

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

Forretter

Røget okse med krydderurtesalat og kørvølcreme
kr. 75,00
*

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
knuste kartofler samt skysauce
kr. 195,00*

*

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

*

*Kalvemørbrad med estragonfars svøbt i lufttørret skinke
knuste kartofler samt skysauce
kr. 205,00*

*

*Kalvesteg stegt som vildt
nøddekartofler, bønner svøbt i bacon, Waldorfsalat, tyttebær og vildtsauce
kr. 169,00*

*

*Rosastegt kalvøculotte med peberskorpe
årstidens kartoffel og kraftig skysauce
kr. 169,00*

*

*Perlehønebryst
sæson kartofler og portvinssauce
kr. 169,00*

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
*

Hvid chokolade m. hindbær på sprød bund
kr. 71,00
*

Mango og passionsmousse på krokantbund
kr. 71,00
*

Karamel og chokolademousse på krokant/chokoladebund
kr. 71,00
*

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

*

Sandwich, 2 stk. pr. pers.

kr. 60,00

*

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 oliventapenade og syltede løg
Emmentaler
Blåskimmel på ristet rug med syltet valnød
Små vandbakkelser med ostecreme
Pr. kuvert kr. 169,00

Buffet 1 - 2020

Syltet torsk plukket på sennepsmarineret linsesalat
Gravad okseinderlår m. fennikel på salater m. pesto og Grana
Pæresalat med andebryst og sprøde skud
*

Peberstegt kalvøculotte og kraftig skysauce
Langtidsstegt lam med persille
Cremet kartofler m. Chardonnay og basilikum
Små kartofler vendt i urter
Husets sæsonsalat
Perlebygssalat m. pigment og cremet feta
Sprød salat m. symfoni af oliven, mozzarella og melon

*

Nøddekage m. citronmascapone
Mandelkage m. chokolade og syltede pærer
Trifli m. creme og crumble
Chokoladekage

Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 339,00

Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter

Buffet 2 – 2020

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
Årstedens salat
Ostebræt med variationer af oste
Cheesecake med årstedens topping og hvid chokolade
Frisk Frugt
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 259,00

Buffet 3 – 2020

Bagt fisketimbale m. spinat og creme
*
Ølbraiseret okse m. kraftig sky
Svinemørbrad vendt i persille/mandel
Smørvendte kartofler m. krydderurter
Husets sæsonsalat
Perlebyg m. pigment og cremet feta
Sprøde salater m. symfoni af oliven, mozzarella og melon
*
Husets trifli efter årstid m. creme og crumble

Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 299,00

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 salat 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. luksus snitter
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. 299,00 /

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. 199,00 /

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 2 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.	79,00
Husets alternative rød og hvidvin	pr. flaske	-	99,00
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.

Egne Notater