskum og friske bær

Rubinsteinkage:

Makronbund med romfromage, vandbakkelse etc.

Kromandens Baileyparfait med makron og chokoladestykker. Hertil frisk frugtsalat og hindbærcoulis

Hjemmelavede is- & sorbetspecialiteter

Serveres med coulis og frisk frugtsalat med bær

Creme Brulée med friske bær og sorbet efter ønske

Fragelite-isroulade med mocca-parfait med appelsin og hindbær

Serveres med frisk frugt- & bærsalat

Gourmet-desserter

Jordbær & chokolade (sæson):

Jordbær Romanoff i cognacglas – lun chokoladefondant – jordbærparfait – jordbærsorbet – chokoladedyppet jordbær

Chokolade – chokolade:

Chokolademousse med likør i glas – lun chokoladefondant – chokoladeparfait – jordbærsorbet – chokoladedyppet jordbær

Lime & chokolade:

Lime-Panna-Cotta i patentglas med lille Gâteau Marcelle, lime-granité, krokant og chokoladegitter

Havtorn - nødder – chokolade:

Havtornparfait med sprød nøddekurv med chokolademousse – marinerede havtornbær – havtorncoulis

Rabarber & chokolade (sæson):

Rabarbertrifli i glas – lun chokoladefondant – rabarberparfait – rabarbersorbet

Sveske- & Armagnacparfait med udblødte svesker

Serveres med karamelsauce med pistacienødder

Kroens luksus-ostetallerken med 5 danske oste fra bl.a. Thise, Arla Unica og Tebstrup

Serveres med oliven, tørrede frugter, chutney og hjemmebagt knækbrød



Natmad

Kartoffel- & porresuppe med bacon & porregrønt. Hjemmebagt brød
Aspargessuppe med kødboller, asparges og hjemmebagt brød
Hotdog-bar med "det hele"
Gourmet-sandwiches med røget laks – roastbeef – skinke & ost
Kromandens biksemad med rødbeder, sennep, rugbrød og sauce bearnaise
Lune tærter med grøntsager, bacon og skinke - Serveres med miksede salater, dressinger og brød
Lune frikadeller med luksus-kartoffelsalat og miksede salater
Oste- & pølsebord med tilbehør og hjemmebagt brød

Buffet-menu I

Varm-røget laksesalat med rejer og asparges
Pestobagt torskeloin med rejer
Skaldyrssalat med melon og purløg samt krydderurtdressing
Serrano-skinke med melonsalat
Røget dyrekølle med babysalater, tyttebær og fennikelsalat

Rosastegt kalvefilet med grøntsagssautées og smørstegte kartofler
Rosastegt andebryst med appelsin- & tomatsalat
Skysauce & Sauce Bearnaise

Ostebræt med tilbehør
Dessertkager og hjemmelavede is-specialiteter

Brød, smør, dressinger og mikset salat

Pris pr. person eksklusiv drikkevarer kr. 448,00
Pris pr. person som gourmet-festmiddag kr. 688,00
Pris pr. person som gourmet-menu-pakke kr. 788,00

Buffet-menu II

Hummersuppe med hummersouffleboller og urter

Kold, dampet helleflynderfilet med babysalater, krebshealer og krydderurtdressing
Rødbederimmet torskefilet med rødbedepuree, babysalater, rugbrøds-crunch og krydderurter
Lune fiskesouffleer på sauteret spinat. Muslingecreme og pocherede Limfjordsmuslinger
Kromandens luksus-fiskefrikadeller med laks, krydderurter og havtornremoulade
Fjerkræterriner med nødder og bær
Roser formet af Skagen-skinke med melonsalat

Skærebuffet med rosastegt oksemørbrad – rødvinsmarineret svinefilet – rosastegt kalvefilet
Serveres med 4 specialsaler – 2 varme kartoffelspecialiteter efter ønske – sauce Bearnaise / skysauce

Ostebræt med luksus-oste fra Thise, Tebstrup, Arla Unica etc. Hertil tilbehør
Luksus-dessertglas, dessertkager og hjemmelavede is-specialiteter

Brødspecialiteter, smør og dressinger

Pris pr. person som buffet-menu I + tillæg kr. 80,00

Diverse priser

Velkomstdrink: Kir, mousserende vin, hvidvin kr. 49,00 pr. glas
Champagne kr. 79,00 pr. glas
Husets hvid-, rød- & rosevine kr. 329,00 pr. flaske
Kaffe & te kr. 35,00 pr. person
Stempelkaffe med luksus-kaffe kr. 45,00 pr. person
Hjemmebagte småkager kr. 15,00 pr. person
Hjemmebagt kranssekage kr. 20,00 pr. person

Luksus-chokolade kr. 12,50 pr. stk.
Medbragt bryllupskage kr. 20,00 pr. person
Luksus-bryllupskage i lag dekoreret med friske roser,
bær og chokolade kr. 85,00 pr. person
Cognac / likør til kaffen kr. 40,00 pr. 2 cl.
Spiritus – hele flasker husets mærker – kr. 675,00
Øl kr. 45,00 – vand kr. 40,00 – Breezer / Mokai kr. 45,00

Receptioner

Vi afholder gerne receptioner i forbindelse med diverse mærkedage.

