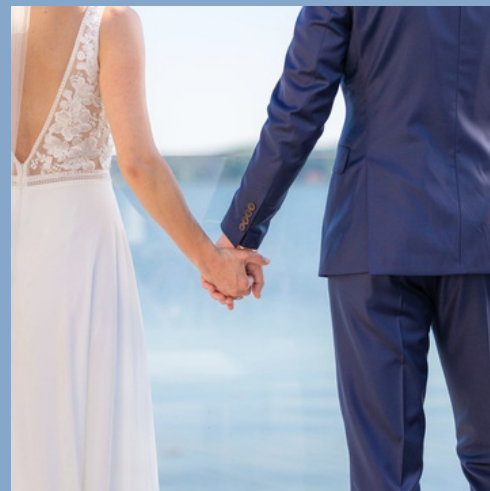


Selskaber og fester

Skab minder for livet i unikke rammer



HØRBY FÆRGEKRO

**HOTEL & RESTAURANT
LIGE VED VANDET**

Hørby Færgekro



INDHOLD

- Lokaler og faciliteter
- Selskabsmenuer
 - Sammensæt menu
 - Buffet
 - Efter maden
- Drikkevarer
- Bordopstilling og pynt
- Praktiske oplysninger
- Hotelværelser
- Book selskabsmøde
- Huskelisten til festen

KONTAKT OS

Book din dato
og et selskabsmøde hos
vores restaurantchef
catja@hfkro.dk

SELSKABER
Min. 20 personer



De lyse, elegante lokalers sammenspil med udsigten over Holbæk by og fjorden skaber rammerne for oplevelser, I og jeres gæster glædeligt vil mindes.

Lokaler og faciliteter



Sal 1 | max 30 spisende gæster

Sal 2 | max 60 spisende gæster

Begge sale | 80 spisende gæster

De to lyse selskabslokaler er adskilt af lydtætte foldedøre, der kan åbnes op og slås sammen til ét stort lokale.

Begge sale har adgang til terrassen mod vandet og dermed udsigten over fjorden. Vinduerne kan trækkes til side og terrassen kan blive en del af lokalet, når vejret tillader det. Terrassen har markise, glasafskærmning i to niveauer og afskærmning mod restaurantterrassen.

Vi forbeholder os retten til, at rykke selskaber under 20 deltager fra selskabslokalerne til restauranten afhængig af omstændighederne.



EKSKLUSIV LEJE AF HØRBY FÆRGEKRO

En eksklusiv reservation af hele Hørby Færgetro indbefatter adgang til restaurant, begge selskabslokaler og terrassen mod et tillæg på 20000,-

Ønskes overnatning i de 20 værelser, tilføjes dette mod særskilt betaling.

Selskabsmenuer



Minimum 20 personer ved køb af selskabsmenu eller buffet.

Selskaber under 20 personer kan bestille fra a la carte-kortet.

Vi skal have afklaring på menu, antal og allergener senest 7 dage før arrangementets afholdelse.



Selskabsmenuer til børn

- Børn 0-2 år er gratis
- Børn 3-9 år er halv pris
- Børn over 10 betegnes som voksen

Allergener og kosthensyn

Vi gør vores bedste for at tage hensyn til allergener og særlige kosthensyn.

Vi beder om, at de meddeles skriftligt til catja@hfkro.dk senest en uge før arrangementet. Køkkenet sammensætter en menu, hvor elementer fra den valgte menu indgår.

Der pålægges et tillæg på 95,- per gæst med et oplyst kosthensyn, som kræver brug af allergivarer eller en særlig menu.



Sammensæt 2 eller 3 retter



FORRET

| | |
|--|-------|
| Rejecocktail med grønne asparges | 165,- |
| Laksetatar med agurk, urter og sennepsdressing | 165,- |
| Tarteletter med høns i asparges | 149,- |
| Carpaccio med parmesan og ristede hasselnødder | 159,- |
| Tunmousse med rejer | 159,- |

