

Menu

2017



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.

I forbindelse med Deres reservation modtager de en faktura på kr. 1.500,00 for reservationsgebyr. Dette modregnes Deres endelige faktura efter endt arrangement. Deres reservation er endelig efter indbetaling. Beløbet refunderes IKKE ved aflysning af arrangement.

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 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. Buffet og kolde anretninger min. 20 kuverter.***

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*

Vi tilbyder i 2017

8 timers arrangement. Gælder ikke lørdage og helligdage

Unghanesalat

el.

Butterdejsskalle m. høns i asparges

*

Rosastegt Kalveculotte

m. årstidens kartoffel, garniture og skysauce

el.

Braisseret oksesteg på Ale no 16

m. petit timiankartofler, årstidens garniture og skysauce

*

Årstidens truffli

m. honning og yoghurtcreme

el.

Husets Is cocktail

m. portvinsmarinerede rosiner, mandler og hvid chokolade

*

Natmadssuppe

Oksekøds, asparges el. minestrone

el.

Skinkebuffet

m. salat, røræg, spinat og grovbrød

*

Velkomstglas

Vin, øl og vand ad libitum

Kaffe og sødt

Kr. 599,00

Forretter

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

*

Chillibagt laks
kr. 75,00

*

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, 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

*

Butterdejsskalle med høns i asparges
kr. 61,00

Alle forretter anrettes m. årstidens garniture og brød

Rosastegt kalveculotte

årstidens kartoffel, garniture og skysauce

kr. 159,00

*

Rosastegt Herreford filét

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 195,00

*

Kalvemørbrad vendt i persille og pinjekerner

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 195,00

*

Braisseret oksesteg på Ale no 16

petit timiankartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 159,00

*

Rosastegt oksemørbrad

Pommes Anna, årstidens garniture og skysauce

kr. 195,00

*

Kalvesteg stegt som vildt

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

kr. 159,00

*

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, mandler og hvid chokolade

kr. 69,00

*

Syltet pære

m. nøddebrud, høvlet chokolade samt vanilleis

kr. 69,00

*

Mandelkage

m. æblekompot og vanille is

kr. 69,00

*

Husets citronfromage

m. skum og crunch

kr. 60,00

*

Årstidens truffli

Honning og yoghurtcreme

kr. 69,00

*

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. tvist af Italien

kr. 69,00

*

Skinkebuffet

m. salat, rørag, spinat og grovbrød

69,00

*

Fyldte majsmandekager

serveret m. salat, tomatsalsa og guacamole

kr. 69,00

*

Frikadeller

m. kartoffelsalat og husets salat

kr. 69,00

*

Sandwich

2 stk. pr. pers.

kr. 60,00

*

Variation af tærter

m. årstidens grønne salat

kr. 69,00

*

Suppe

Asparges, minestrone el. oksekødssuppe

kr. 59,00

Serveres senest kl. 02.00



Børnemenü

Kyllingespyd

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

Børneburger

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

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. 20 kuverter

Buffet

Receptionsbuffet

Canapeér m.

Bresaola og estragonmayo

Paté m. oliven og kapers

Serranoskinke m. grillet artiskok

Mini sandwich m.

Æggesalat

Laksetatar

Oste

Emmentaler

Tom de savoi

Det søde

Minitriffli af sæson m. crunch og creme

Pr. kuvert kr. 149,00

Buffet 1 - 2017

Unghanesalat m. touch af karry og kokos

Chillibagt laks

Hellefisk timbale m. hvidvinssauce

*

Peberstegt kalveculotte m. kraftig skysauce

Langtidsstegt lammekølle m. persillepesto

Knuste kartofler m. saltristede kerner

Champignonsalat m. oliven, kapers og spinat

Perlebygssalat m. feta og sæsongrønt

Den sprøde grønne m. quinoa og vesterrøn

*

Chokoladekage m. sprøde nøddesflager

Cheesecake m. passionsfrugt

Staldens signatur kokoskage m. fyldig mørk chokoladecreme

Petit citronfromage m. skum og crunch

Vanilleis

Variationer af brød samt smør

Pr. kuvert kr. 325,00

Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter

Buffet

Buffet 2 - 2017

Ristet flütes m. ruculacreme og glaseret tigerrejer
Unghanesalat m. aubergine, tomat og perlebyg
Lufttørret skinke m. krydret mozzarella
Artiskok fritatta m. estragon
Bresaola m. melon og persillepesto
Løgtærte m. timian
Årstidens salat
Ostebræt m. variationer af oste
Cheesecake m. årstidens topping og hvid chokolade
Frisk Frugt
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 225,00

*

Buffet 3 - 2017

Eksotisk salat m. tigerrejer
*
Peberstegt kalv m. kraftig skysauce
Krydret unghane
Rosmarinstegte kartofler m. citrus
Sprød salat m. syltede champignon
Perlebygssalat m. sæsongrønt og feta
Spinatsalat m. quinoa og sæsongrønt
*
Chokoladekage m. hønset hvid chokolade,
ristet kokos og vanilleis.

Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 295,00

Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter

Fastprisarrangement

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

Tillæg 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

Velkomst cocktail

Marquis de la Tour Blanc Brut
Mousserende vin med frugtrig bouquet
og en forfriskende halvtør smag.

Marquis de la Tour Rosé
Mousserende halvsød rosévin
- med masser af bær i både smag og bouquet.



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 perlende.

Portugal, Douro

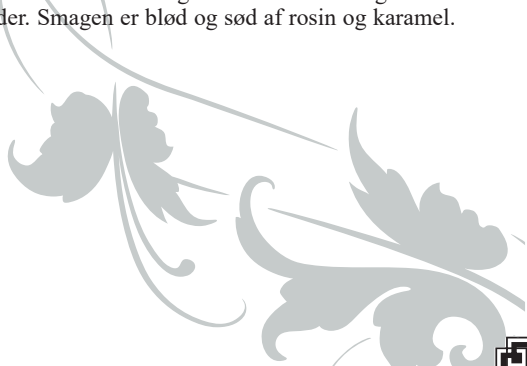
Warre's Kings Tawny

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