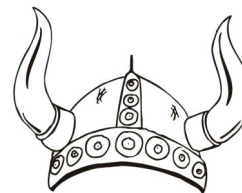


Valhalla



Selskabsmenu

Konfirmation, barnedåb, fødselsdag,
svendegilde, firma arrangementer m.m.

Hold jeres næste arrangement eller fest hos os og I får:

- Hyggelige, charmerende lokaler
- Opdækning efter jeres ønsker
- Central placering i Randers, med udsigt over Storegade
- Jeres egen menu sammensat fra vores store selskabs menukort
- Velsmagende og veltilberedt mad
- Dygtig og smilende betjening

Vælg selv hvad der skal serveres:

Buffet

Tapas-menu

Brunch buffet

3 rettes steakhouse menu

Passer vores tilbud her i folderen ikke til Jeres ønsker, er I
velkomne til at ringe og høre hvad vi ellers kan tilbyde.

Restaurant Valhalla

Middelgade 11

8900 Randers C

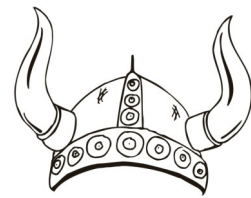
Tlf.: 86405290

www.valhallaranders.dk

August 2017

Gældende til og med Januar 2018

Valhalla



Sammensæt din egen buffet

Alle dage min. 20 kuverter

Pris pr. kuvert: 208,-

Lille buffet pr. kuvert: 168,-

2 retter buffet - stor 178,-
(forret/hovedret el. hovedret/dessert)

2 retter buffet - Lille 188,-
(forret/hovedret el. hovedret/dessert)

Forretter - stor buffet 3 slags (lille 2 slags)

ekstra 17,- pr. kuvert

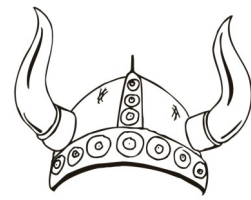
- Tunmousse m/chili og dild
- Røget laksecrème på agurkeskiver
- Wraps m/røget laks, krydderurter og friskost
- Krabbemousse m/ purløg og lime
- Pocheret kylling, vendt i urter med bacon og soyamandler
- Wraps m/ kylling, sød chili og karrycrème
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Lufttørret skinke m/melon
- Wraps m/chorizo, rucula og friskost
- Tapasfad: Serrano, chorizo, Lomo, gouda og oliven
- (15 kr. ekstra) eller tæller for 2 forretter

Alle forretter serveres m/ friskbagt brød og aioli.

Stege/kød - stor buffet 3 slags (lille 2 slags)

ekstra 22,- pr. kuvert

- Rosastegt kalveculotte
- Ølmarineret kalveculotte
- Oksemørbrad m/urter (20 kr. ekstra)
- Kænguru tyksteg—rødvinsmarineret
- Fyldt kalkun bryst m/bacon
- Barbecue marineret kyllingebryst
- Pestomarinert kyllingebryst
- Tomatmarineret Kalkun cuvette
- Barbecue marinerede spareribs
- Hvidløgsmarineret svinekam
- Marineret svinekam m/ rødvín og chili
- Lammekølle med mynte og hvidløg



Sammensæt din egen buffet

Saucer - Stor buffet 2 slags (lille 1 slags)

ekstra 7,- pr. kuvert

- Madagaskar pebersauce
- Sauce béarnaise
- Rødvinsauce
- Bacon-øl sauce
- Svampe sauce
- Paprikasauce

Tilbehør - Stor buffet 4 slags (lille 3 slags)

ekstra 12,- pr. kuvert

Kartofler:

- Flødekartofler m/forårsløg
- Flødekartofler m/hvidløg
- Krydderstegte petit kartofler
- Smørristede petit kartofler
- Bagte grove kartoffelbåde med rosmarin og hvidløg

