

## Kære Kunde

I dette menuforslag kan De hente inspiration til, hvordan De ønsker sammensætningen af Deres menu.

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. Tilkøb 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 drikkevare 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

# *Fest på hverdage*

*8 timers arrangement. Gælder ikke lørdage og helligdage*

*Velkomstcocktail*

*\**

*Røget okse med krydderurtesalat og kørvælcreme*

*el.*

*Hr. Nielsen skinke med basilikumcreme og sprødt sejl*

*\**

*Rosastegt Kalv, årstidens garniture og kartofler*

*el.*

*Kalvesteg stegt som vildt*

*\**

*Chokoladecake med blødende hjerte*

*el.*

*Husets citronfromage med skum og crunch*

*\**

*Kaffe med sødt*

*\**

*Karrysuppe med druer og salte mandler*

*el.*

*Variationer af tærter med sæsonsalat og groft brød*

*Husets vin, øl og vand ad libitum*

*Kr. 599,00*

# Forretter

*Charcuteri af Fynske specialiteter*

*kr. 79,00*

\*

*Hellefisk med sprød crumble og urtecreme*

*kr. 79,00*

\*

*Bagt torsk med urtemos og sennepscreme*

*kr. 79,00*

\*

*Hr. Nielsen skinke med basilikumcreme og sprødt sejl*

*kr. 75,00*

\*

*Laksesalat med vilde ris i vinagrette, ristet rug og rygeostcreme*

*kr. 79,00*

\*

*Laksemousse på bund af hvid fisk og safransauce*

*kr. 79,00*

\*

*Hummerhaler med crudité og estragoncreme*

*kr. 85,00*

\*

*Fisketimbale med safransauce*

*kr. 79,00*

*Alle forretter serveres med brød*

# Hovedretter

## *I*rsk Herrefordfilét

*knuste kartofler med creme og kerner samt skysauce*  
kr. 195,00

\*

## *B*raiseret oksesteg på Ale no 16 *petit timiankartofler og skysauce*

kr. 179,00

\*

## *R*osastegt oksemørbrad *pommes Anna og skysauce*

kr. 205,00

\*

## *K*alvemørbrad vendt i persille og pinjekerner *knuste kartofler med creme og kerner samt skysauce*

kr. 205,00

\*

## *K*alvesteg stegt som vildt

*nøddekartofler, bønner svøbt i bacon, Waldorfsalat, tyttebær og vildtsauce*  
kr. 165,00

\*

## *R*osastegt kalvøculotte med peberskorpe *årstidens kartoffel og kraftig skysauce*

kr. 165,00

\*

## *P*erlehønebryst

*sæson kartofler og portoinssauce*  
kr. 165,00

*H*ovedretter serveres med spændende garniture efter sæsonens råvarer.

*A*lle kartoffeltyper erstattes med nye danske kartofler fra sæsonstart,  
og så længe det er muligt.

