

## 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

**G**in & lime gravad laks på frisésalat  
m. tomat, kørel creme, smør ristet rugbrødsgrumble.  
kr. 79,00  
\*

**F**uglerede af kartoffel m. svampestuøning, røget vildt,  
syltet tranebær på bund af smørdampet spinat.  
kr. 85,00  
\*

**L**ufttørret skinke med pæresalat og basilikumcreme  
kr. 75,00  
\*

**H**usets hønsesalat på frisk ananas m. grønt.  
kr. 79,00  
\*

**L**akse mousse på bund af hvid fisk og safransauce  
kr. 79,00  
\*

**H**ummerhaler med crudité og estragoncreme  
kr. 89,00  
\*

**C**remet fiskesuppe m. pocheret fisk og skaldyr  
m. grøn olie og crudité af fennikel og agurk  
kr. 85,00

*Alle forretter serveres med brød*

# Hovedretter

## Rosastegt oksehøjreb

*m. sauce bordelaise*

*kr. 195,00*

\*

## Braiseret okse m. porter og enebær

*m. syltede perleløg og skysauce*

*kr. 185,00*

\*

## Kalvemørbrad med estragonfars svøbt i lufttørret skinke

*m. estragoncreme*

*kr. 205,00*

\*

## Rosastegt kalvæculotte med peberskorpe

*m. kraftig skysauce*

*kr. 175,00*

\*

## Gris x 2

### Braiseret svinebryst og rosastegt svinemørbrad

*m. skysauce og urter*

*kr. 175,00*

\*

## Grise krone

*m. æble/timian creme*

*kr. 175,00*

\*

## Velfærdskylling, pikeret

*på frikassé*

*kr. 175,00*

*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. 75,00*

\*

*Chokoladekage med blødende hjerte og vaniljeis*

*kr. 75,00*

\*

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

*kr. 98,00*

# Natmad

*Fynbo slagterens specialiteter, hj. syltet tilbehør og groft brød*  
kr. 72,00  
\*

*Variationer af årstidens tærter m. salat og groft brød*  
kr. 72,00  
\*

*Skinkebuffet med salat, røræg, flødestuvet spinat og groft brød*  
kr. 72,00  
\*

*Lokale oste m. syltet tilbehør og hjemmebagt knækbrød*  
kr. 72,00  
\*

*Suppe*  
*asparges, minestrone el. oksekødssuppe*  
kr. 69,00  
\*

*Hotdog med ristede pølser*  
kr. 72,00

*Natmad serveres senest kl. 02.00*

# Buffet 1 - 2022

**B**agt fisk efter sæson m. urtecreme og grønt

Urtefritatta m. ærtecreme og chips

Andebryst på nudelsalat m. teriyakisauce

\*

**P**eberstegt kalveculotte

Braiseret svinebryst

Kraftig skysauce

Cremede kartofler m sauteret grønt

Små kartofler vendt i urter

Husets sæsonsalat

Ristet blomkålssalat m. nødder og Grana

Sprød salat m. vinaigrette og oliven

\*

**K**onfekt chokoladecake m. ganache

Petit ymerfromage m. knas

Mazarintærte m. frugt

Pr. kuvert kr. 345,00

\*

## Tilkøb

Lammekølle m. persille og hvidløg kr. 35,00

Velfærdskylling, pikeret kr. 35,00

Kalvemørbrad vendt m. nødder og urter kr. 45,00

Humusfad m. olie, oliven og foccaciabrød kr. 20,00

Tzatziki kr. 20,00

Is kr. 25,00

Frisk frugt kr. 25,00

**Alle buffeter serveres med variationer af brød og smør**

## *Frokost Buffet – 2022*

*Små stjernesnud*

*Mini croissant m. hønsesalat*

*Røget okseinderlår på ruccula m. pesto og parmesan*

*Mørbrad a'la creme*

*Hjertesalat m. frisk salsa*

*Paté og håndskåret pølser m. oliven*

*Ostebræt m. frisk frugt*

*Pr. kuvert kr. 269,00*

## *Grøn frokost Buffet – 2022*

*Jordskokke panacotta*

*Petit tærter m. løg og timian*

*Humus m. olie og oliven*

*Pesto m. foccaciabrød*

*Dhal m. tilbehør*

*Melonsalat m. cherrytomat og mozzarella*

*Kartoffelrøsti m. soampecreme*

*Paté efter sæson*

*Grønt i stave m. ærtedip*

*Ostebræt m. frisk frugt*

*Pr. kuvert kr. 259,00*

## *Receptionsbuffet - 2022*

*Canapé med kold kalv, bearnaisecreme og kørvæl*

*Mini croissant med hønsesalat og baconcrunch*

*Mini sandwich med laksetatar og sprøde ærtesnud*

*Riellette af gris med syltede rødløg*

*Tapas pølse af hjort og gris med oliventapenade og syltede løg*

*3 slags oste*

*Små vandbakkelser med ostecreme*

*Pr. kuvert kr. 175,00*

***Bemærk alle buffeter min. 20 kuverter***

# *Klassisk brunch buffet- 2022*

## *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. 169,00*

## *Tilkøb til brunch buffet*

*Mini croissant m. laksetatar*

*kr. 25,-*

*\**

*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 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. 319,00 /*

*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. 219,00 /*

*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 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	-	15,00
Husets alternative rødvin .....	pr. -	-	15,00
Husets alternative Rosé portvin .....	pr. -	-	15,00
Håndskænket cognac, likør, port. el. rom.....	pr. -	-	30,00
Fri bar under dans med gin,vodka,whisky,rom	pr. -	-	85,00
Velkomstpakke m. canapeér og frugt.....	pr. -	-	65,00
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	-	295,00
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.	-	275,00
Afhentning af emballage .....	pr. afh.	-	275,00

Betalingsbetingelser: Netto kontant

Der tages forbehold for trykfejl samt pris og afgiftsændringer.

# *Egne Notater*