Vi kan arrangere sammenkomst med en specialbuffet – eller en lækker tapas-buffet med diverse specialiteter i glas (se forslag under gourmet-forretter), små lune retter og ost / frisk frugt / bær. Vi kan arrangere specialtema efter ønske – og på alle tidspunkter af døgnet.

Mindehøjtidelighed

Vi arrangerer gerne en mindesammenkomst, når dette måtte komme på tale – vi hører gerne om ønsker til sammenkomsten. Priserne inkluderer selvfølgelig kroens velkendte opdækning, blomster, lys samt 1. klasses betjening.

Vi kan anbefale ved min. 20 personer:

2 halve grovboller med pålæg
Lun kringle og hjemmebagte småkager
Kaffe & te

Pris pr. person kr. 165,00

3 lækre rugbrødssnitter med pålæg / ost
Hjemmebagte småkager
Kaffe & te

Pris pr. person kr. 155,00

Lun kringle og hjemmebagte småkager
Kromandens flødeskumslagkage
Kaffe & te

Pris pr. person kr. 155,00

2 stykker højt belagt smørrebrød
Lun kringle og hjemmebagte småkager
Kaffe & te

Pris pr. person kr. 185,00

2 retters middag efter aftale fra kr. 228,00 pr. person
3 retters middag efter aftale fra kr. 298,00 pr. person
Buffet med kolde / lune retter efter aftale fra kr. 278,00 pr. person



Vine / andre drikkevarer

Vi har altid gode tilbud fra kroens store og velassorterede vinkælder

Spørg kromanden til råds om vine til netop dit selskab

Selskabsvine

2017 El Paso, Viura / Verdejo, Spanien
2017 Cottage Garden, Cabernet/Shiraz, Australien
2017 Muscat, Brown Brothers, Australien

Superior-vine

2017 Casa di Vanna, Lenotti, Veneto, Italien.
2017 Colle Forte, Lenotti, Veneto, Italien.
2017 Muscat, Late Harvest, Brown Brothers, Australien
Portvin efter aftale

Udvalgte Superior-Årgangsvine / Cru Classé-vine

Til vores luksus-festpakke serveres kromandens specielt sammensatte super-vinmenu, der enten kan forblive en overraskelse eller oplyses. Vi fortæller om vinene. Der er tale om spændende årgangsvine fra flere af de førende vinområder i verden – ofte lidt mindre kendte vine.

Til VIP-pakken serveres vine af Cru Classé standard, uden nødvendigvis at være fra Bordeaux.

Øl

Vi har et bredt udvalg af øl / special-øl fra 3 lokale bryghuse:
Fur – Thisted Bryghus - Hancock

Sodavand

Vi fører produkter fra Coca Cola, Carlsberg samt Hancock

Saft-menu / alkoholfri vine / øl

Vi har mulighed for at sammensætte en Superior-saftmenu efter aftale med saft / sodavand fra flere økologiske producenter – og vi fører alkoholfrie vine / øl i sortimentet.

Overnatning ved fest-arrangementer på kroen

- Ved større arrangementer (flere end 50 personer) overnatter værtspar gratis i suite
- Dobbeltværelser inkl. morgenbuffet fra kr. 850,00
- Dobbeltværelser som enkeltværelse inkl. morgenbuffet fra kr. 750,00
- Opredninger / hytter efter aftale
- Vi har handicaptoilet på kroen / rampe – og vi har handicapvenligt værelse i vores anneks med egen tilkørsel
- Der ydes 10% rabat på ophold på Sallingsund Camping
- Morgenbuffet kan tilkøbes for kr. 125,00 pr. gæst, der ikke overnatter på kroen
- Check-in sker efter kl.14.00 / check-ud senest kl.11.00

Private-Dining / Special-middage

Overrask venner og forretningsforbindelser – afhold f.eks. den kommende bestyrelsesmiddag – og nyd en eksklusiv og afslappet middag i egne stuer / lokaler. Vores chefkokke medbringer "det hele" til en super-aften i egne lokaler. Vi tilbereder, anretter, serverer, orienterer, vasker op, tager gerne service med, medbringer gerne drikkevarer mm. Og ønsker du selv at deltage i madlavningen, "lærer vi gerne fra os" og modtager en "hjælpende hånd". Vi kører gerne ud for 2 personer eller flere – prisen sammensættes efter netop dine / jeres ønsker – og afhænger af menuens omfang / sammensætning samt tidsforbrug og den aktuelle dato. Få et uforpligtende oplæg og et møde med os – så garanterer vi en fantastisk middag af høj klasse – uanset råvareønsker.

