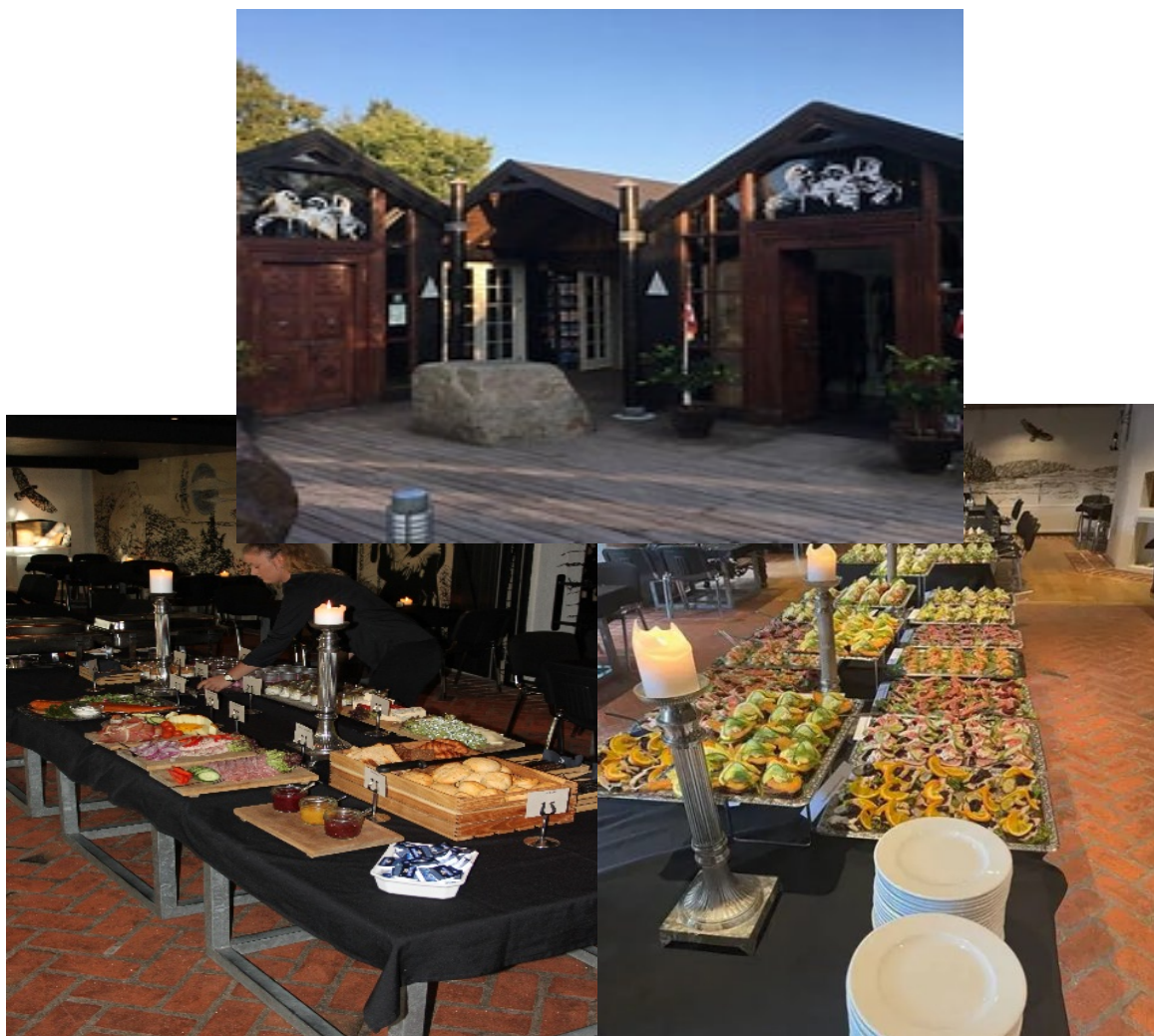


# Røverstuen i Rebild



Vi skaber rammerne - gæsten skaber festen Hold din næste fest i unikke rammer. Vi har vægmalerier i alle rum og bygger på historien om røverne fra Rold, hvilket afspejler sig i malerierne og historierne som findes overalt i huset. Lad os hjælpe med festen som gæsten aldrig glemmer! Røverstuen har erfaring med afvikling af alle typer arrangementer - fra 2 til 300 personer.

## **Fest til fast pris**

Kend prisen på forhånd.

