

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 10 og 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

Gin & lime gravad laks på frisésalat
m. tomat, kørvel creme, smør ristet pumper nikkel dild frø.
kr. 79,00
*

Fuglerede af kartoffel m. svampestuøning, røget vildt,
syltet tranebær på bund af smørdampet spinat.
kr. 79,00
*

Lufttørret skinke med pæresalat og basilikumcreme
kr. 75,00
*

Husets hønsesalat på ananas m. feldtsalat og blomster karse.
kr. 79,00
*

Lakse mousse på bund af hvid fisk og safransauce
kr. 79,00
*

Hummerhaler med crudité og estragoncreme
kr. 85,00
*

Cremet fiskesuppe m. pocheret fisk og skaldyr
m. grøn olie og crudité af fennikel og agurk
kr. 79,00

Alle forretter serveres med brød

Hovedretter

Rosastegt oksehøjreb
m. sauce bordelaise
kr. 195,00
*

Braiseret oksetykkam m. porter og enebær
m. syltede perleløg og skysauce
kr. 179,00
*

Kalvemørbrad med estragonfars svøbt i lufttørret skinke
m. estragoncreme
kr. 205,00
*

Rosastegt kalvæculotte med peberskorpe
m. kraftig skysauce
kr. 169,00
*

Gris x 2
Braiseret svinebryst og svinefilet
m. skysauce og urter
kr. 169,00
*

Grise krone
m. æble/timian creme
kr. 169,00
*

Kyllingebryst, pikeret
på frikassé
kr. 169,00

*Hovedretter serveres med spændende garniture efter sæsonens råvarer, samt
Kartofler som også varierer efter sæson.
Vi serverer nye danske kartofler så længe det er muligt.*

Dessert

Pina Colada dessert i glas

kr. 75,00

*

Marokkansk appelsinkage m. hvid chokolade ganache og friske bær

kr. 75,00

*

Hjemmelavet islagkage m. choko-bund, vaniljeis, saltkaramel og knas

kr. 75,00

*

Mango og passionsmousse på krokantbund

kr. 75,00

*

Mazarin m. vaniljefromage, petit vandbakkelse på bund af frugtsauce

kr. 75,00

*

Husets trifli med creme og crunch

kr. 71,00

*

Chokoladekage med blødende hjerte og vaniljeis

kr. 75,00

*

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

kr. 95,00

Natmad

Fynbo slagterens specialiteter, hj. syltet tilbehør og groft brød
kr. 69,00
*

Variationer af årstidens tærter m. salat og groft brød
kr. 69,00
*

Skinkebuffet med salat, røræg, flødestuvet spinat og groft brød
kr. 69,00
*

Sandwich, 2 stk. pr. pers.
kr. 66,00
*

Suppe
asparges, minestrone el. oksekødssuppe
kr. 66,00
*

Hotdog med ristede pølser
kr. 69,00

Natmad serveres senest kl. 02.00

Buffet 1 - 2021

Bagt laks m. kold hollandaise creme og grønt rasp
Hr. Nielsen skinke på fritata m. blomkål og soltørret tomatpesto
Sprødt brød m. kylling, salat og svampemayo
*

Peberstegt kalveculotte og kraftig skysauce
Svinefilet fyldt m. italienske urter
Cremede kartofler m. Chardonnay og basilikum
Små kartofler vendt i urter
Husets sæsonsalat
Gnocchi salat med krydderurter og kerner
Sprød salat m. symfoni af oliven, mozzarella og melon
*

Blondiekage m. saltet karamel og peanuts
Mandelkage m. chokolade og syltede pærer
Trifli m. creme og crumble
Kage m. sæsonens frugt, marcipan og portvin
Pr. kuvert kr. 339,00
*

Buffet 2 – 2021

Bagt fisketimbale m. spinat og creme
*

Ølbraiseret okse m. kraftig sky
Roulade af svinemørbrad m. persille og mandel
Smørvendte kartofler m. krydderurter
Husets sæsonsalat
Gnocchi salat med krydderurter og kerner
Sprød salat m. symfoni af oliven, mozzarella og melon
*

Husets trifli efter årstid m. creme og crumble
Pr. kuvert kr. 299,00

(Tilkøb af lammekølle m. persille og hvidløg kr. 25,00 pr. kuvert)

Alle buffeter serveres med variationer af brød og smør

Damefrokost Buffet – 2021

Små stjernesnud

Petit tærter m. løg og timian

Årstidens salat m. feta og kamut

Mini croissant m. hønsesalat

Røget okseinderlår på ruccula m. pesto og parmesan

Paté m. oliven

Ostebræt m. frisk frugt

Pr. kuvert kr. 259,00

Herrefrokost Buffet – 2021

Sild m. karrysalat og æg

Fiskefilet m. remoulade og citron

Håndskårne pålægspølser m. krydderfedt

Hakkebøf m. bløde løg og syltede rødbeder

Mørbrad a la creme

Rustik salat

Ostebræt m. frisk frugt

Pr. kuvert kr. 259,00

Receptionsbuffet - 2021

Canapé med kold kalvemørbrad, bearnaiscreme og kørvel

Mini croissant med hønsesalat og baconcrunch

Mini sandwich med laksetatar og sprøde ærtesnud

Riellette af gris med syltede rødæg

Tapas pølse 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

Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter

Klassisk brunch buffet- 2021

Scramble egg

*Krydrede brunchpølser og bacon
Lun leverpostej med ristede champignon
Lufttørret skinke på salat med krydret mozzarella
Rullepølse og paté på bræt
Ostebret 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*

Tilkøb til brunch buffet

*Mini croissant m. laksetatar
kr. 25,-
**

*Krydder paté m. syltede løg
kr. 15,-
**

*Tapas pølse af gris og hjort
kr. 15,-
**

*Fritata m. spinat, skinke og parmesan
kr. 20,-*

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 hønsekød 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. drikkeelse*

*

Vælges et af ovenstående + pris på ønsket menu samt evt. tilkøb, 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