HOVEDRET

| | |
|---|-------|
| Langtidsstegt kalveculotte med sæson grønt, dampede kartofler med urter og rødvinssauce | 285,- |
| Urtemarineret unghanebryst med sæsongrønt, perlebyg og pebersauce | 265,- |
| Helstegt oksefilet med sæson grønt, pommes rissoles og bearnaisesauce | 315,- |
| Helstegt oksemørbrad med sæson grønt, kartoffelgratin og portvinssky | 385,- |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Gateau Marcel med vanilieis og friske bær | 165,- |
| Panna Cotta med coulis og friske bær | 149,- |
| Citronfromage med flødeskum og revet chokolade | 135,- |
| Pandekager med is | 149,- |
| 3 slags ost med kiks og druer | 155,- |
| Gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele | 135,- |

Aftenbuffet



Langtidsstegt kalveculotte
Marineret kyllingebryst
Frikadeller
Dampede kartofler med urter
Flødekartofler
Kålsalat
Husets blandet salat
Bearnaisesauce og rødvinssauce

Pris pr. person 449,-

Smag på verden buffet



Burrata med bagt tomat og friske urter
Arancini – sprød risottokugle med parmesan
Bruschetta med tomat og frisk basilikum på ristet brød
Hummus med krydret oksefars og løg
Helstegt oksefilet med hvidløg, olivenolie og persille
Braiseret svinebryst med æble og timian
Krydret kyllingelår
Husets blandet salat
Sødkartoffelsalat

Pris pr. person 515,-

Klassisk Frokostbuffet



Marineret sild med løg og kapers
Karrysild med æg
Røget laks med dildcreme
Smørstegt fiskefilet med remoulade og citron
Tarteletter med høns i asparges
Mørbradbøf med champignon a la crème
Lun ribbensteg med rødkål og agurkesalat
Rugbrød, lyst brød og smør
2 slags ost med kiks og druer

Pris pr. person 415,-

TILKØB

Leverpostej med bacon
og champignoner
40,-

Frikadeller
med surt
40,-

Brunchbuffet



Røræg, bacon og brunchpølser
Pandekager med sirup
Ferskrøget laks med urtecreme
Yoghurt med toppings og friske bær
3 slags ost og 2 slags pålæg
Frisk frugt
Croissanter og thebirkes
Brød, smør og marmelade
Filterkaffe og te
Juice i forskellige smagsvarianter

Pris pr. person 395,-

TILKØB

Start din brunch
med en Mimosa
appelsinjuice og bobler

65,-
pr. glas



Efter maden



KAFFE, KAGE & SNACKS

| | |
|--|-------------------|
| Kaffe og the ad libitum | 60,- pr. pers |
| Cognac | fra 90,- pr. glas |
| Likør | fra 65,- pr. glas |
| Småkager | 30,- pr. pers |
| Chokolader blandet | 35,- pr. pers |
| Medbring selv chokolade, slik eller snacks | 25,- pr. pers |
| Kage | 65,- pr. pers |
| Lagkage | 75,- pr. person |
| Medbring selv kage | 500,- |

NATMAD

| | |
|---|-------|
| Byg selv hotdogs | 110,- |
| Frikadeller med kold kartoffelsalat | 139,- |
| Aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød | 110,- |
| Ost og pølseanretning - to slags ost, tre slags pølse og brød | 165,- |

HÅNDLAVET CHOKOLADE

Lækre, fyldte chokolader
produceret lokalt
med forskellige
smagsvarianter

Skal bestilles
4 uger før

1 STK 25,-
2 STK 45,-
3 STK 65,-



Ved særlige ønsker
om smag og farver
kan prisen variere

Drikkevarer



| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Kroens rød-, hvid og rosé | pr. flaske 350,- |
| Velkomstdrinks | pr. flaske fra 375,- |
| Velkomstdrinks | pr. glas fra 85,- |
| Krenkerup øl på flaske | 60,- |
| Alkoholfrie øl på flaske | fra 55,- |
| Sodavand på flaske | 40,- |
| Husets snapse | pr. glas 50,- |
| Drinksbowler 4 L | 1200,- |
| Proppenge pr. medbragt flaske | 325,- |



LILLE PAKKE

Velkomstbobler

Under middagen:

Kroens vine, øl og sodavand

Kaffe og the

Pris 325,-

Personer under 18 år 195,-

5 timer

MELLEM PAKKEN

Velkomstbobler

Under middagen:

Kroens vine, øl og sodavand.

Efter middagen:

Kaffe, the, udvalgt avec og chokolade

Fri bar til kl. 01 med øl,
kroens vine og sodavand

Pris 595,-

Personer under 18 år 295,-

7 timer

Drikkepakkerne vælges for alle i selskabet.

