



FEST & EVENTS



Nymindegab strand, 15 minutters gang fra kroen

I Nymindegab er der højt til himlen og langt til horisonten. Her mødes himmel og hav i et væld af nuancer, og her indrammer de grågrønne klitter den blanke fjord, hvor svømmefugle boltrer sig.

Velkommen

Tak fordi du læser i vores selskabs materiale. Vi på Nymindegab Kro står klar til at hjælpe, med jeres fest.

I denne brochure finder du information, der vil gøre det nemmere at arrangere din fest. Får du spørgsmål undervejs, er du altid velkommen til at ringe til os på 7528 9211.

Nymindegab Kro har en lang tradition for at afholde fester og vores smukke lokaler giver din fest de rigtige rammer. Start med velkomst på vores flotte vest vendte terrasse, med udsigt over Ringkøbing fjord.

Vi vil gøre vores bedste, så i får den bedste fest!

Lone & Finn Steffensen

Værter



OVERSIGT

FAST MENU

Indhold Arrangement	#1	#2	#3	#4	#5
Timer	6	7	7	7	7
Velkomstdrink		○	○		
Champagne				○	○
Snack					○
Forret	○	○	○	○	○
Mellemret				○	○
Hovedret	○	○	○	○	○
Dessert	○	○	○	○	○
Vin ad libitum (husets vine)*	○	○	○		
Vin ad libitum (husets bedrevine)*				○	○
Kaffe & the	○	○	○	○	○
Småkager	○				
Kransekage		○	○	○	
Flødebolle					○
Cognac & Likør			○	○	○
Bar med øl, sodavand & vin**			○	○	○
Natmad		○	○	○	○
Pris pr kuvert	Kr 650	Kr 825	Kr 880	Kr 1.100	Kr 1.375

* Vin ad libitum: Hvidvin, rødvin & dessertvin under middagen

** Fri bar: øl, sodavand & vin - i alle timer, fra arrangement start. Herefter efter forbrug

1/2 time efter arrangementets afslutning tillægges kr 600 pr påbegyndt tjenertime + forbrug eller kr 150 pr person pr påbegyndt time inkl. forbrug.

Minimum 25 personer.

FAST MENU -

Forret: Nk laks

Hovedret: Kalveculotte med sæsonens grønt

Dessert: Variation af is

MADEN

Forretter

Jomfruhummersuppe med tatar & grøn olie
Havkat med kål, vanilje & grønne skud
Skinke med dadelcreme, lav & salat
NK laks med urtecreme, sprødt & vinaigrette
Jordkokkesuppe med okseskank **eller** torsk & glace
Rillette af and med sennep & beder

Forretter, opgradering

10 gram caviar gold +kr 200

Hovedretter

Serveres med tilbehør efter årstiden

Oksekæbe & panchetta
Glaseret svinebryst & glace
Sej & safran burre blanc
Sprængt kalvespidsbryst & lys kalvesauce
Oksefilet & kraftig rødvinssauce
Kalveculotte & bearnaise

Hovedretter, opgradering/tilvalg

Oksemørbrad +kr 170
Trøffel +kr **efter sæson & sort**
Kalv & unghane i symfoni +kr 50

Desserter

Desserten fra vores a la carte kort
Variation af is - parfait, iscreme & sorbet
"Signature Lakrids"
Panna cotta med sorbet & syltet frugt

Desserter, opgradering

Karamel i tekstur +kr 50
Chokoladetallerken +kr 50

Natmad

Pålægsbord med dypkelse & brød
Æggekage med bacon, purløg & rødbede
Kartoffel/porre suppe med bacon

Natmad opgradering

Hotdog med klassisk tilbehør +kr 50
Små frikadeller med kold kartoffelsalat +kr 50
Grøntsagstærte med skinke & salat +kr 30



DRIKKEVARER

VELKOMST kr 60

Kir (Hvidvin & solbær likør)

Den uden alkohol

"æ' gaf" drikken

UPGRADE

Champagne +kr 50

Prosecco +kr 40

Premium gin & tonic +kr 40

Vine

Vores vine er nøje udvalgt i samarbejde med vores leverandører der finder de bedste vinhuse fra hele verden. Husets vin er valgt med udgangspunkt, at det skal kunne drikkes af alle

Husets bedre vine

Det er muligt at opgradere hvidvin og rødvinen til husets opgraderet rødvin, hvis dette ønskes.

Det koster kr **100**

Vores vinkælder

Det er også muligt at tilkøbe vine fra vores vinkort.

