

## 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 kørvelcreme*

*el.*

*Fisketimbale med spinat, krydderurtetop og hvidvinsauce*

\*

*Rosastegt Kalb, årstidens garniture og kartofler*

*el.*

*Wienerschnitzel m. pommes sauté og skysauce*

\*

*Chokoladekage 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

*Røget okse med krydderurtesalat og kørvølscreme*

*kr. 75,00*

\*

*Hellefisk med sprød crumble og urtecreme*

*kr. 79,00*

\*

*Bagt torsk med urtemos og sennepscreme*

*kr. 79,00*

\*

*Lufttørret skinke med pæresalat og basilikumcreme*

*kr. 75,00*

\*

*Ovnbagt laks med sæsongrønt og hvidvinsauce*

*kr. 79,00*

\*

*Laksemousse på bund af hvid fisk og safransauce*

*kr. 79,00*

\*

*Hummerhaler med crudité og estragoncreme*

*kr. 85,00*

\*

*Fisketimbale med Nolly Prat sauce*

*kr. 79,00*

*Alle forretter serveres med brød*

# Hovedretter

*Rosastegt oksehøjreb  
pommes fondant samt skysauce  
kr. 195,00*

\*

*Braiseret oksesteg på Ale no 16  
petit timiankartofler og skysauce  
kr. 179,00*

\*

*Rosastegt oksemørbrad  
pommes Anna og skysauce  
kr. 205,00*

\*

*Kalvemørbrad med estragonfars svøbt i lufttørret skinke  
pommes fondantsamt skysauce  
kr. 205,00*

\*

*Kalvesteg stegt som vildt  
nøddekartofler, bønner svøbt i bacon, Waldorfsalat, tyttebær og vildtsauce  
kr. 165,00*

\*

*Rosastegt kalvøculotte med peberskorpe  
årstidens kartoffel og kraftig skysauce  
kr. 165,00*

\*

*Perlehønebryst  
sæson kartofler og portoinssauce  
kr. 165,00*

*Hovedretter serveres med spændende garniture efter sæsonens råvarer.*

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

# Dessert

*Ostetallerken med 3 oste, syrligt, sødt og sprødt rug*  
kr. 75,00  
\*

*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 abrikospuré og vanilleis*  
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, flødestuved 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 gris med syltede rødløg  
Tapaspølse af hjort og gris med oliventappenade og syltede løg  
Emmentaler  
Blåskimmel på ristet rug med syltet valnød  
Små vandbakkelser med ostecreme  
Pr. kuvert kr. 169,00

# Buffet 1 - 2019

Salatsymfoni med plukket varmrøget laks, dild olie og mango  
Pæresalat med lyngrøget andebryst og sprøde skud  
Sennepsmarineret linsesalat med rosastegt svinemørbrad

\*

Chilliglaseret kalveculotte og kraftig skysauce  
Langtidsstegt lam  
Små kartofler med persillepesto og saltristede mandler  
Husets sæsonsalat  
Sprød salat med syltede champignon, parmesan og salte nøddeflager  
Bulgur salat med twist af chilli

\*

Nødde og marcipanbund med syrlig mousse og hvid chokolade  
Hasselnøddekage med mørk chokoladecreme  
Panacotta med passionssirup  
Mandelkage med syltet pærer og mørk chokolade

Variationer af brød samt smør  
Pr. kuvert kr. 325,00

Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter

## *Buffet 2 – 2019*

*Ristet flütes med tatar af røget laks*  
*Perlebygsalat med kylling, aubergine og tomat*  
*Hr. Nielsen skinke på salater med krydret mozzarella*  
*Artiskok timbale 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. 250,00*

## *Buffet 3 - 2019*

*Timbale af torsk og spinat med urtecreme*  
\*

*Ølbraisseret okseculotte*  
*Helstegt skinkesteg med sprød top*  
*Krydderkartofler og kraftig skysauce*  
*Husets sæsonsalat*  
*Bulgur med grønt og mandler*  
*Sprød salat med grønne druer og feta*  
\*

*Husets citronfromage med skum og crunch*

*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  
Krydderpaté med syltede løg  
Røget laks på ristet flütes med rygeostcreme  
Sprød salat med grillet artiskok og estragoncreme  
Ostebræt med variationer af oste  
Yoghurtcreme med bær og crunch  
Amerikanske pandekager med ahornsiup  
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  
Amerikanske pandekager med ahornsirup  
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.

Gælder IKKE ud af huset.

# *Fast pris 1*

*8 timers arrangement*

*Velkomstglas*

*Husets vine, øl og vand ad libitum*

*Dessertvin skænket 2 gange*

*Kaffe og te*

*Duge, husets blomster, servering og lokaleje*

*Pris pr. kuvert kr. 285,00 /*

*Dertil lægges prisen på den valgte menu*

\*

# *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 /*

*Dertil lægges prisen på den valgte menu*

\*

*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

Husets alternative hvidvin.....	pr. kuvert	-	13,00
Husets alternative rødvin .....	pr. -	-	13,00
Husets alternative Rosé portvin .....	pr. -	-	13,00
Håndskænket cognac, likør, port. el. rom.....	pr. -	-	30,00
Fri bar under dans med gin,vodka,whisky,rom	pr. -	-	75,00
Velkomstpakke m. canapeér og frugt.....	pr. -	-	60,00
Kransekagetoppe.....	pr. -	-	25,00
Småkagefad.....	pr. -	-	25,00
Bryllupskage.....	pr. -	- fra	79,00
Fødselsdags el. dåbskage.....	pr. -	-	45,00
Musikerforplejning .....	pr. person	-	250,00

## 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.	-	12,00
Fadøl.....	pr. liter	-	60,00
Øl .....	pr. stk.	-	20,00
Sodavand .....	pr. stk.	-	15,00
Personale .....	pr. time	-	285,00
Leje af fadølsanlæg .....	pr. stk.	-	400,00
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.

# Velkomst

FRANKRIG

## **Albert Sounit, Caprice Rosé Demi-sec**

Smuk roséfarvet Demi Sec med livlige bobler og delikate nuancer af modne bær – frisk, fyldig og lettere eksotisk.



SPANIEN

## **El Miracle Cava Brut**

Fylt med fine bobler, medium fyldig, frisk smag med lime, appelsin og ananas som de dominerende smagsnuancer.



# Husets Vine

FRANKRIG

## **De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne**

Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.



ITALIEN

## **Chiàro di Lùna, Primitivo, Puglien**

Mørk, blød og fyldig vin med en lang og let krydret eftersmag.



# Alternative Vine

FRANKRIG

## **Le Grand Sommet Chardonnay, Languedoc**

Fyldig og frugtrig vin, med noter af pære, abrikos og vanille i både bouquet og smag.



FRANKRIG

## **Cap De Coste Rosé, Vin de Pays d'Oc**

Smagen er halvtør, frisk og med en behagelig smag af røde bær som ribs, jordbær og hindbær.



FRANKRIG

## **Granfort, Carignan, Hérault**

Smag og duft er et inferno af hindbær, ribs, blåbær, solbær, sveske, grannål, mørk chokolade og lidt røg.



# Dessertvine

ITALIEN

## **Voület Casorzo, Fracchia, Piemonte**

Frisk, indbydende og let sød vin, som er frizzante.



PORTUGAL

## **Warre's, Heritage Ruby, Douro**

Mørk rød farve med ungdommelig duft af solmodne bær efterfulgt af en fyldig og frugtagtig smag.



PORTUGAL

## **Porto Réccua, Rosé Port**

Hører til under Alternative vine.