Salater / grøntsager

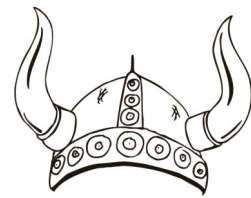
- Græsk salat m/feta, oliven og marinade m/oregano
- Blandet salat m/ urtedressing
- Broccolisalat m/rødløg, rosiner og solsikkekerner
- Bulgursalat m/ rød peber, ærter, feta og persille
- Bønnesalat m/rødløg, peberfrugt og feta
- Tzatziki-pastasalat m/reven agurk og mynte
- Pestomarineret pastasalat
- Marineret pastasalat med mild, sød chili
- Stor salatbar m/ div. grønt, dressing og nødder, inkl. 2 årstidens salater
- tæller for 2 valg/eller tillæg på 15,- pr. kuvert

Desserter - Stor buffet 3 slags (lille 2 slags)

ekstra 17,- pr. kuvert

- Hjemmelavet vanilje is
- Hjemmelavet is med daim og karamel
- Hjemmelavet chokolade-appelsin is
- Brownies m/nødder
- Vanilje panna cotta m/saltet toffee
- Lune pandekager med bær-sauce
- Gl. dags æblekage m/ makroner og flødeskum
- 3 slags ost m/oliven, kiks og druer ((10,- ekstra eller tæller for 2))
- Frugtsalat i vaniljecreme m/hakket chokolade ((10,- ekstra eller tæller for 2))
- Rabarbertærte m/ vaniljecreme (min. 15 kuverter)
- Æbletærte m/ vaniljecreme (min. 15 kuverter)
- Husets iskage: nøddebund med mokka-karamel is (min. 15 kuverter)

Valhalla



Tapas

- Små lækre, lidt lettere retter

Alle dage min. 15 kuverter i eget lokale

Sammensæt selv:

Som frokostarrangement anbefaler vi 6-8 slags tapas.

Som aften måltid anbefaler 8-10 slags tapas

6 tapas: 130,- pr. kuvert

8 tapas: 152,- pr. kuvert

10 tapas: 174,- pr. kuvert

Inkl. 2 slags brød, Aioli og Pesto

Anrettes på fad klar til bordet, 4-6 kuverter på hvert fad.

Kan også anrettes som buffet. Meddeles ved bestilling.

Koldt:

- Tunmousse m/chili og dild
- Krabbemousse m/lime og purløg
- Røget laksecreme på agurkeskiver
- Dampet hvid fisk m/rød mojo sauce
- Wraps m/ kylling, sød chili og karrycreme
- Pocheret kylling vendt i urter, pyntet med soyamandler
- Lufttørret skinke m/feta
- Spansk pølser, 2 slags, (lomo og chorizo)
- Djævlaæg m/chili og kapers (vegetar)
- Tortilla de partata - spansk omelet m/chorizo
- Tortilla de partata - spansk omelet (vegetar)
- Wraps m/chorizo, rucula og friskost
- Tynde skiver af kalveculotte m/kapersmayo
- Wraps m/feta, oliven, rucula og urter (vegetar)
- Andebryst m/melon og tranebær dip´

Ost og Sødt

- 2 slags gouda m/tilbehør
- Manchego m/tilbehør
- Brownies m/hakkede nødder
- Gl. dags æblekage m/makroner og flødeskum
- Vanilje panna cotta m/toffee

Varmt:

- Kyllingevinger m/estragon og chili
- Spanske kødboller af svinekød m/krydret rød mojosauce
- Oksekød stegt med koriander og chili
- Rullet svinefilet m/rosemarin og hvidløg
- Dadler indpakket i bacon
- Pestosnegle - butterdej m/pesto og parmesan (vegetar)
- Butterdejslommer m/grønt, soltørret tomat og gedeost (vegetar)
- Butterdejslommer m/pulled beef og ost
- Fyldte kartofler m/bacon og æg
- Fyldte kartofler m/urter og æg (vegetar)
- Fyldte kartofler m/urter og soltørret tomat (vegansk)

