

Menu

2015



STALDEN SELSKABSLOKALER
DINER TRANSPORTABLE

Kære Kunde

I dette menuforslag kan De hente inspiration til, hvordan De ønsker sammensætningen af Deres menu, og skulle De have andre ønsker, ser vi selvfølgelig også gerne på det.

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.

Tillæg for ekstra tilkøb så som fri bar, overtid etc., finder De ligeledes på side 11.

Ca. 1 måned før Deres arrangement mødes vi for at gennemgå de sidste detaljer for Deres fest.

Bemærk, der må ikke anvendes stjernekastere i lokalerne og affyring af fyrværkeri er ligeledes forbudt.

Mad/kage samt drikkevarer må ikke medbringes.

*Ønsker De at holde Deres fest hjemme eller i andre lokaler, leverer vi også gerne maden dertil. **Min. 10 kuverter, dog ved buffet og kolde anretninger min. 15 kuverter.***

Vi skal dog gøre opmærksom på, at det ikke er alle menuer der er lige velegnede til diner transportable. De er derfor til en hver tid velkommen til at kontakte os og forhøre Dem herom, inden De beslutter Dem.

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

Letsyltet torsk svøbt i seranoskinke serveret med sennepscreme og grønt

kr. 75,00

Fiskepaupiette m. urtecreme

kr. 75,00

Krabbekager m. tomatsalsa og krydderurtetopping

kr. 69,00

Fisketallerken med glaseret kammusling, tigerreje og laks

kr. 75,00

Hummerhaler i persillevinagrette

kr. 75,00

Røget svinemørbrad m. porreterriner

kr. 65,00

Fisketimbale m. Nolly Prat sauce

kr. 69,00

Letroget andebryst m. ananaschutney

kr. 65,00

Røget okseinderlår med tyttebærcreme

kr. 69,00

Tomatsuppe m. ristet seranoskinke og krydderurter

kr. 65,00

Alle forretter anrettes m. årstidens garniture og brød

Stegeretter

Chilliglaseret kalveculotte

krydderstegte petit kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 149,00

*

Rosastegt kalvefilet

pommes Anna, årstidens garniture og skysauce

kr. 169,00

*

Kalvemørbrad m. estragonfars

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 199,00

*

Braisseret oksesteg på Ale no 16

kartoffelroulade, årstidens garniture og skysauce

kr. 159,00

*

Rosastegt oksemørbrad

kartoffelroulade, årstidens garniture og skysauce

kr. 195,00

*

Rosastegt Herreford filét

knuste kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 185,00

*

Rosastegt kronhjort

pommes Anna, årstidens garniture og skysauce

Kr. 219,00

*

Lammeculotte

små hvidløgsstegte kartofler, årstidens garniture og skysauce

kr. 159,00

Dessert

Chokoladekage

m. marinerede bær og vanille is

kr. 59,00

*

Nougatmousse

m. nøddechips

kr. 59,00

*

Hvid chokoladeis

m. bær

kr. 59,00

*

Mandelkage

m. æblekompot og vanille is

kr. 59,00

*

Kokoskage

m. chokoladecreme og is

kr. 59,00

*

Årstedens truffli

Honning og yoghurtcreme

kr. 55,00

*

Chokolade fragilité

kr. 59,00

*

Dessertbuffet

variationer af kage, is, tærte og frugt

kr. 79,00

Natmad

Pølse, paté og ost

m. tvist af Italien

kr. 64,00

*

Skinkebuffet

m. salat, rørbæg, spinat og grovbrød

59,00

*

Majspandekager

serveret m. salat, tomatsalsa og guacemole

kr. 59,00

*

Ribbensteg, lun leverpostej

rullepølse og rygeostsalat

kr. 69,00

*

Frikadeller

m. kold kartoffelsalat samt årstidens grønne salat

kr. 59,00

*

Sandwich

2 stk. pr. pers.

