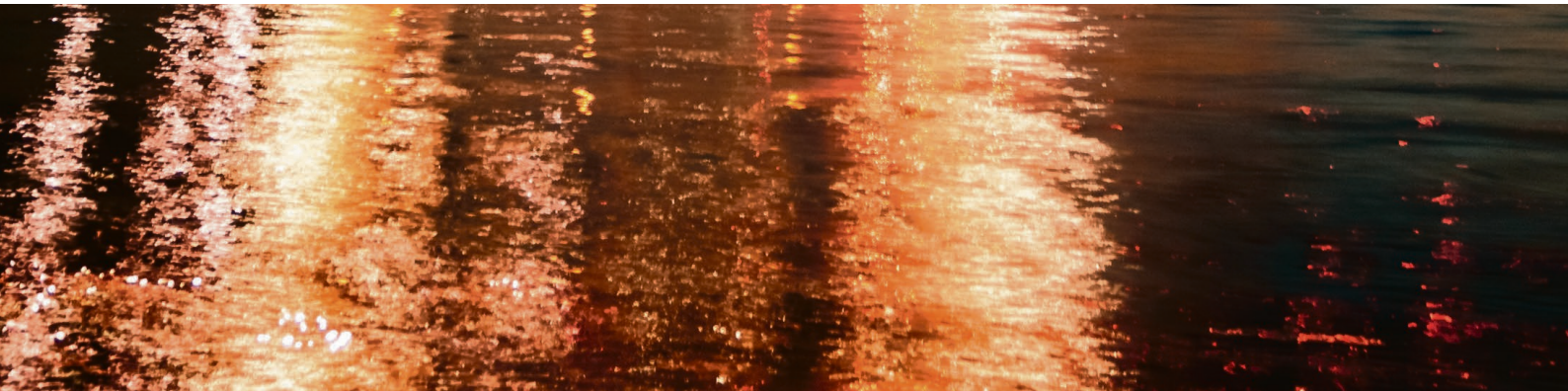
NYTÅRSOPHOLD

For 30. gang skal kromanden og hans personale fejre et årsskifte på Sallingsund Færgekro – 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 2023 – og et festligt goddag til 2024 i selskab med glade gæster i smukt pyntede lokaler.



PROGRAM DEN 31. DECEMBER

Fra kl.14.00: Champagne- & frugthilsen på værelset.
Snacks og små luksus-kager, der kan nydes til kaffe eller te på værelserne.

Kl. 17.45 Vi byder velkommen ved vore pladser / borde med "luksus-bobler".

Kl. 18.00 H. M. Dronningens Nytårstale 2023 på storskærm.
Efterfulgt af vores nytårsmenu.

Kl. 24.00 Byder vi 2024 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: Kartoffel- & porresuppe med bagt laksetatar og hjemmebagt brød.

PROGRAM DEN 1. JANUAR

kl. 8.00 - 11.00 Udvidet morgenbuffet den 1. januar kl.08.00 – 11.00 med lune æggeretter, lun leverpostej, pandekager, laks, morgenbitter, Champagne etc.

MENU

Jomfruhummer-bisque tilsmagt med Cognac
Hummersoufflebolle – hummerhaler – urter – hjemmebagt brød

2015 Chardonnay Magnum, Planeta, Italien

Citrus- & krydderurtemarineret, dansk havørred
Limfjordsmuslinger – hjertemuslinger – kammuslinger Krydderurtedressing

2014 Riesling, Sélection de Vieilles Vignes, Trimbach, Alsace, Frankrig

Carpaccio af letrøget oksemørbrad
Æble- & hybenchutney – tomatsalsa – pinjekerner – hjertesalat – Vesterhavsost
Basilikumpesto – hjemmebagt brød

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

Krondyrfilet & skovduebryst
Svampemiks med rødløg – pommes Anna – græskarpuree – jordskokkechips
Trøffel-skysauce med Madeira

2015 Cont Ygo, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Antinori, Italien

Citrus & Lime
Citron- & limekage – vaniljeparfait – citron-sorbet – limecoulis

2019 Sauternes "Grands Terroirs", Dourthe, Bordeaux, Frankrig

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

Musikalsk underholdning hele aftenen ved Jens Peter Knudsen

PRISER OG BETALING

- Nytårsaften inkl. overnatning og morgenbuffet : Kr. 2.995,-
- Tillæg for dobbeltværelse som enkeltværelse kr. 350,-
  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. 895,00.

  Der er mulighed for at vælge a la carte i begrænset omfang, hvis dette ønskes.

BETALINGSBETINGELSER

- Depositum på kr. 2000,-. pr. person betales ved bestilling - restbeløbet pr. den 10. december 2023. Ved evt. bestilling efter 10. december betales det fulde beløb.
- Skulle der indtræde sygdom, og annulleres opholdet inden 10. december 2023, vil depositum (minus kr. 500,00 pr. person) blive tilbagebetalt, såfremt vi modtager lægeerklæring. Ved 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

- I tilfælde af allergi, sygdom etc. ændrer vi gerne lidt på menuen, såfremt vi er bekendt hermed INDEN ankomst.

Personalet og undertegnede ser frem til at skulle byde velkommen til et uforglemmeligt og spændende ophold på Mors – Limfjordens Perle.

Jens-Peter Skov & Team Sallingsund