

Menukort for Pension Stenvang

Kære kunde

Stenvang kan tilbyde at holde jeres fest i et hyggeligt lokale med plads til max 65 gæster.

Forventningerne er mange, når man skal holde selskab. Vores betjening er professionel og vil gøre alt for at I og jeres gæster får en uforglemmelig oplevelse. En tjener vil være jeres kontakt person under hele selskabet og sørge for at sange, taler o.s.v. forløber i denne rigtig rækkefølge.

Der skal betales et depositum på 50% og resten seneste 2 dage efter festen. Kuvertantallet kan ændres indtil 5 hverdag før arrangementet.

Mad ud af huset

Stenvang kan også tilbyde jer mad ud af huset, hvor vi leverer gratis lige til døren. Vi kommer helst 15 minutter før jeres gæster, så I har en mulighed for at kigge maden igennem.

Kolde forretter er anrettet på fade, div. salater og dressinger i skåle, så det er lige til at sætte på bordet. Fluté skal i selv varme.

Det varme kommer i termokasser, og dér skal det opbevares indtil serveringen.

Saucen kommer i en gryde som i selv opvarmer.

Desserter anrettes efter aftale.

Alt service returneres af kunden 2-3 dage efter arrangementet i renvasket stand. Endvidere er kunden erstatningspligtig med hensyn til beskadiget service.

Leverancen betales kontant ved leveringen

Kuvertantallet kan ændres indtil 5 hverdag før arrangementet. Skulle I havde specielle ønsker, som ikke er i programmet laver vi dem også. Der er et veluddannet personale i køkkenet som ved alt om mad og arrangementer.

Med venlig hilsen
Bente Jønsson, uddannet kok.

Menu 1 (min. 10 couv.)

210,00 kr. pr. pers.

Marinerede sild, røde sild, 1/2 æg, karrysalat
Fiskefilet med remoulade
Roastbeef med ristede løg
Mørbradbøf med flødestuede champignon
Lune frikadeller med surt
Leverpostej med bacon
Osteanretning med frugtsalat
Brød, kiks, smør og fedt

Menu 2 (min. 10 couv.)

245,00 kr. pr. pers.

Røget laks og hellefisk med spinatæggestand og asparges
Helstegt lammekølle med ananassalsa
Marineret kyllingbryst med peberfrugter
Oksefilet med baconsvøbte bønner
2 salater
Marineret kartofler
Hj. bagt brød
Nøddelagkage

Menu 3 (min. 10 couv.)

285,00 kr. pr. pers.

Fiskefad med snittet salat, tun, rejer, asparges og dressing
Kold laksepøstj med noritang og mild chilidressing
Glaseret skinke
Andebryst med ristede nøddeflager
Oksefilet med rødløgscompot
2 salater
Fødekartofler
Hj. bagt brød
Mascaponekage med frugt

Forretter:

Rejecocktail med dressing og flute **66,00 kr.**

2 tarteletter med høns i asparges **60,00 kr.**

Fisketallerken bestående af røget laks og hellefisk, dilddampet fiskefilet, Vinaigrette marinerede hummehaler med dressing og flute **77,00 kr.**

Varmerøget laks med blå birkes på salatbund med dressing og flute **71,00 kr.**

Skaldyrscocktail med hummerhaler, rejer, muslinger og krabbekød på plukket salat med mild chilidressing og flute **82,00 kr.**

Skiver af stegt kalkunbryst på salat med bacontern, tomater med dressing og flute **60,00 kr.**

Røget lakseruller med rejemousse med dilddressing og flute **71,00 kr.**

Hovedretter:

Svinekam med rødkål, 1/2 æble, brunede og hvide kartofler samt skysovs **137,00 kr.**

Sprængt svinekam med hasselbagt kartofler, grønsager og rødvinssauce **143,00 kr.**

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, 1/2 æble, brunede og hvide kartofler samt skysovs **154,00 kr.**