Mad / arrangementer leveret ud af huset

Vi har stor erfaring med leveringer ud af huset – og vi leverer gerne fra få couverter og til max. 1200 couverter. Vi har mulighed for at levere maden alene – eller sammensætte den totale pakke, hvor alt er inkluderet med betjening, dekorationer, borde / stole, service, drikkevarer etc. Vi leverer i hele landet. Rekvirer venligst specialbrochure med de mange muligheder.

Weekendophold / special-ophold / konferencer / møder

Vi byder velkommen til alle former for ophold på kroen. Rekvirer gerne specialbrochure på diverse opholdstyper. Vi har åbent hele året, og afholder adskillige specialarrangementer med vin og mad – Påskeophold, Juleophold og Nytårsophold. Se venligst vores hjemmeside for yderligere oplysning – eller kontakt receptionen.

Bemærk venligst

- Vi sørger gerne for diverse specialønsker, diæter etc. efter aftale, som oplyses kroen senest dagen før arrangementet. Såfremt der på dagen ønskes specialmenu, som betyder, at vi skal fremstille nye retter, betales tillæg for dette.
- Børneretter kan arrangeres efter aftale – ellers betaler børn halv pris af voksen-menu (3 – 11 år).
- Salen med tilstødende lokaler kan på lørdage normalt kun bestilles til selskaber på min. 60 betalende voksne gæster – og som min. med udgangspunkt i vores gourmet-menu-sammensætning.
- Garderoben på kroen er på eget ansvar – parkering på kroens område er på eget ansvar.
- Skulle vores betjening være uheldig at spilde / plette på gæsters tøj, renser vi selvfølgelig dette, såfremt vi har fået uheldet indberettet til vores leder af betjeningen inden selskabets afslutning.
- Kroen dækker ikke eventuelle tandskader, der kan opstå ved at spise kroens mad.
- Gaver, der indleveres på kroen, henstår på eget ansvar.
- Æresport kan opsættes omkring / på vores dørstativ efter aftale. Har vi har mere end én fest, hvor æresport kommer på tale, vil døren over ens eget lokale skulle bruges. Æresporten fjernes af givere - kroen påtager sig nedtagning mod betaling.
- Vores priser inkluderer flotte borddekorationer efter kroens valg. Bestiller man som min. gourmet-pakkerne, vil der være mulighed for at være medbestemmende omkring sammensætning / blomstervalg - specielle ønsker efterkommes gerne mod evt. tillæg.
- Stjernekastere er ikke tilladt indendørs.
- Rygning er ikke tilladt på kro eller værelser. De fleste værelser har terrasse / balkon med mulighed for rygning. Udenfor kroens hovedindgang / terrasser er der opstillet askebægre etc.
- Det er IKKE tilladt at kaste ris indendørs – og helst ikke udendørs af hensyn til fugle og dyr.
- Festfyrværkeri er KUN tilladt med polititilladelse og kroens tilladelse – herunder tidspunkt. Dette af hensyn til vores andre gæster, der betaler for at sove / være gæst på kroen samt det faktum, at kroen ligger ved Limfjorden, hvor der kan forekomme nødraketter fra nødstedte.
- Vi følger branchens afbudsregler, som kan udleveres på opfordring. Hovedreglerne er, hvis ikke andet er aftalt:
 - Annullering af arrangement kan ske senest 30 dage før planlagt arrangement
 - Endelig antal meddeles senest 15 dage før planlagt arrangement. Efterfølgende betales 50% af couvert / værelser – 7 dage før betales fuld couvertpris for mad / værelser – 3 dage før fuld pris for hele det aftalte traktement / værelser.
- Såfremt selskabet bestiller hele kroen, vil afbestillingsfristen være 90 dage.
- Betaling sker netto kontant ved arrangementets afslutning, med mindre andet er aftalt.
- Vi tager forbehold for trykfejl samt eventuelle prisstigninger relateret til råvarer, afgiftsændringer mm.

Udvalgte billeder i dette katalog er fra prisvindende fotograf Rene Asmussen.



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 og mindeværdigt arrangement.

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

Med venlig hilsen

Jens-Peter Skov

Sallingsund Fægekro



RING TIL OS: +45 97 72 00 88

SALLINGSUND FÆRGEKRO

Sallingsundvej 104

7900 Nykøbing Mors

info@sfkro.dk

www.sfkro.dk

