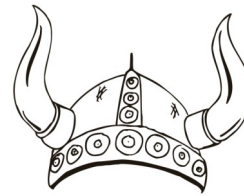


# Valhalla



## 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

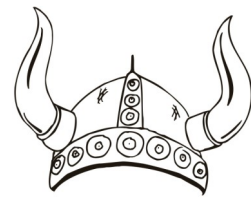
8900 Randers C

Tlf.: 86405290

[www.valhallaranders.dk](http://www.valhallaranders.dk)

August 2018

Gældende til og med januar 2019



## Sammensæt din egen buffet

min. 12 kuverter, bestilles senest 4 dage før

**Pris pr. kuvert: 218,-**

**Lille buffet pr. kuvert: 178,-**

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

**2 retter buffet - Lille 158,-**  
(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

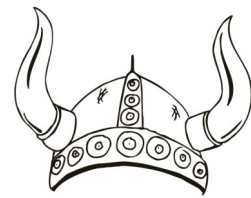
- Tunmousse m/chili og dild
- Røget laksecreme på agurkeskiver
- Wraps m/røget laks, krydderurter og friskost
- Krabbemousse m/ purløg og lime
- Pocheret kylling, vendt i urter med syltede løg og soyamandler
- Wraps m/ kylling, sød chili og karrycreme
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med 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)
- Fyldt kalkun bryst m/bacon
- Barbecue marineret kyllingebryst
- Pestomarineret kyllingebryst
- Tomatmarineret Kalkun cuvette
- Barbecue marinerede spareribs
- Hvidløgsmarineret svinekam
- Barbecue marineret 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/paprika og hvidløg
- Krydderstegte petit kartofler
- Smørristede petit kartofler
- Stegte petit kartofler m/hvidløg
- 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
- Spidskålsalat m/asparges, ærter og sennepsdressing
- 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

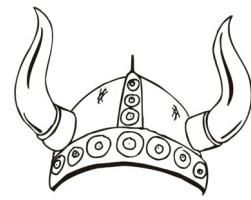
- Hjemmelavet vanilje is
- Hjemmelavet is med daim og karamel
- Hjemmelavet chokolade-appelsin is
- Brownies m/nødder
- Lime panna cotta m/saltet toffee
- Chokolade panna cotta
- Lune pandekager med bær-sauce
- Gl. dags æblekage m/ makroner og flødeskum
- 3 slags ost m/oliven, kiks og druer (10,- ekstra 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

<b>6 tapas:</b>	<b>135,- pr. kuvert</b>
<b>8 tapas:</b>	<b>159,- pr. kuvert</b>
<b>10 tapas:</b>	<b>183,- pr. kuvert</b>

#### Inkl. 2 slags brød, Aioli og Pesto

Anrettes på fad 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 og Unika gl. knas m/tilbehør
- Brownies m/hakkede nødder
- Gl. dags æblekage m/makroner og flødeskum
- Lime panna cotta m/toffee
- Chokolade panna cotta

#### Varmt:

- Kyllingevinger m/estragon og chili
- Spanske kødboller af svinekød m/krydret rød mojosauce
- Oksekød stegt med koriander og chili
- 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

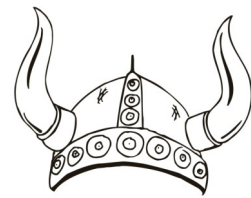
- Oliven tapanade
- Peber-tomat pasto
- Humus
- Tzatziki
- Chilimayo

#### Tapas til reception

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

Send en mail eller giv os et ring for menuforslag

# Valhalla



## Brunch buffet

min. 20 kuverter, bestilles senest 4 dage før

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

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

3 slags hjemmebagt brød  
Rugbrød og smør

**Pris pr. kuvert: 130,-**

### Tilkøb

Brownies m/nødder 15,-  
Pandekager m/honning 15,-  
Æbletærte m/vaniljecreme 15,-  
Gl. dags æblekage m/makroner og flødeskum 15,-

Lun leverpostej med bacon og champignons 10,-  
Hjemmelavede frikadeller 12,-  
Frisk frugt i mundrette bidder 10,-

Osteanretning med forskellige oste, oliven, marmelade og druer **tillæg 20,-**

---

## Natmad - supper

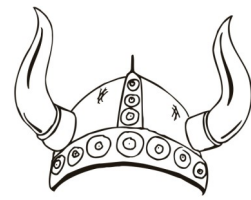
### Vælg mellem:

- 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 250 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 250 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**