Børn under 3 år er gratis. Det er muligt at tilvælge andre bobler, vine og avec til merpris.

Flaskeøl fra Krenkerup Bryggeri i forskellige varianter inkl. alkoholfrie.

Filtreret, kold vand på karaffel med og uden brus serveres under hele arrangementet.

Drikkevarer

FAVORIT PAKKEN

Champagne, nødder og chips

Under middagen: Kroens vine, øl og sodavand

Efter middagen:

Kaffe, the, udvalgt avec, småkager og chokolade.

Fri bar til kl. 01 med
3 slags cocktails i bowler,
kroens vin, øl sodavand

Pris 845,-

Personer under 18 år 295,-
7 timer



LUKSUS PAKKEN

Opgrader favorit pakken og sammensæt rød, hvid, rose og dessertvine i samarbejde med vores sommelier ud fra jeres menu. Vinene serveres under hele arrangementet.

Samt 4 variationer af
cocktails i bowler

Pris 995,-

Personer under 18 år 295,-
7 timer

Drikkepakkerne vælges for alle i selskabet.

Børn under 3 år er gratis.

Det er muligt at tilvælge andre bobler, vine og avec til merpris.

Flaskeøl fra Krenkerup Bryggeri i forskellige varianter inkl. alkoholfrie.

Filtreret, kold vand på karaffel med og uden brus serveres under hele arrangementet.

Bryllupsreception



Udvalgte bobler til velkomst
3 slags trekants-sandwich
Frugtfad
Blandet chips og nødder
Kroens rosé-, hvid- og rødvin,
Diverse øl fra Krenkerup Bryggeri,
Diverse alkoholfrie øl og sodavand
Kaffe og the ad libitum
Mineralvand med eller uden brus

Kuvertpris 495,-
Personer under 18 år 245,-

“Vi sidder tilbage med en kæmpe taknemlighed over, at dagen gik lige som vi havde drømt om (og mere til), og det er I fra Hørby Færgetro en kæmpe stor del af. Der var ingenting at sætte en finger på. Og alle vores gæster har rost jer til skyerne!”

Nicolai og Sofie



Bordopstilling og pynt



Der er mulighed for lange borde, som opstilles efter deltagerantal. Vi har ikke mulighed for runde borde eller hestekosopstilling.

Opsætning af loungeområde, gavebord, tv-skærm og fadølsbar er muligt, men afhænger af antallet af gæster.

Den endelige bordplan laves, når antallet af gæster kendes. Som standard dækkes bordene med hvide stofduge, hvide stofservietter, bordlamper og hvide vaser med tørrede blomster i blå og lyse farver.

DET ER MULIGT AT:

- tilkøbe friske blomster i små vaser efter farveønske fra 500,-
- medbringe færdige blomsterdekorationer gratis
- personalet dækker med jeres bordskilte og sørger for at pynte lokalet for 20,- pr. person
- pynte lokalet selv - samme dag eller sent aftenen før
- betale et gebyr på 1500,- ved affyring af konfettirør



Praktiske oplysninger



DEPOSITUM

Vi tager et depositum på 5000,- , som er en gensidig bekræftelse på bestillingen. Reservationen er først gældende, når depositum er registreret betalt. Dette beløb modregnes den endelige regning.



TIDER - medmindre andet er aftalt.

- Et brunchselskab har en varighed på 5 timer fra kl. 11-16
- Et frokstselskab har en varighed på 5 timer fra kl. 12-17
- Et aftenselskab har en varighed på 8 timer fra kl. 17-01
- Ved forlængelse af et selskab efter kl. 01.00 er prisen 2.000,- pr. påbegyndt time. Selskabet kan højst forlænges til kl. 04.00.

MUSIK

- Ønsker man musiker eller dj skal man selv sørge for at arrangere og afregne dette. Vi har et varieret katalog af underleverandører på vores hjemmeside under selskaber.
- Der kan afspilles afdæmpet baggrundsmusik via indbyggede højttalere i lokalerne. Playlisten sørger vi gerne for.
- Da Hørby Færgetro også fungerer som hotel, beder vi jer tage hensyn til vores overnattende gæster.
- Hvis I ønsker høj musik efter kl. 23.00, skal værelse 1, 2 og 20, som ligger i forbindelse med selskabslokalet, bookes.
- Efter kl. 22.00 skal dørene til terrassen holdes lukkede.

