

Menu

2016



STALDEN SELSKABSLOKALER
DINER TRANSPORTABLE

Kære Kunde

I dette menuforslag kan De hente inspiration til, hvordan De ønsker sammensætningen af Deres menu, og skulle De have andre ønsker, ser vi selvfølgelig også gerne på det.

Når De har valgt den ønskede menu til Deres arrangement, kan De vælge et af vores 2 fastpris arrangementer der dækker alle udgifter udover menuen.

Derefter har De et samlet overblik over Deres kuvertpris.

Tillæg for ekstra tilkøb så som fri bar, overtid etc., finder De ligeledes på side 11.

*Ca. 1 måned før Deres arrangement mødes vi for at gennemgå de sidste detaljer for Deres fest. **Sluttidspunkt for musik samt servering af natmad er senest kl. 02.00. Bemærk, der må ikke anvendes stjernekastere i lokalerne og affyring af fyrværkeri er ligeledes forbudt.***

Mad/kage samt drikkevarer må ikke medbringes.

*Ønsker De at holde Deres fest hjemme eller i andre lokaler, leverer vi også gerne maden dertil. **Min. 10 kuverter, dog ved buffet og kolde anretninger min. 15 kuverter.***

Vi skal dog gøre opmærksom på, at det ikke er alle menuer der er lige velegnede til diner transportable. De er derfor til en hver tid velkommen til at kontakte os og forhøre Dem herom, inden De beslutter Dem.

Det lånte udstyr leveres rent tilbage af kunden senest 3 hverdage efter endt arrangement eller efter aftale.

*Både for diner transportable og arrangementer i vore egne lokaler er der **bindende kuvert antal senest 5 hverdage før.***

Betalingsbetingelser: Netto kontant ved levering.

Skulle De have andre spørgsmål, eller har De blot lyst til at se vore lokaler er De til hver en tid velkommen til at kontakte os på tlf. 65 98 20 69.

*Med venlig hilsen
Stalden Selskabslokaler*

Forretter

Letsyltet torsk svøbt i seranoskinke serveret med sennepscreme og grønt
kr. 75,00

*

Fiskepaupiette m. urtecreme
kr. 75,00

*

Krabbekager m. tomatsalsa og krydderurtetopping
kr. 69,00

*

Fisketallerken med glaseret kammusling, tigerreje og laks
kr. 75,00

*

Hummerhaler i persillevinagrette
kr. 75,00

*

Røget svinemørbrad m. porreterriner
kr. 65,00

*

Fisketimbale m. Nolly Prat sauce
kr. 69,00

*

Unghanesalat m. perlebyg og aubergine og dressing
kr. 65,00

*

Smørstegt fisk af sæson m. hummersauce
kr. 75,00

*

Lufttørret Italiensk skinke m. grillet artiskok og krydderurter
kr. 69,00

Alle forretter anrettes m. årstidens garniture og brød

Stegeretter

Rosastegt kalveculotte

årstidens kartoffel, garniture og skysauce

kr. 149,00

*

Rosastegt kalvefilet

pommes Anna, årstidens garniture og skysauce

kr. 169,00

*

Kalvemørbrad vendt i persille og pinjekerner

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 199,00

*

Braiseret oksesteg på Ale no 16

petit timiankartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 159,00

*

Rosastegt oksemørbrad

kartoffeltærte, årstidens garniture og skysauce

kr. 195,00

*

Rosastegt Herreford filét

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 185,00

*

Rosastegt kronhjort

pommes Anna, årstidens garniture og skysauce

Kr. 219,00

*

Perlehønebryst

m. sæson kartoffel, garniture og skysauce

kr. 159,00

Dessert

Chokoladefondant

m. bær og vanille is

kr. 69,00

*

Husets Is cocktail

m. portvinsmarinerede rosiner og mandler

kr. 69,00

*

Hvid chokoladeis

m. blåbær

kr. 65,00

*

Mandelkage

m. æblekompot og vanille is

kr. 69,00

*

Kokoskage

m. fyldig mørk chokoladecreme og is

kr. 65,00

*

Årstidens truffli

Honning og yoghurtcreme

kr. 62,00

*

Nougatcreme

m. sprøde marcipanbrud og kirsebær is

kr. 69,00

*

Dessertbuffet

variationer af kage, is, tærte og frugt

kr. 85,00

Natmad

Pølse, paté og ost

m. twist af Italien

kr. 64,00

*

Skinkebuffet

m. salat, rørag, spinat og grovbrød

59,00

*

Fylde majsmandekager

serveret m. salat, tomatsalsa og guacamole

kr. 59,00

*

Ribbensteg, lun leverpostej

rullepølse og rygeostsalat

kr. 69,00

*

Fylde peberfrugt

serveret m. salat og groft brød

kr. 65,00

*

Sandwich

2 stk. pr. pers.

