



## Selskabsmenu

Tag gæsten med til festen – så klarer røveren resten!



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 760,-**

Efter 7 timer afregnes 35,- 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 og fest

Røverstuen er navngivet for at associere til egnens lokalhistorie. Vores 4 lokaler er således opkaldt efter lokalhistoriske steder og efter egnens legendariske personer.

De kan trygt holde Deres næste fest i vores dejlige rammer. Vi har stor erfaring i afvikling af alle typer arrangementer og sætter en stor ære i at sørge for, at festen bliver præcis som De har forestillet dem.

Lidt mere om lokalerne:

Et af rummene hedder Røverstuen - det var her det hele startede i 1997. De andre rum hedder Krybskytten, Top Karen og Røverkongens Salon. Alle har forskellige størrelser og rummer i alt ca. 300 gæster. Vi garanterer kun eget lokale ved min. 20 personer. Er I under det, sker det på forespørgsel og efter tilgængelighed.

Vi har flere lokaler i varierende størrelse fra 20 personer til 120 personer.

Blandt andet Topkaren, Røverstuen og Røverkongens salon

For at vælge fra selskabsmenuen skal der være min. 12 voksenkuverter.

Ved valg af buffet skal i være min. 15 voksenkuverter.

Husk, at der skal afsættes plads til buffet, eventuelt musik og dansegulv. Vi anbefaler ikke at I på forhånd har lagt jer fast på et lokale I gerne vil være i, da vi allokere lokaler efter antal gæster og form på festen.

Vi fremviser gerne vores lokaler inden at De bestemmer dem



## 3 retters menu - min. 12 voksne

### Forretter

#### **Røget dyrekølle fra Skoven**

Serveres med sennepsmayo, tranebær og sprødt

#### **Fiske tallerken**

Dampet torsk, marineret rejer & hjemmerøget laks serveret med sauce verde og spæde salater

#### **Hjemmerøget laks**

Serveret med citronmayo, sprødt rugbrød samt krydderurter

#### **Hjemmelavet hønsesalat**

Serveret med bacon, ananas og asparges

#### **Marinerede tigerrejer**

med agurkesalat og ristet sesam - Japansk inspireret.

#### **Antipasti**

Røget skinke, 2 slags salamí, pesto, nødder og div tilbehør.

Alle forretter serveres med brød og smør.

### Hovedretter

#### **Helstegt dansk kalvefilet**

Serveret med saute af torve-grønt hertil smørstegte kartofler samt Trøffelsauce

Kan opgraderes til **Oksemørbrad +25,-**

#### **Kalv stegt som vildt**

Serveret med sauté af bacon og bønner, smørstegte kartofler, vildt skysauce, sødt, surt samt Waldorfsalat

#### **Røvergryde**

Mørt hjorte kød med cocktail pølser, bacon og champignon i paprikasauce serveret med smørstegte kartofler

#### **Krondyrfilet - dyreryg uden ben**

Serveret med smørstegte Kartofler, årstidens grønt, vildt sky og syltet tranebær

#### **Perlehønebryst**

Serveret med smørstegte kartofler, årstidens grønt samt cremet hvidløgs sauce



## Desserter

### **Nøddekurv**

Med 3 slags is samt flødeskum og friske bær

### **Chokolade trøffelkage**

Serveret med friske bær og økologisk is

### **Blancheret pære**

Serveret med After Eight, flødeskum og økologisk vaniljeis

### **Pandekager**

Serveret med bærkompot samt økologisk vaniljeis

### **Rødgrød med fløde**

Rødgrødsgelé med krystaliseret chokolade og økologisk vaniljeis

### **Creme brulee**

Serveret med friske bær samt økologisk vaniljeis

**Alt vores is leveres fra Vebbestrup Flødeismejeri.**

**Vælg 3 retter for 358,- pr. kuvert  
min. 12 voksne**



## Buffet - min. 15 voksne

Vælg mellem følgende

### Buffet nr. 1

Dampet laks med citron og asparges samt mayonnaise  
Hjemmelavet hønsesalat m/ bacon, ananas og asparges  
Ramsløgmarineret svinekam med flødekartofler  
Helstegt dansk kalvefilet med torvegrønt og smørstegte kartofler  
2 slags salater med dressing  
Røverstuens Brownie med vanilleis og friske bær  
Friskbagt brød  
Pris: **348,-** pr. kuvert

### Buffet nr. 2

Røget laks med asparges og æblesalat samt marinerede tigerrejer  
Spegeskinke med fetaost og syltet rødløg  
Unghane bryst med årstidens sauté  
Helstegt dansk kalvefilet med sauté  
Hertil smørstegt kartofler og trøffelsauce  
2 slags salater samt dressing  
Chokoladetrøffelkage med frisk frugt og is fra Vebbestrup flødeis  
Friskbagt brød  
Pris: **408,-** pr. kuvert

### Buffet nr. 3

Røget andebryst med ribsgele og syltet rødløg  
Røget hellefisk med grøn dressing og marinerede tigerrejer  
Helstegt oksemørbrad med årstidens sauté  
Hertil smørstegte kartofler og trøffelsauce  
Krondyrfilet hertil urtemos  
Jordbær og bønne salat med vinaigrette  
Melon og ærte salat med dressing  
Friskbagt brød  
Oste anretning med hvede kiks og sirup  
Gateau marcel med friske bær, hvid chokolade og økologisk vaniljeis  
Pris: **498,-** pr. kuvert



