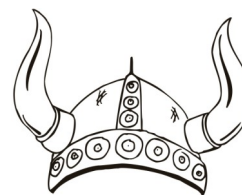


# Valhalla



## 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

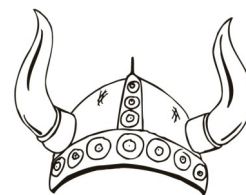
Tlf.: 86405290

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

August 2018

Gældende til og med Januar 2019

# Valhalla



## Sammensæt din egen buffet

Alle dage min. 20 kuverter

**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)

### **Forretter - stor buffet 3 slags** (lille 2 slags)

ekstra 17,- pr. kuvert

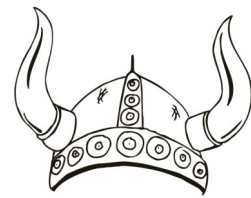
- Tunmousse m/chili og dild
- Røget laksecrème på agurkeskiver
- Wraps m/røget laks, krydderurter og friskost
- Krabbemousse m/ purløg og lime
- Pocheret kylling, vendt i urter med bacon og soyamandler
- Wraps m/ kylling, sød chili og karrycrème
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Tarteletter med høns 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)
- Fyldt kalkun bryst m/bacon
- Barbecue marineret kyllingebryst
- Pestomarineret kyllingebryst
- Tomatmarineret Kalkun cuvette
- Barbecue marinerede spareribs
- Hvidløgsmarineret svinekam
- Barbecuemarineret 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

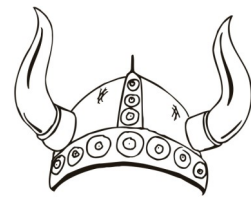
#### Salater / grøntsager

- 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
- 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
- Lime 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)



## 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: 135,- pr. kuvert**

**8 tapas: 159,- pr. kuvert**

**10 tapas: 183,- 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 og unika gl. knas 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

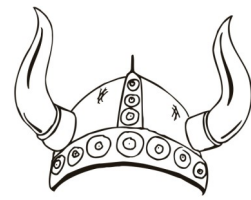
- Oliven tapanade
- Tomat- peber pasto
- Humus
- Tzatziki
- Chilimayo

#### Tapas til reception

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

Send en mail eller giv os et ring for menuforslag

# Valhalla



## 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,-**

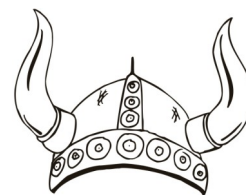
### Aftenarrangement:

- 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](http://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

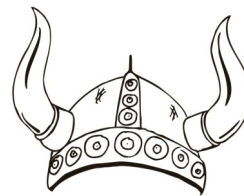
**pris. pr. kuvert: 350,-**

## **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)

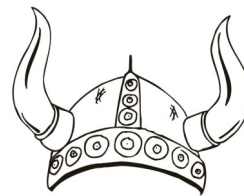
Dekorationer: fra 150,- pr. stk.

(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: 130,-**

**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, euro-card. Checks på beløb og ved fremvisning af gyldig billede-id