kr. 60,00

*

Variation af tærter

m. årstidens grønne salat

kr. 59,00

*

Minestrone

kr. 55,00

Buffet

Receptionsbuffet

Mini unghanesalat m. aubergine

Canapé m. paté og oliven

Canapé m. chilliglaseret tigerrejer, spinat og rucula creme

Blomkålscreme m. ristet lomo og passionssirup

Tom de savoy m. marinerede valnødder

Fynsk rygeost m. ristet rugbrød

Årstedens minitriffler m. crunch og creme

Pr. kuvert kr. 149,00

Buffet 1 - 2016

Fiskepaupiette m. laksemousse og sød chillicreme

Sennepsmarineret linsesalat m. svinemørbrad og krydderurter

Røget okseinderlår

*

Rosastegt kalv m. skysauce

Hvidløgstegt lam

Cremet chardonnaykartofler

Perlebygssalat m. sæsongrønt og brøndkarse

Sprød salat m. ristede mandler og grana

Husets salat m. edamame bønner

*

Cheesecake m. årstedens topping og hvid chokolade

Chokolademousse

Staldens signatur kokoskage m. fyldig mørk chokoladecreme

Vanilleis m. marsala marineret rosiner og nødder

Mandelkage m. pære og chokolade

Variationer af brød samt smør

Pr. kuvert kr. 299,00

Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Buffet

Buffet 2 - 2016

Spinat timbale m. ristet lomo
Bresaola m. pesto og parmesan
Røget laks på grillet brød m. rygeostcreme
Lufttørret skinke m. krydret mozzarella
Variationer af paté m. syltede løg
Tærte med kylling og blue cheese
Årstidens salat
Ostebræt m. variationer af oste
Cheese cake
Frisk Frugt
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 199,00

*

Buffet 3 - 2016

Portionsanrettet unghanesalat m. aubergine
*
Rosastegt kalveculotte m. peberskorpe
Helstegt skinkesteg m. sprød skorpe
Knuste kartofler m. creme fraiche og saltristede kerner
Skysauce
Perlebygsalat m. årstidens grønt og feta
Husets grønne salat m. krydderurter og parmesan
Middelhavssalat m. artiskok, oliven og semidried tomat
*
Portionsanrettet chokoladecake m. sprød nøddeflage og vanilleis

Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 275,00

Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Buffet

Luksus brunch

Fritata m. spinat, seranoskinke og parmesan
Fritata m. champignon og feta
Koldrøget laks på grillet brød m. rygeostcreme
Sprød salat m. artiskok, ristet lomo og estragoncreme
Paté m. syltede løg
Ostebræt m. variationer af oste
Årstidens Smoothie
Yoghurtcreme m. bær og chrunch
Variationer af brød og smør
Pr. kuvert kr. 175,00

*

Klassisk brunch

Scramble egg
Bacon og brunch pølser
Lun leverpostej
Laksetatar
Lufttørret skinke med krydret mozzarella
Paté m. syltede løg
Ostebræt m. variationer af oste
Amerikanske pandekager m. ahornsirup
Yoghurtcreme m. bær og chrunch
Frisk frugt
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 159,00



Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Forretter

Butterdejsskalle m. høns i asparges

kr. 61,00

*

Ovnbagt laks på urter m. dressing og brød

kr. 69,00

*

Rejecocktail

kr. 65,00

*

Røget skinke m. flødestuvet spinat

kr. 61,00

*

Oksekødssuppe

kr. 55,00

*

Aspargessuppe

kr. 55,00

Børnemenü

Kyllingespyd

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

*

Børneburger

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

Stegeretter

Kalvesteg stegt som vildt

*m. nøddkartofler, bønner svøbt i bacon,
waldorfsalat, råmarinerede tyttebær og vildtsauce*

kr. 149,00

*

Gammeldags Oksesteg

m. hvide kartofler, bønner, tomat m. flødepeberrod og skysauce

kr. 149,00

*

Gammeldags flæskesteg

m. brune og hvide kartofler, rødkål, ½ æble m. gelé og skysauce

kr. 139,00

*

Svinefilét stegt som vildt

*m. nøddkartofler, bønner svøbt i bacon,
waldorfsalat, råmarinerede tyttebær og vildtsauce*

kr. 149,00

*

Oksebryst og hønsekød

hvide kartofler, bønner, brød og peberrodssauce

kr. 139,00

Dessert

Husets is specialitet

m. kaffe, kablua og brændte mandler

kr. 55,00

*

Fromage

kr. 55,00

*

Pandekager m. is

kr. 59,00

Fast pris arrangement

Menuen vælges efter eget ønske og sættes sammen med en af nedenstående Muligheder. Børn under 12 år er ½ pris.