HANDICAP

Det er muligt at komme både ind og rundt med både kørestol eller rollator. Der er handicapvenligt toilet tæt på selskabslokalerne.

AFBESTILLING

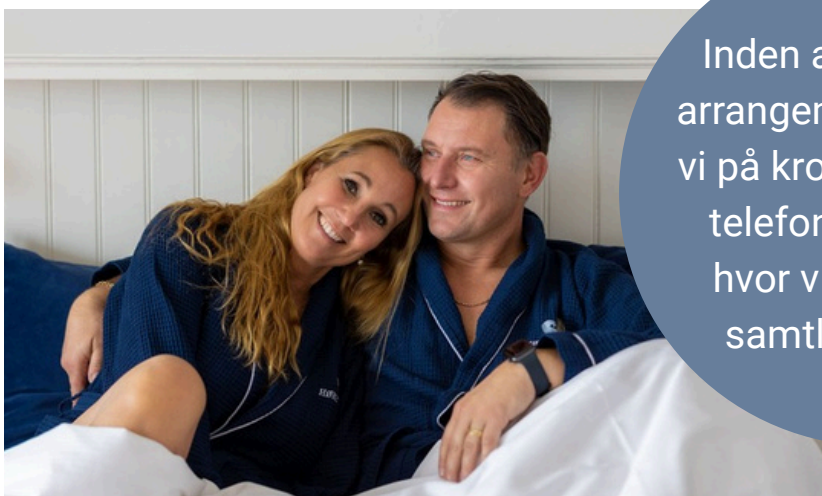
Vores regler for afbestilling af selskaber er at finde nederst på vores hjemmeside under "Forretningsbetingelser".

Hotelværelser



- Hørby Fægekro har 20 hotelværelser, som alle er blevet renoveret mellem 2021 og 2023. Værelserne er inddelt i forskellige kategorier og priser.
- 6 af værelserne har egen terrasse og udsigt over fjorden. Alle værelser er dobbeltværelser med dobbeltseng, eget badeværelse og tv.
- Priserne ligger fra 995,- og op til 2200,- pr. overnatning. Prisen afhænger af værelseskategorien, om man er 1 eller 2 personer, samt om det er weekend, høj- eller lavsæson.
- Alle overnatninger er inkl. morgenbuffet.
- Ved afholdelse af selskaber tilbyder vi 200,- i rabat pr. værelse til både værten og gæsterne. Rabatten gælder ved leje af mindst 5 værelser.
- Værelser booket online kan ikke fratrækkes rabatten.
- Du kan stå for reservationen af værelserne eller bede gæsterne om at kontakte os og nævne, at de deltager i selskabet, så noterer vi rabatten.
- Hvis værelserne skal fordeles, har vi brug for, at du fordeler værelserne og sender en liste med navne til os.

Sammen planlægger vi en mindeværdig dag



Inden afholdelse af arrangementet, mødes vi på kroen eller har en telefonisk samtale, hvor vi gennemgår samtlige detaljer.



Book dit selskabsmøde ved at skrive til restaurantchef catja@hfkro.dk

Huskelisten til festen



PLANLÆGNING AF ARRANGEMENTET

Vi gør det nemt at holde fest og guider jer hele vejen. Her er en oversigt over det vigtigste, som der skal tages stilling til, når I planlægger et større selskab hos Hørby Færgetro.

- Gæsteliste
 - Invitation
 - Ønskeliste
 - Aftale selskabsmøde med Catja
 - Ankomsttidspunkt
 - Velkomstdrink
 - Snacks, chips eller andet
 - Velkomsttale
 - Gavebord og registrering af gaver
 - Gæstebog
 - Bordplan *
 - Blomster og opdækning
 - Menu
 - Diabetikere/vegetarer/allergikere *
 - Børnemeny
 - Natmad
 - Fotografering
 - Menu- og bordkort
 - Drikkevarepakker
 - Toastmaster
 - Taler og sange
 - Underholdning
 - Musik og dans
 - AV-udstyr
 - Kaffe, te, avec og lidt til den søde tand
 - Cocktails
 - Overnatning til gæster
 - Takkekort
- * Giv besked på catja@hfkro.dk om endeligt antal, bordplan og kosthensyn en uge før.