kr. 60,00

*

Variation af tærter

m. årstidens grønne salat

kr. 59,00

*

Minestroneuppe

kr. 55,00

Buffet

Receptionsbuffet

Tapas m. bresaola, oliventapanade og semidriet tomater

Tapas m. laksetatar

Tapas m. chilliglaseret tigerrejer, spinat og rucula creme

Blomkålscreme m. kokos og passionssirup

Tom de savoy m. marinerede valnødder

Brie m. tyttebær

Årstidens minitriffli m. crumble

Pr. kuvert kr. 139,00

*

Brunch

Scramble egg

Bacon og brunch pølser

Lun leverpostej

Laksetatar

Lufttørret skinke med krydret mozzarella

Paté m. syltede løg

Ostebræt m. variationer af oste

Amerikanske pandekager m. ahornsirup

Bær m. yoghurtcreme og crunch

Frisk frugt

Variationer af brød samt smør

Pr. kuvert kr. 159,00

Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Buffet

Buffet nr. 2015-01

Petit fiske timbale m. urtecreme
Sennepsmarineret linsesalat m. svinemørbrad og krydderurter
Skaldyrskuét på vilde ris m. chillicreme
Rosastegt kalveculotte m. peberskorpe
Unghane m. tvist af løvstikke og porre
Hvidløgstegt lam
Cremet chardonnaykartofler
Skysauce
Perlebygssalat m. grønt
Sprød salat m. grillede tomater og krydret mozzarella
Spidskålssalat m. saltristede kerner
Nougatmousse m. mandelkrokant
Cheesecake
Årstidens trifli m. creme og crumble
Chokoladekage
Marsalais m. marengs
Pr. kuvert kr. 295,00



Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Buffet

Buffet nr. 2015-02

Petit laksetimbale m. spinat
Røget okseinderlår m. pesto og parmesan
Variationer af salami og pølse
Lufttørret skinke m. krydret mozzarella
Variationer af paté m. syltede løg
Tærte med kylling og blue cheese
Årstidens salat
Ostebræt m. variationer af oste
Marinerede blomster og valnødder
Cheese cake
Frisk Frugt
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 199,00

*

Buffet nr. 2015-3

Kyllingesalat m. karrydressing
Rosastegt kalveculotte
Skinkesteg m. krydderskorpe
Skindstegte kartofler m. chili og persille
Skysauce
Ærtesalat m. ristet sesam
Rustik salat af kål, æbler og kerner
Bønnesalat m. feta og grillede tomater
Æbledrøm m. crunch og flødeskum
Vanille panacotta
Chokoladekage
Vanille is
Variationer af brød samt smør
Pr. kuvert kr. 250,00

Bemærk alle buffeter min. 15 kuverter

Det klassiske køkken

Forretter

Butterdejsskalle m. høns i asparges

kr. 61,00

*

Ovnbagt laks på urter m. dressing og brød

kr. 69,00

*

Rejecocktail

kr. 65,00

*

Røget skinke m. flødestuvet spinat

kr. 61,00

*

Oksekødssuppe

kr. 55,00

*

Aspargessuppe

kr. 55,00

Børnemenü

Kyllingespyd

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

*

Børneburger

m. råstegte kartofler og grønt

Is dessert

kr. 85,00

Stegeretter

Kalvesteg stegt som vildt

*m. nøddkartofler, bønner svøbt i bacon,
waldorfsalat, råmarinerede tyttebær og vildtsauce*

kr. 149,00

*

Gammeldags Oksesteg

m. hvide kartofler, bønner, tomat m. flødepeberrod og skysauce

kr. 149,00

*

Gammeldags flæskesteg

m. brune og hvide kartofler, rødkål, ½ æble m. gelé og skysauce

kr. 139,00

*

Svinefilét stegt som vildt

*m. nøddkartofler, bønner svøbt i bacon,
waldorfsalat, råmarinerede tyttebær og vildtsauce*

kr. 149,00

*

Oksebryst og hønsekød

hvide kartofler, bønner, brød og peberrodssauce

kr. 139,00

Dessert

Husets is specialitet

m. kaffe, kahlua og brændte mandler

kr. 55,00

*

Fromage

kr. 55,00

*

Pandekager m. is

kr. 59,00

Fast pris arrangement

*Menuen vælges efter eget ønske og sættes sammen med en af nedenstående
Muligheder. Børn under 12 år er ½ pris.*