Vælg vores fastpris-arrangement.  
Fest til fast pris indeholder følgende:

Indbydelser og bordkort

Husets boblende velkomstdrink

3 retters festmenu eller buffet nr. 1

Kaffe/the, kransekage samt 1 cognac eller likør

Natmad

Husets selskabsvine, sodavand og øl ad libitum i 7 timer

**Kr. pr. person 825,-**

Efter 7 timer afregnes 45,- pr. tilbageværende gæst pr. ½ time. Prisen dækker overtid og drikkevarer.

Min. 12 voksne (15 voksne ved valg af buffet).

Børn under 12 år ½ pris.

## **Selskab menu**

### **3 retter for 399,-**

#### **Forretter:**

Røget Fasanbryst, rucola, syltede rødløg og balsamico  
Trilogy af laks - Varmrøget, koldrøget og mousse  
Rejecocktail med håndpillede koldtvandsrejer og hjemmerørt dressing  
Tempereret Rødtunge på kål.  
Kyllingesalat med bacon, ananas og svampe  
Anti-Pasta med Parmaskinke, Ventricina, Bresaola og pesto

#### **Hovedret:** (Serveres altid med sæsonens grønt)

Kalvefilet med stegte kartofler og Bordelaise  
Kalvemørbrad med pommes anna og Bearnaise  
Braiseret Spidsbryst med gulerods-kartoffelmos og sauce demi-glace  
Braiseret Svinekæber med stegte kartofler  
Svinemørbrad a la creme med surt, kogte kartofler og svampesauce  
Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat, vildtsauce, og kogte kartofler  
Stegt unghanebryst med pesto Bagte kartofler og sauce Chiron  
Krondyrsfilet med smørstegte kartofler, surt og vildtsauce

#### **Dessert:**

Panna cotta med coulis og bagt hvid chokolade  
Chokolade brownie med vaniljeis og bær  
Cheesecake jordbærgele  
Gateau Marcel og passionssorbet  
Creme Bruleé med marineret bær og Vaniljeis  
Pære Belle Helene med vaniljeis og lun chokolade sauce

**Buffet nr. 1 - 379 ,- kr.**

Frisk bagt Brød og smør  
Bagt laks med grønne og hvide asparges, mayo og citron  
Hønsesalat med bacon, ananas og syltede rødløg  
Grøn salat vendt i vinaigrette og fetaost  
Spidskålsalat med peanuts og rosiner  
Ramsløg Marineret Svinekam  
BBQ marineret kyllingebryst  
Tomat/fløde sauce  
Stegte kartofler og flødekartofler  
Chokoladecake med Vaniljeis

**Buffet nr. 2 - 439 ,- kr.**

Brød og smør

Djævlaæg og marinerede rejer med Caviart  
Røget andebryst med balsamico og syltede rødløg  
Urtemarineret langtidsstegt kalvefilet  
Øl-braiseret Grise Nakkefilet  
Kartoffelkompot og flødekartofler  
Røverstuen skysauce  
Tomatsalat med frisk mozzarella  
Grøn salat med frisk bær og grissini  
Kagebord pyntet med bær og sødt

**Buffet nr. 3 - 529,- kr.**

Friskbagte store madbrød med ryå smør og flagesalt  
Tapasbræt med tre slags pålæg, pesto og sylterier  
Fiskesalat med rejer, ørredrogn og urter  
Grøn salat med frisk frugt, melon, bær og røget saltmandler  
Hjertesalat vendt i vinaigrette med æg, tomat og gulerod  
Rosastegt Oksemørbrad  
Fyldt unghanebryst  
Grønsags sauté  
Urtemos  
Pestobagte kartofler  
Trøffelsauce  
Gateau Marcel med Sorbet og friske bær

**Natmad – 89,-**

Pålægsbord med 4 slags pålæg samt div. Tilbehør  
Smørcroissant med hønsesalat, tunsalat og skaldyrssalat samt div. tilbehør  
Frikadeller med kartoffelsalat Hotdogs med div. tilbehør  
Æggekage med div tilbehør

### Velkomstdrinks

Prosecco Rosé kr. 69,-  
Cremant kr. 69,-  
Cava og hyldeblomst kr. 69,-

### DIV:

Diverse Kaffe/the	kr. 39,-	
Kransekage		kr. 39,-
Småkager	kr. 29,-	
Kringle	kr. 39,-	
Lagkage	kr. 45,-	
Medbragt kage	kr. 35,-	
1/1 bolle m/smør	kr. 25,-	
Snitter	kr. 39,-	
Smørrebrød	kr. 69,-	
Drikkevarer Sodavand	kr. 40,-	
Flaskeøl 0,33	kr. 40,-	
Cognac 3cl		kr. 75 ,-
Likør div.	kr. 59,-	
Selskabsvine	kr. 329,-	