Alt efter antal, vil der kunne opnås rabat på vinene i vores vinkort.

Aftales individuelt



FEST MED BUFFET

Forår - Marts April Maj

Koldt

Oksecarpaccio med trøffel & frisée
Ovnbagt torsk med fennikel & urtesmør
Sprød hjertesalat med syltede kyllinghjerter & rødbede
Ørred med røget mayonnaise & rejer

Varmt

Helstegt kalveculotte med krydder kartofler & kalvesovs
Sprængt andebryst med peberrodfløde & ratatouille
Tartelet med svinekæber & svampe

Sødt

Hovmester med æble & malt
Kærnemælks panna cotta med karamel & mandler
Rabarber trifli med fløde & makron

Sommer - Juni Juli August

Koldt

Makrel med tomat & rucola
NK laks med rygeost & frisée
Grøn asparges med krebs & friskost
Nye kartofler med fjordrejer & urtecreme

Varmt

Kalvespidsbryst med ærter & gulerødder i frikassé
Lammekølle med spidskålssalat, hvide asparges og sky
Oksefilet med bearnaise, krydderurter & kartofler

Sødt

Lemon pie marengs
Jordbær med vanilje iscreme

Frokost kr 450

Aften kr 500

Buffet selskab i 5 timer i separat lokale

Mulighed for tilkøb af øl, sodavand & vin ad libitum for **kr 450**

minimum 25 personer

FEST MED BUFFET

Efterår - September Oktober November

Koldt

NK laks med dild & sennep
Salat med svinekæber & hypen
Skinke med rucola & krydderurtecreme
Confiteret jordkokke med kalvebacon, timian & citron

Varmt

Jomfruhummer bisque med byg & grøn olie
Kalvefilet med pommes Anna & kalvesovs
Røget havkat med græskar & selleri

Sødt

Bær med chokolade & mandel
Bagt pære med marcipan & vanilje is

Frokost kr 450
Aften kr 500

Vinter - December Januar Februar

Koldt

Bakskuld med grov remulade & citron
Torskekæber med æbler & mandler
Ande terrin med syltede rødløg & svesker
Blåmuslinger, laks & egen saft

Varmt

Bygotto med trøffel & kalvekæber
Nakke af gris med rødkålssalat & rodfrugter
Oksetyndsteg med kål & rødvinssovs

Sødt

Gateau marcel med citrus & vanilje iscreme
Is roulade med marcipan & chokolade
Ananas i egen juice med kanel & anis

Buffet selskab i 5 timer i separat lokale

Mulighed for tilkøb af øl, sodavand & vin ad libitum for **kr 450**

minimum 25 personer

BRUNCH BUFFET

Kaffe & The
Æble & Appelsinjuice
Mælk - Kakao

Græsk yoghurt m/ sirup
Rugbrød, franskbrød & gammeldags rundstykker
Knækbrød
Sødt brød

Blødkogte æg
Røræg m/ bacon & pølser

Pålæg & Oste
Sild - NK laks
Friskost & NK marmelader
Lun leverpostej
Honning & Chokoladenøddecreme