# Dessert

*Bombe af mousse på mandelbund*

*kr. 69,00*

\*

*Nougat surprise med hindbær og marengs*

*kr. 69,00*

\*

*Bund med hvid chokolade og pistacie og limemousse*

*kr. 69,00*

\*

*Husets trifli med creme og crunch*

*kr. 69,00*

\*

*Chokoladekage med blødende hjerte og vanilleis*

*kr. 69,00*

\*

*Mandelkage med brændt marengs*

*kr. 69,00*

\*

*Citronfromage med skum og tuilles*

*kr. 60,00*

\*

*Dessert buffet med variationer af kage, is, tærte og frugt*

*kr. 90,00*

# Natmad

*Pølse, paté og ost med toist af Italien*

*kr. 69,00*

\*

*Variationer af tærter, årstidens salat og groft brød*

*kr. 69,00*

\*

*Skinkebuffet med salat, rørag, flødestuøet spinat og groft brød*

*kr. 69,00*

\*

*Croissanter fyldt med reje og hønsesalat samt husets grønne salat*

*kr. 69,00*

\*

*Sandwich, 2 stk. pr. pers.*

*kr. 60,00*

\*

*Pulled pork burger med coleslaw*

*kr. 69,00*

\*

*Suppe*

*asparges, minestrone el. oksekødssuppe*

*kr. 59,00*

\*

*Hotdog med ristede pølser*

*kr. 69,00*

*Natmad serveres senest kl. 02.00*

# Receptionsbuffet

*Canapé med kold kalvemørbrad, bearnaiscreme og køroel*

*Mini croissant med hønsesalat og baconcrunch*

*Mini sandwich med laksetatar og sprøde ærteskud*

*Riellette af gourmetgris med syltede rødløg i små glas*

*Små buttedejspakker med spinat og ostecreme*

*Emmentaler*

*Blåskimmel på ristet rug med syltet valnød*

*Små vandbakkelse med nougatcreme*

*Pr. kuvert kr. 159,00*

# Buffet 1 - 2018

*Lufttørret hr. Nielsen skinke med pærersalat i honning og senneps vinagrette*

*Røget okseinderlår med persillepesto og saltristede mandler*

*Ovnbagt laks med brøndkarsesalat og urtecreme*

\*

*Rosastegt kalv med peberskorpe og kraftig skysauce*

*Gourmetgris marineret i Ale no 16*

*Knuste kartofler med creme og kerner*

*Husets sæsonsalat*

*Ærtesalat med ristet sesam og knust feta*

*Quinoasalat med sæsongrønt*

\*

*Hvid chokoladetærte med lime og lakrids*

*Mandelkage med syltet pærer og mørk chokolade*

*Husets minitrifli med creme, crunch og citrussukker*

*Hasselnøddekage med chokoladeganache*

*Variationer af brød samt smør*

*Pr. kuvert kr. 325,00*

*Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter*

## Buffet 2 – 2018

*Ristet flütes med spinatcreme og glaseret tigerreje*  
*Perlebygsalat med kylling, aubergine og tomat*  
*Hr. Nielsen skinke på salater med krydret mozzarella*  
*Artiskok fritatta med estragon*  
*Røget okse med melon og persillepesto*  
*Løgtærte med timian*  
*Årstidens salat*  
*Ostebræt med variationer af oste*  
*Cheesecake med årstidens topping og hvid chokolade*  
*Frisk Frugt*  
*Variationer af brød samt smør*  
*Pr. kuvert kr. 225,00*

## Buffet 3 - 2018

*Røget okse med krydderurtesalat og kørvelcreme*  
\*

*Rosastegt kalv*  
*Hvidløgsstegt lam*  
*Petit krydrede kartofler og kraftig skysauce*  
*Husets sæsonsalat*  
*Sprød salat med syltede champignon*  
*Quinoasalat med sæsongrønt*  
\*

*Chokoladecake med blødende hjerte og vanilleis*

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

*Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter*



# *Luksus brunch buffet*

*Fritata med spinat, seranoskinke og parmesan  
Italienske brunchpølser med ristede petittkartofler  
Tapaspølse af frilandsgris og hjort med oliventapanade  
Røget laks på ristet flütes med rygeostcreme  
Sprød salat med grillet artiskok og estragoncreme  
Ostebræt med variationer af oste  
Smoothie  
Yoghurtcreme med bær og crunch  
Blåbær muffins  
Variationer af brød samt smør  
Pr. kuvert kr. 175,00*

\*

# *Klassisk brunch buffet*

*Scramble egg  
Krydrede brunchpølser og bacon  
Lun leverpostej med ristede champignon  
Lufttørret skinke på salater med krydret mozzarella  
Rullepølse og paté på bræt  
Ostebræt med variationer af oste  
Yoghurtcreme med bær og crunch  
Blåbær muffins  
Frisk frugt  
Variationer af brød samt smør  
Pr. kuvert kr. 159,00*

*Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter  
Serveres senest kl. 11.00*

# Mindesammenkomst

Kaffe og te  
Boller  
Husets småkager  
Hjemmebagt kringle eller lagkage  
Kr. 155,00

Øl og vand afregnes efter forbrug

\*

Kaffe og te  
3 stk. luksussnitter  
1 stk. snitte med ost  
Husets småkager  
Kr. 175,00

Øl og vand afregnes efter forbrug

\*

Klar suppe med boller og urter  
Oksebryst og høsekød serveret med  
Kartofler, bønner og peberrodssauce  
Husets vine, øl og vand ad libitum  
Kaffe og te  
Husets småkager  
Kr. 399,00

*Priserne er inkluderet duge, blomster, servering og lokaleleje.*

# *Fast pris 1*

*8 timers arrangement*

*Velkomstglas*

*Husets vine, øl og vand ad libitum*

*Kaffe og te*

*Duge, husets blomster, servering og lokaleje*

*Pris pr. kuvert kr. 285,00*

\*

# *Fast pris 2*

*4 timers arrangement*

*(velegnet til brunch og mindesammenkomster)*

*Husets vine, øl og vand ad libitum*

*Kaffe og te*

*Duge, husets blomster, servering og lokaleje*

*Pris pr. kuvert kr. 189,00*

\*

*Tillæg efter 4 el. 8 timers fastprisarrangement*

*Kr. 20,00 pr. ½ time pr. kuvert incl. drikke*

\*

*Vælges et af ovenstående + pris på ønsket menu har De Deres samlede kuvertpris.*

*Børn under 1 år er uden beregning.*

*Børn under 12 år er ½ pris.*

# Tilkøb

Alternativ vinpakke pr. gæst kr. 25,00

\*

Håndskænket cognac, likør, port el. rom kr. 30,00

\*

Velkomstpakke canapeér og frugt kr. 60,00

\*

Fri bar under dans med gin, vodka, whisky, rom kr. 75,00

\*

Kransekagetoppe kr. 25,00

\*

Småkagefad kr. 25,00

\*

Macarons kr. 30,00

\*

Bryllupskage fra kr. 79,00

\*

Fødselsdags el. dåbskage kr. 45,00

## Cateringarrangementer:

Husets rød og hvidvin.....	pr. flaske	kr.	75,00
Husets alternative rød og hvidvin .....	pr. flaske	-	95,00
Velkomstvin .....	pr. glas	-	30,00
Spiritus.....	pr. cl.	-	15,00
Fadøl.....	pr. liter	-	60,00
Øl .....	pr. stk.	-	20,00
Sodavand.....	pr. stk.	-	15,00
Personale .....	pr. time	-	285,00
Leje af duge.....	pr. stk.	-	45,00
Leje af servietter .....	pr. stk.	-	10,00
Levering af diner transportable.....	pr. lev.	-	250,00
Afhentning af emballage .....	pr. afh.	-	250,00

Betalingsbetingelser: Netto kontant

Der tages forbehold for trykfejl samt pris og afgiftsændringer.