# Natmad og diverse

## Natmad

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

Frit valg **82,-** pr. kuvert

## Velkomstdrinks

Kirr royal	kr. 48,-
Cremant	kr. 48,-
Cava og hyldeblomst	kr. 48,-

## Diverse

Kaffe/the	kr. 34,-
Kransekage	kr. 29,-
Småkager	kr. 24,-
Kringle	kr. 35,-
Lagkage	kr. 40,-
Medbragt kage	kr. 20,-
1/1 bolle m/smør	kr. 25,-
Snitter	kr. 34,-
Smørrebrød	kr. 45,-

## Drikkevarer

Sodavand	kr. 31,-
Flaskeøl 0,33	kr. 35,-
Cognac 3cl	kr. 65,-
Likør div.	kr. 45,-
Selskabsvine	kr. 278,-



# Cocktails

## **Cocktailsbar - Lav jeres egne cocktails**

I vælger 5 forskellige slags spiritus til baren og vi sørger for is, frugt, sirup og glas.

Pris. 800,- pr. flaske spiritus + sodavand (har i ad libitum drikkevarer er sodavand med i prisen)

## **Cocktailsbar - betjent af vores bartendere (kan kun vælges hvis der er købt fest til fast pris)**

Vælg 5-6 forskellige cocktails og lad vores erfarne tjenere/bartendere stå for at lave lækre drinks til jer. Vi sørger for spiritus, glas, is, frugt, sirup og div.

Varighed 3 timer. Der kan aftales kortere eller længere tid. Vi anbefaler fra efter spisningen til festen er slut.

0-40 personer 145,- pr. person

40-? personer 120,- pr. person







# Røvere og andet underholdning

## Husets Røver - Axel Mejlholm

Trobadour som synger og fortæller historier om røverne og krydrer med anekdoter og festligt indslag. Som gæst kan man aldrig vide sig helt sikker på, hvad der sker! Hvis der ønskes personlige sange, som en del af indslaget, kontaktes Axel med stikord senest 14 dage inden arrangementet.

Varighed ca. 30 min

Pris 2200,-

## Røverne fra Rold

3 forfærdelige røvere overfalder gæsterne, fortæller de virkelige røverhistorier og synger en enkelt sang. Formidling af den rigtige historie udføres med stor teaterteknisk kvalitet. Et show gæsterne tale om længe. Bliv klogere på historien om røverne fra Rold - fortalt af de glade knejte og møer!

Varighed ca. 20 min

Pris 2000,-

## Guidet røvertur

Oplev den storslåede natur som findes i Rebild Bakker og få historien om røverne fra Rold serveret undervejs af en vores dygtige guider. inkl. en kildevand.

Varighed ca. 1 time - kan forlænges ved ønske

Pris. Fra 0-25 personer	1400,-
Fra 25-50 personer	1900,-
Fra 50-100 personer	2900,-

## Musik til festen

I alle lokaler er der mulighed for at tilslutte udstyr til afspilning af musik. Medbring telefon eller computer/tablet.

I er selvfølgelig også velkomne til at medbringe livemusik. Forplejning af musiker afregnes med 125,- pr. person og dækker både mad og drikkevarer.



# Generelt om fester og selskaber

## **Ordrebekræftelse**

Når I har truffet beslutningen om at holde jeres næste fest på Røverstuen, så booker vi festen ind i vores system. Herefter udsendes en bekræftelse på reservation af lokale.

Vi opfordrer jer til at kontakte os og aftale alle detaljerne vedrørende afvikling af arrangementet i god tid. Vi anbefaler at detaljerne aftales 4 til 6 uger før arrangementet, for at I får mest mulig overblik og kan nyde tiden op til med ro.

## **Antal og deadlines**

Antal meddeles Røverstuen senest 3 dage inden arrangementet samtidig med aflevering af bordplan, små ændringer i antal kan gøres indtil dagen før, Ved eventuelle ændringer/afbud på selve dagen, betales den aftalte kuvertpris.

Hvis der sker væsentlige ændringer i antallet af gæster, forbeholder vi os muligheden for - efter nærmere aftale - at flytte Deres selskab til det lokale, som passer bedst til det aktuelle antal gæster. Vi betragter vores rum som værende ligeværdige med hensyn til udstyr, udsmykning osv., da det er meget vigtigt at rummets størrelse passer til selskabet.

## **Drikkevarer**

Om I ønsker drikkevarer ad libitum eller afregnet efter forbrug er op til jer. Vores erfaring er, at der drikkes mere til aftenfester og fester afholdt fredage og lørdage end til frokostfester og fester om søndagen. Hvis det er vigtig for jer at kende prisen på forhånd, så anbefaler vi at I vælger ad libitum.

## **Parkering**

Vi kan anvise ca. 30 p-pladser ved Røverstuen - man kan ikke forudbestille/reservere et antal p-pladser. Såfremt p-pladserne er optaget, så henviser vi til områdets øvrige p-pladser f.eks. den store offentlige p-plads ved Rebild Bakker - ca. 200 m. vest for Røverstuen.

## **Aflysning/annullering**

Ved eventuel annullering af arrangementet/festen, på baggrund af forhold som vi ikke har indflydelse på senest 3 uger før afholdelse, må man være indstillet på, at afregne halvdelen af den aftalte kuvertpris. Ved annullering i samme uge som arrangementet afregnes 75 % af den aftalte kuvertpris, inkl. drikkevarer.

## **Betaling**

Betaling foregår kontant på dagen, vi modtager kontanter ( max 20000,-), de fleste korttyper og mobilepay.

Ønskes regning tilsendt pålægges et håndteringsgebyr på 150,-