Pandekager & Frugtsalat
Grønsagsstave m/dip

PRIS PR. PERSON 275,-

3 timers arrangement. Inkl. duge, servietter & blomster
Minimum 25 personer

Start senest kl 11.00

BRUNCH BUFFET DELUXE

Prosecco

Kaffe & The

Æble & Appelsinjuice

Mælk & Kakao

Smoothie

Græsk yoghurt m/ sirup

Rugbrød, franskbrød & gammeldags rundstykker

Knækbrød

Sød brød

Blødkogte æg

Røræg m/ bacon & pølser

Pålæg & Oste

Sild & NK laks

Friskost & NK marmelader

Lun leverpostej

Honning & Chokoladenøddecreme

Pandekager & Frugtsalat

Grønsagsstave m/dip

1 Caffe latte eller cappuccino

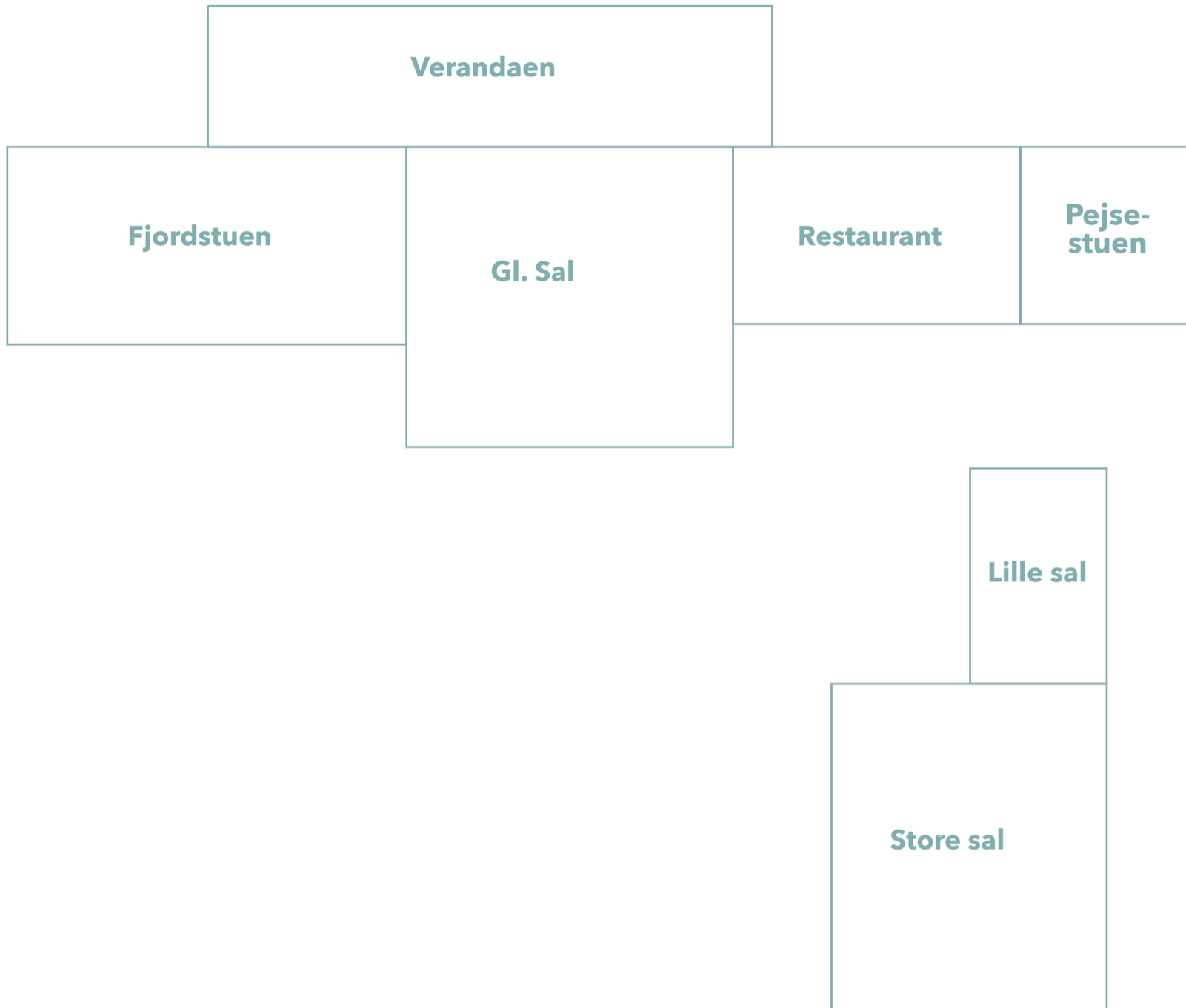
PRIS PR. PERSON 385,-

3 timers arrangement. Inkl. duge, servietter & blomster

Minimum 25 personer

Start senest kl 11.00

Lokaleoversigt



	Ovale	Hestesko	Lange	Firkant
Pejsestuen	x	x	20	14
Fjordstuen	24	26	34	22
Lille sal	24	40	32	36
Restauranten	x	x	36	22
Store sal	144	80	180	-
Verandaen	60	70	80	60
Gl sal	96	70	96	32
Veranda + gl sal	156	115*	180	-

* kræver E-bord ved max antal

Overnatning

Stå op sammen med dine gæster

Pris pr dobbeltværelse

Kr 1.100

Pris pr enkeltværelse

Kr 1.000

Pris pr lejlighed (2 personer)

Kr 1.300

Pris for opredning

Kr 300



Nyminddegab Kro

Med respekt for råvarer og natur



Vesterhavsvej 327 / 6830 Nørre Nebel / www.nyminddegabkro.dk / admin@nyminddegabkro.dk / +45 75 28 92 11