Rosa stegt kalvemørbrad med kartoffeltærte, grønsager, og svampesauce **264,00 kr.**

Gammeldags oksesteg med glaserede løg, surt og sødt, grønsager, hvide kartofler og skysovs **154,00 kr.**

Rosa stegt oksemørbrad med sesam kartofler, stegt tomater, svampe, grønsager og bearnaisesauce **247,00 kr.**

Rosa stegt oksefilet med rødløgscompot, kartofler røsti, grønsager og pebersauce **215,00 kr.**

Baconfarseret kalkunbryst med hasselbagt kartofler, grønsager og svampesauce **175,00 kr.**

Lammekølle fyldt med hvidløg og persille, kartoffeltærte, grønsager og skysauce **200,00 kr.**

Dessert:

- Nøddekurv med 2 slags is og frugt **71.-**
- Hjemmelavet islagkage pyntet med frugt **60.-**
- Nøddelagkage med årstidens frugt **71.-**
- Mascaponekage med kahlua og frugt **71.-**
- Fromage med varm frugt sauce **60.-**
- Desserttallerken med is, kage og frugt **77.-**
- 3 slags oste med frugt, grønt og kiks **77.-**

Supper og natmad:

- Klar suppe med boller og urter **55,-**
- Aspargessuppe med kødboller **55,-**
- Karrysuppe med ris og kylling **60,-**
- Fransk løgsuppe med ostebrød **60,-**

*Alle supper bydes 2 gange og
der serveres flutes til*

- Pizzastykker med forskelligt fyld og salat **65.-**
- Hotdogs **65.-**
- Biksemad med spejlæg og rugbrød **60.-**
- Pølse og ostebuffet med grov brød **88.-**
- 4 slags pålæg med grønt og brød **71.-**
- 3 slags sandwich **60.-**

Sammensæt selv din buffet (alle priser er pr. kurvet):

Lun lammekølle med ananassalsa **42,-**

Lammekølle stegt med hvidløg og persille **42,-**

Helstegt oksefilet **55,-**

Andebryst i pebersauce **50,-**

Glaseret skinke **31,-**

Lun skinke **38,-**

Små frikadeller **28,-**

Kryddermarinerede revelsben **50,-**

Barbecuestegt kyllingelår **31,-**

Kalkunbryst med basilikumpesto **38,-**

*Der anbefales 300 g. kød pr. Person og
prisen er 100 g. kød pr. person*

Muligheder for tilbehør:

Kartoffelsalat - Marineret kartoffelsalat - Flødekartofler

Flødekartofler med spinat - ovenstegt kartofler med sesam

Bulgursalat med abrikoser og pinjekerner - Pastapesto salat

Marineret rissalat - Tomatsalat -Coleslawsalat - Tzatziki- Grøntsagetærte

- Årstidens salat med dressing

2 slags tilbehør **50,-**

3 slags tilbehør **60,-**

4 slags tilbehør **70,-**

5 slags tilbehør **80,-**

Diverse:

Leje af sal med lys, servietter, duge og pynt **2000,-**

Kaffe eller te pr. person **20,-**

Velkomstdrinks pr. pers. **30,-**

Børn under 12 år halv pris

I er velkomne til selv at medbring drikkevarer til jeres fest. I skal selv bortskaffe det tomme emballage.

Vi er behjælpelige med personale til servering og opvask

Arrangement på Stenvang

650,- pr. pers

Vi kan tilbyde jer et (7timer) arrangement på Stenvang (min. 25 voksen). Velkomstdrinks, vin ad libitum + øl/vand, dessertvin, kaffe, en cognac eller en likør. Forret, hovedret, dessert og natmad.

I prisen er også inkl. Serveringe, duge, lys, servietter og pynt. Vi kan være behjælpelige med kontakt til musikere. Eller I selv kan tage nogle cd'er med og spille på vores musikanlæg.