"fast pris 1" – max. 8 timers arrangement

1 glas velkomstvin

Husets vine ad libitum

Kaffe / te

Øl, Vand og vine ad libitum

Duge, husets blomster, servering og leje af lokaler

Pris pr. kuvert kr. 269,00

"fast pris " 2 – max. 4 timers arrangement

(velegnet til brunch og mindesammenkomster)

Kaffe / te, vine, øl og vand ad libitum

Duge, husets blomster, servering og leje af lokaler

Pris pr. kuvert kr. 179,00

Tillæg efter 4 el. 8 timers fastprisarrangement

Pr. ½ time pr. kuvert

kr. 15,00



Tillæg

"Huset anbefaler" vinpakke kr. 20,00

*

Til Kaffen 1 cognac el. likør kr. 20,00

*

Kransekagetoppe kr. 25,00

*

Husets lidt men godt kr. 30,00

*

Sarah Bernard kage kr. 35,00

*

Fødselsdags lagkage kr. 45,00

*

Bryllupskage fra kr. 69,00

*

Fri bar Gin – vodka – whisky – rom kr. 35,00

*

Velkomstpakke til bryllupper Canapéer og frugt kr. 45,00

Cateringarrangementer:

Husets rød og hvidvin.....	pr. flaske	kr. 65,00
"Huset anbefaler" rød og hvidvin.....	pr. flaske	- 85,00
Velkomstvin.....	pr. glas	- 20,00
Spiritus.....	pr. cl.	- 10,00
Fadøl.....	pr. liter	- 48,00
Øl.....	pr. stk.	- 15,00
Sodavand.....	pr. stk.	- 10,00
Personale.....	pr. time	- 275,00
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

Warres Splash

Hvid portvin, tonic og citron.

Marquis de la Cour, Brut

Remy Pannier

Brut - tør / Demi Sec - halvtør med sødlig strejf.

Marquis de la Cour Rosé, Loire,

Sødlig, aromatisk let perlende vin



Husets Vine

Australien

Riders Hill

På druesorten Chardonnay. Halvtør, aromatisk og fyldig vin med hints af fersken, ananas og honning.

Spanien

Valent Tempranillo/Shiraz

På druesorten Tempranillo og Shiraz.

Skøn, mørk og fyldig vin med toner af skovjordbær der kommer fra området Tierra de la Castilla i Spanien.



Husets anbefaler

Frankrig, Alsace

Pinot Blanc Réserve, Bestheim

Lys gul farve med en diskret bouquet af blomster og modne frugter samt en blød og behagelig frisk smag.

Italien, Puglien

Torre del Barone, Primitivo

Casa Vinicola Botter Carlo

Fremstillet på Primitivo-druer, der er dyrket på Italiens hæl - Puglien. Varm bouquet af blomme, fyldig og med bløde tanniner produceret af Carlo Botter.



Dessertvine

Spanien, Valencia

Amatista Moscato

Sød aromatisk vin.

Italien, Piemonte

Voulet Casorzo Piemonte

Indbydende frisk og let perlende.

Portugal, Douro

Warre's Kings Tawny

Tawny ligger minimum 3 år på små egetræsfade.

Gyldenbrun i farven med god duft af tørret frugt og nødder. Smagen er blød og sød af rosin og karamel.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

- DINER TRANSPORTABLE
- FESTARRANGEMENTER
- RECEPTIONER
- TOTAL
CATERINGARRANGEMENTER

STALDEN SELSKABSLOKALER
Ørbækvej 841A · 5863 Ferritslev · Telefon 65 98 20 69

E-mail: kontakt@rolfstedsselskabslokaler.dk
www.rolfstedsselskabslokaler.dk