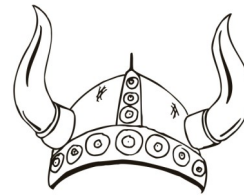


Valhalla



Diner transportable Mad ud af huset

Den lækre restaurantmad,
leveret lige til døren!

Sammensæt din egen buffet; Stor eller lille
Priser fra 148 ,- pr. person

eller hvis det skal være lidt lettere;
prøv vores tapas-menu...

Priser fra 130,- pr. person

Vi kan klare maden for 6 - 400 kuverter, og husk at vi kan også
hjælpe med kokke og tjenere til jeres arrangement

Restaurant Valhalla

Middelgade 11

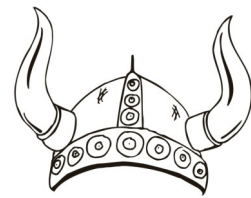
8900 Randers C

Tlf.: 86405290

www.valhallaranders.dk

August 2017

Gældende til og med januar 2018



Sammensæt din egen buffet

min. 12 kuverter, bestilles senest 4 dage før

Pris pr. kuvert: 208,-

Lille buffet pr. kuvert: 168,-

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

2 retter buffet - Lille 148,-
(forret/hovedret el. hovedret/dessert)

Personale fra 40,-pr kuvert, se sidste side for mere info.

Forretter - stor buffet 3 slags (lille 2 slags)

ekstra 17 ,- pr. kuvert

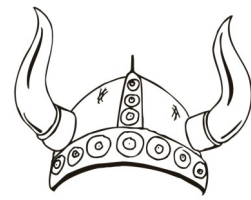
- Tunmousse m/chili og dild
- Røget laksecreme på agurkeskiver
- Wraps m/røget laks, krydderurter og friskost
- Krabbemousse m/ purløg og lime
- Pocheret kylling, vendt i urter med bacon og soyamandler
- Wraps m/ kylling, sød chili og karrycreme
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med høns 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 leveres 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/ rødvin 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

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)

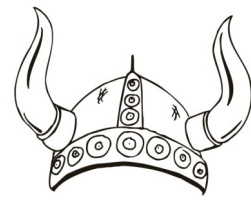
Husk vi klarer også den totale festpakke:

opdækning, velkomstdrinks, buffet, øl, vand og vine, kaffe/the, natmad, personale, oprydning.

Priser fra 550,- alt inkl.

Ring eller mail for at høre nærmere.

Valhalla



Tapas

- Små lækre, lidt lettere retter

Minimum 6 kuverter, bestilles senest 2 dage før

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

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)
- Djævlæg 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

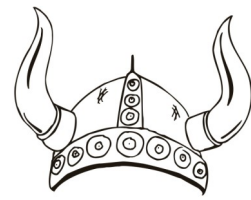
5 kr. pr. person

- 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



Brunch buffet

min. 20 kuverter, bestilles senest 4 dage før

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

Røræg m/bacon
Små stegte brunch pølser
Stegte kartofler m/timian og løg

Lun leverpostej med bacon og champignons
Hjemmelavede frikadeller

Blandet salat m/urtedressing
3 slags hjemmebagt brød
Rugbrød og smør

Osteanretning med forskellige oste, oliven, marmelade og druer
Frisk frugt i mundrette bidder

Pris pr. kuvert: 175,-

Tilkøb

- til den søde tand

15,- pr. ting

Brownies m/nødder

Pandekager m/honning

Vanilje panna cotta m/toffee

Gl. dags æblekage m/makroner og flødeskum

Natmad - supper

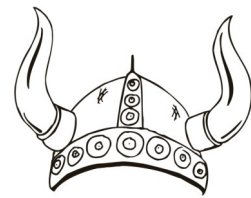
Vælg mellem:

- Flødelegeret tomatsuppe
- Kartoffelsuppe m/bacon og porre
- Karrysuppe m/kylling
- Aspargessuppe
- Cremet svampesuppe

alle supper leveres med friskbagt brød

Pris pr. kuvert: 40,-

Valhalla



Personale med til at klare arbejdet?

Personale til anretning, udskæring af kød, servering, opvask, pakning af overskydende mad, og returnering af vores service. Kort sagt I sørger bare for at dække op og drikkevarerne til festen, vores personale sørger for maden og opvasken under middagen, så I kan nyde jeres fest!

Priserne nedenfor tillægges kuvertprisen på jeres valgte menu:

2 retters menuer:

Tillæg 40,- pr. kuvert

Max 3 timer, herefter 250,- pr. medarbejder pr. time

3 retters menuer:

Tillæg 50,- pr. kuvert

Max 4 timer, herefter 250,- pr. medarbejder pr. time

Diner Transportable - Praktiske oplysninger:

Levering:

Vi leverer gratis indenfor 20 km og ved min 20 kuverter. Ved færre kuverter, el. større afstand pålægges gebyr på 200 kr.

Anretning og servering:

- Alle kolde retter er anrettet på fade eller i skåle klar til servering.
- Kolde retter bør opbevares på køl indtil servering.
- Alle varme retter leveres i termokasse i engangsemballage, og kan serveres direkte herfra. I skal dog selv sørge for fade og skåle hertil. Af hensyn veterinærmyndighedernes anbefalinger bør maden ikke stå mere end 3 timer i termokasser. Men skal i det tilfælde genopvarmes, så det opnår temperatur på over 75 grader.
- Brød er færdig bagt ved levering, men kan med fordel lunes få minutter i ovnen ved 160 grader.
- Alle stege leveres hele, og vi anbefaler at det udskæres i ca. 5 mm. skiver for optimal mørhed.
- Desserter og ost er fra vores side anrettet på fade eller i skåle klar til servering. Disse retter bør opbevares på køl indtil servering.
- Oste tages ud fra køl ca. ½ time før servering, da oste har mest smag, hvis de ikke er helt kolde.
- Is skal opbevares i fryser frem til 10 min før servering.

Betaling:

Kontant beløb eller check på beløb ved modtagelsen af det bestilte. Ved afhentning af maden på vores adresse i Middelgade, kan betales med betalingskort. Bankoverførsel er muligt, men skal aftales ved bestilling, og pengene skal være overført senest 5 dage før levering.

Retur emballage:

Det rengjorte emballage og service bedes returneret på vores adresse, senest 5 dage efter levering. Må gerne stilles ved vores dør på Middelgade 11, såfremt dette er meddelt til os telefonisk. Husk at følgesedlen for servicen skal lægges i en af kaserne. Ønskes det afhentet af os, pålægges gebyr på 100 kr.

Hvis der er problemer, mangler eller blot spørgsmål ang. det leverede mad, er I meget velkomne til at kontakte os på telefon: 86405290.

Velbekomme!

Med Venlig Hilsen
Restaurant