"fast pris 1" – max. 8 timers arrangement

1 glas velkomstvin

Husets vine ad libitum

Kaffe / te

Øl, Vand og vine ad libitum

Duge, husets blomster, servering og leje af lokaler

Pris pr. kuvert kr. 279,00

"fast pris " 2 – max. 4 timers arrangement

(velegnet til brunch og mindesammenkomster)

Kaffe / te, vine, øl og vand ad libitum

Duge, husets blomster, servering og leje af lokaler

Pris pr. kuvert kr. 189,00

Tilleg efter 4 el. 8 timers fastprisarrangement

Pr. ½ time pr. kuvert

kr. 20,00



Tillæg

"Huset anbefaler" vinpakke kr. 20,00

*

Til Kaffen 1 cognac el. likør kr. 20,00

*

Kransekagetoppe kr. 25,00

*

Småkager kr. 20,00

*

Husets lidt men godt kr. 30,00

*

Sarah Bernard kage kr. 35,00

*

Fødselsdags lagkage kr. 45,00

*

Bryllupskage fra kr. 69,00

*

Fri bar til dans / Gin – vodka – whisky – rom kr. 50,00

*

Velkomstpakke til bryllupper Canapéer og frugt kr. 45,00

Cateringarrangementer:

<i>Husets rød og hvidvin.....</i>	<i>pr. flaske</i>	<i>kr.</i>	<i>65,00</i>
<i>"Huset anbefaler" rød og hvidvin</i>	<i>pr. flaske</i>	<i>-</i>	<i>85,00</i>
<i>Velkomstvin.....</i>	<i>pr. glas</i>	<i>-</i>	<i>20,00</i>
<i>Spiritus</i>	<i>pr. cl.</i>	<i>-</i>	<i>10,00</i>
<i>Fadøl</i>	<i>pr. liter</i>	<i>-</i>	<i>48,00</i>
<i>Øl.....</i>	<i>pr. stk.</i>	<i>-</i>	<i>15,00</i>
<i>Sodavand</i>	<i>pr. stk.</i>	<i>-</i>	<i>10,00</i>
<i>Personale.....</i>	<i>pr. time</i>	<i>-</i>	<i>275,00</i>
<i>Leje af duge</i>	<i>pr. stk.</i>	<i>-</i>	<i>45,00</i>
<i>Leje af servietter</i>	<i>pr. stk.</i>	<i>-</i>	<i>10,00</i>
<i>Levering af diner transportable</i>	<i>pr. lev.</i>	<i>-</i>	<i>250,00</i>
<i>Afhentning af emballage.....</i>	<i>pr. afh.</i>	<i>-</i>	<i>250,00</i>

Betalingsbetingelser: Netto kontant

Der tages forbehold for trykfejl samt pris og afgiftsændringer.



Velkomst

Warres Splash

Hvid portvin, tonic og citron.

Marquis de la Cour, Brut

Remy Pannier

Brut - tør / Demi Sec - halvtør med sødlig strejf.

Marquis de la Cour Rosé, Loire

Sødlig, aromatisk let perlende vin



Husets Vine

Italien

Moncaro, Trebbiano, Marche

Tør, sprød, aromatisk vin på Trebbiano-druer med vibrerende syre og rank mineralitet.

Spanien

Valent Tempranillo/Shiraz

På druesorten Tempranillo og Shiraz.

Skøn, mørk og fyldig vin med toner af skovjordsbær der kommer fra området Tierra de la Castilla i Spanien.



Husets anbefaler



Frankrig, Alsace

Pinot Blanc Réserve, Bestheim

Lys gul farve med en diskret bouquet af blomster og modne frugter samt en blød og behagelig frisk smag.

Frankrig

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Pays d'Oc

Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.

Dessertvine



Spanien, Valencia

Amatista Moscato

Sød aromatisk vin.

Italien, Piemonte

Voület Casorzo Piemonte

Indbydende frisk og let perlede.

Portugal, Douro

Warre's Kings Tawny

Tawny ligger minimum 3 år på små egetræsfade.

Gyldenbrun i farven med god duft af tørret frugt og nødder. Smagen er blød og sød af rosin og karamel.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

- DINER TRANSPORTABLE
- FESTARRANGEMENTER
- RECEPTIONER
- TOTAL
CATERINGARRANGEMENTER

STALDEN SELSKABSLOKALER

Ørbækvej 841A · 5863 Ferritslev · Telefon 65 98 20 69

E-mail: kontakt@rolfstedselskabslokaler.dk
www.rolfstedselskabslokaler.dk