Tilkøb: dips

5 kr. pr. person

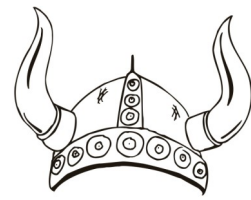
- Oliven tapanade
- Soltørret tomat pasto
- Peberfrugt pesto
- Humus
- Tzatziki
- Chilimayo

Tapas til reception

- fingerfood eller på sticks: **Fra 60,- pr. person.**

Send en mail eller giv os et ring for menuforslag

Valhalla



3 retters steakhouse menu:

Alle dage min. 15 kuverter

Forret:

- Årstidens tapas anretning med 3 små lækre retter
- Hertil brød og aioli

Hovedret:

- 200g oksefilet af australsk Hereford
 - 2 slags kartofler, dagens grønt, hvidløgssmør og valgfri sauce
- Større steak eller anden slags kød muligt mod tillæg

Dessert, vælg mellem:

- Husets Iskage, mokka-rom-karamel is på nøddebund
- Lun brownies med vanilje is og choko-appelsin is
- Creme bruleé med rom-tranbær is

Pris pr. kuvert: 300,-

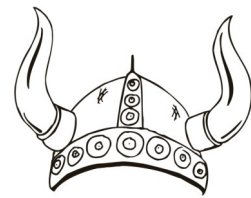
Aftenarrangement:

- Velkomst drink; frizzante peach eller appletini cocktail
- Snacks, hjemmelavede chips og soya-mandler
- 3 retters menu
- Vinmenu med 3 lækre vine tilpasset menuen
- Kaffe/the

Pris pr. kuvert: 595,-

**Menuen her er blot et forslag,
der kan også sammensættes menuer fra vores
Hereford Steakhouse menukort,
som kan se på herefordranders.dk**

Valhalla



Helafteensarrangement,

ca. 7 timer

kan både være til aften eller til frokost som f.eks. ved konfirmationer

- Velkomstdrink
- Årstidens Valhalla Buffet
Eller jeres egen sammensatte stor buffet
Eller Tapas buffet m/ 12 slags tapas
- Husets hvidvin og rødvin ad libitum
- Øl og vand ad libitum
- 1 gl. dessertvin til desserten
- Kaffe/the
- Valgfri natmad
- Opdækning med servietter og duge i farver efter jeres valg

Frokostpris. pr. kuvert:

528,-

Aften fredag/lørdag:

598,-

Selskabsarrangement, ca. 5 timer ,

kan både være til aften eller til frokost som f.eks. ved konfirmationer

- Velkomstdrink
- Årstidens Valhalla Buffet
Eller jeres egen sammensatte stor buffet
Eller Tapas buffet m/ 12 slags tapas
- Husets hvidvin og rødvin ad libitum
- Øl og vand ad libitum
- 1 gl. dessertvin til desserten
- Kaffe/the efter maden
- Opdækning med servietter og duge i farver efter jeres valg

pris pr. kuvert: 468,-

Frokostarrangement

Ca. 3,5 timers arrangement (lokalet skal være ledigt igen kl. 16.00)

- Velkomstdrink
- Jeres egen sammensatte Lille Buffet
Eller Tapas buffet m/ 8 slags tapas
- Husets hvidvin og rødvin ad libitum
- Øl og vand ad libitum
- Kaffe /the efter maden

pris pr. kuvert: 388,-

Buffet med 3 genstande

- Årstidens Valhalla Buffet
Eller jeres egen sammensatte buffet
Eller Tapas buffet m/ 12 slags tapas
- 3 genstande, frit valg mellem:
Glas husets vin, stor fadøl, RDT eller stor sodavand

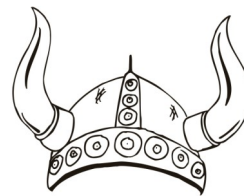
pris. pr. kuvert: 350,-

3 timers fri bar

- Årstidens Valhalla Buffet
- Fri Bar: Husets hvidvin, rødvin, fadøl og sodavand ad libitum i 3 timer

pris. pr. kuvert: 400,-

Valhalla



Natmad

Vælg mellem:

- Flødelegeret tomatsuppe
 - Karrysuppe m/kylling
 - Aspargessuppe
 - Cremet svampesuppe
- alle suppe serveres med friskbagt brød
- 2 Frikadeller m/kartoffelsalat
 - Pizzabuffet, med forskelligt fyld
 - Hotdogs; grillede og kogte pølser med brød og div. tilbehør
 - Wraps, 2 slags: kylling og skinke m/salat
 - Biksemad med bearnaisesauce
- pris pr. kuvert: 50,-**

Tilvalg til arrangementer:

Snacks til velkomst - hjemmelavede chips og soya mandler 25,-
Chokolader og kransekage til kaffen 29,-

Opgraderet vinmenu, tillæg 40,-

Fra vinhuset Viña Tarapaca, Chile

Gode smagfulde vine, af høj kvalitet. Bærer alle præg af den varme sol, der giver ekstra smag fra druerne.

Hvidvin: Sauvignon Blanc

Rødvin: Carbernet Sauvignon el. Merlot

Dessert: Late Harvest, Gewürtztraminer

Opdækning alle selskaber

Som standard dækkes op uden duge og med hvide servietter og hvide fyrfadsllys, hvis intet andet aftalt

Servietter i ønskede farver: 10,- pr. person
Duge i ønskede farver: 10,- pr. person
Bloklys i ønskede farver: 20,- pr. lys

Blomster eller dekorationer kan bestilles herudover

Priser:

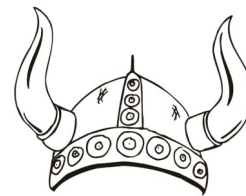
Enkelte blomster i høje vaser: 25,- pr. stk.
(farver og typer efter jeres valg)

Dekorationer: fra 150,- pr. stk.

(farver og typer efter jeres valg)

Blomster og pynt kan I også selv vælge at medbringe

Valhalla



Brunch buffet

- perfekt til fx barnedåb

Tunmousse m/chili og dild
Røget laksecrème
Hjemmelavet hønsesalat m/ananas
Lufttørret skinke

Røræg m/bacon
Små stegte brunch pølser
Pommes rösti
Lun leverpostej med bacon og champignons
Frikadeller

3 slags hjemmebagt brød
Rugbrød og smør

Osteanretning med forskellige oste, oliven, marmelade og druer
Pandekager med ahornsirup
Brownies
Frisk frugt

Pris pr. person: 125,-

Pris pr. person inkl. drikkevarer ad libitum: 250,-

Kaffe/the, 2 slags juice, sodavand og fadøl
Varighed ca. 3 timer

Opdækning med hvide servietter og fyrfadslys

Praktiske oplysninger:

Antal Gæster:

Antal gæster bedes meddelt senest 14 dage før arrangementets afholdelse. I tilfælde af sygdom eller lign. fravær, kan antallet ændres op til 2 timer før arrangementets begyndelse. Ved færre deltagere end meddelt til lægges et gebyr på 150,- pr. manglende deltager. (dette er i stedet for den aftalte kuvertpris)

Afbestilling:

Afbestilling af selskabsarrangement skal ske senest 4 uger før afholdelse. Ved selskaber på mindre end 12 personer senest 2 uger før. Sker afbestilling senere end dette, forbeholder vi os ret til at opkræve 50% af prisen på de aftalte kuverter.

Ved udeblivelse uden afbestilling vil hele arrangementet pris blive opkrævet.

Vi henholder os i øvrigt til *Danske Restauranter og Cafeer (DRC)s* gældende regler ang. selskabsarrangementer, kurser og konferencer.

Betaling:

Der betales ved afslutningen af arrangement. Vi modtager kontanter eller dankort, visa, mastercard, eurocard. Checks på beløb og ved fremvisning af gyldig billede-id