

# Menukort for Pension Stenvang

2010/2011



## 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.

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 have 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**

Marinerede sild, røde sild, ½ æg, karrysalat – fiskefilet med remoulade – roastbeef med ristede løg – mørbradbøf med flødestuede champignon – lune frikadeller med surt – leverpostej med bacon- ostanretning med frugtsalat.

Brød, kiks, smør og fedt 175.-

### **Menu 2**

Røget laks og hellefisk med spinatæggestand og asparges

Helstegt lammekølle med ananassalsa

Marineret kyllingbryst med peberfrugter

Tyndstegfilet med baconsvøbte bønner

2 salater – marineret kartofler – hj. bagt brød

Nøddelagkage 198.-

### **Menu 3**

Fiskefad med snittet salat , tun, rejer, asparges og dressing

Kold laksepostej med noritang og mild chilidressing

Glaseret skinke

Andebryst med ristede nøddeflager

Oksefilet med rødølsgcompot

2 salater – flødekartofler – hj. bagt brød

Mascaponekage med frugt 210.-

### **Menu 4**

Gravad laks med asparges

Bacontærte med salat

Mørbradbøf med bløde løg og surt

Brieost med druer

Brød og smør 109.-

### **Menu 5**

Hellefiskesalat med karpers

Hønsesalat i mild karrycreme med ananas og kokos

Roastbeef med kold kartoffelsalat

Barbecuestegt kyllingelår

Frugttærte

Brød og smør Ring for pris

## Forretter:

Rejecocktail.	50.-*
2 tarteletter med høns i asparges.	44.-
Fisketallerken bestående af røget laks og hellefisk, dilledampet fiskefilet, Vinaigrette marinerede hummehaler og dressing.	57.-
Parmaskinke og melon på plukket salat og tomatsalsa	50.-*
Rosastegt perlehøne på salat med appelsin og parmesanflager	53.-
Varmerøget laks med blå birkes på salatbund og dressing.	50.-*
Laksepostej med noritang, rødløgscopot, kinarejer, salat og dressing.	50.-*
Skaldyrcocktail med hummerhaler, rejer, muslinger og krabbekød på plukket salat med mild chilidressing	57.-
Skiver af stegt kalkunbryst på salat med bacontern, tomater og dressing	45,-*
Røget lakseruller med rejemousse og dilledressing	53.-

### Alle forretter serveres med brød og smør

## Hovedretter:

Svinekam med rødkål, ½ æble, brunede og hvide kartofler samt skysovs.	110.-*
Sprængt svinekam med hasselbagt kartofler, grønsager og rødvinssauce.	110.-*
Indbagt svinemørbrad med hvide kartofler, grønsager og tomatsauce.	127.-*
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, ½ æble, brunede og hvide kartofler samt skysovs.	120.-*
Rosastegt kalvefilet med hummerhaler og mandler, grønsager, mild karrysauce og vilde ris.	172.-
Rosastegt kalvemørbrad med kartoffeltærte, grønsager, og svampesauce.	198.-
Gammeldags oksesteg med glaserede løg, surt og sødt, grønsager, hvide kartofler og skysovs.	120.-*
Rosastegt oksemørbrad med sesam kartofler, stegt tomater, svampe, grønsager og bearnaisesauce.	189.-
Rosastegt tyndstegsfilet med råstegte kartofler, grønsager og rødvinssauce.	161.-*
Rosastegt oksefilet med rødløgscopot, kartofler røsti, grønsager og pebersauce.	161.-*
Baconfarseret kalkunbryst med hasselbagt kartofler, grønsager og svampesauce	138.-*
Lammekølle fyldt med hvidløg og persille, kartoffeltærte, grønsager og skysauce	155.-*

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

Lun lammekølle med ananassalsa	29.-
Lammekølle stegt med hvidløg og persille	29.-
Lammepaté med oliven og cornichons	24.-
Helstegt oksefilet	40.-
Lun tyndstegfilet	35.-
Andebryst i pebersauce	35.-
Glaseret skinke	29.-
Lun skinke	29.-
Lun skinkestang i butterdej med champignon	29.-
Små krydderfrikadeller	19.-
Små frikadeller	19.-
Kryddermarinerede revelsben	35.-
Barbecuestegt kyllingelår	24.-
Kalkunbryst med basilikumpesto	29.-
Farseret kalkunbryst	29.-
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  
Yoghurtsalat med agurk og gulerødder- marineret rissalat - Tomatsalat  
Coleslawsalat - Tzatziki- Grøntsagetærte - Årstidens salat med dressing

2 slags tilbehør	40.-	4 slags tilbehør	60.-
3 slags tilbehør	50.-	5 slags tilbehør	69.-

### **Supper og natmad:**

Klar suppe med boller og urter	44.-*
Safran suppe med dampe fisk og rejer	55.-
Kartoffelsuppe med riste bacon	44.-*
Aspargessuppe med kødboller	44.-*
Karrysuppe med ris og kylling	48.-*
Fransk løgsuppe med ostebrød	44.-*
Alle supper bydes 2 gange og der serveres flutes til	
Pizzastykker med forskelligt fyld og salat	46.-*
Hotdogs	52.-*
Biksemad med spejlæg og rugbrød	46.-*
Pølse og ostebuffet med grov brød	69.-
4 slags pålæg med grønt og brød	52.-*
3 slags sandwich	46.-*

## Dessert:

Nøddekurv med 2 slags is og frugt	55.-
Hjemmelavet islagkage pyntet med frugt	49.-*
Mandelrand med rørt is og frugt	45.-*
Nøddelagkage med årstidens frugt	45.-*
Frugttærte med rørt is	45.-*
½ ananas med is og frugt	55.-
Mascaponekage med kahlua og frugt	50.-*
Rubinsteinkage	55.-
Fromage med varm frugt sauce	50.-*
Desserttallerken med is, kage og frugt	55.-
Brieost med urtecreme, vindruer og kiks	45.-*
3 slags oste med frugt, grønt og kiks	55.-

## Diverse:

Leje af sal med lys, servietter, duge og pynt	1500.-
Kaffe eller te pr. person	18.-
Småkager pr. person	12.-
Snacks pr. person	12.-
Husets vin pr. flaske	58.-
Vand	12.-
Øl	12.-

Vores priser er med moms og gældende for 2009, børn under 14 år halv pris undtagen drikkevarer. I er velkommen til selv at medbringe drikkevarer til jeres fest.

## Arrangement på Stenvang

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 kan vælge imellem dem der har en stjerne efter prisen.** I prisen er også incl. Serveringe, duge, lys, servietter og pynt. Vi kan være behjælpelig med kontakt til musikere. Eller I selv kan tage nogle cd'er med og spille på vores musikanlæg.