



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 695,-

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.

Krybskytten: 8-16 gæster

Røverstuen: 20-55 gæster

Røverkongens Salon: 40-80 gæster

Top Karen: 60-120 gæster

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

Rødgrødsgele 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 328,- 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: **318,-** pr. kuvert

Buffet nr. 2

Røget laks med asparges og æblesalat samt jomfruhummer
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
Chokoladetrøffekage med frisk frugt og is fra Vebbestrup flødeis
Friskbagt brød
Pris: **388,-** pr. kuvert

Buffet nr. 3

Røget andebryst med ribsgele og syltet rødløg
Røget hellefisk med grøn dressing og jomfruhummer
Helstegt oksemørbrad med årstidens sauté
Hertil smørstegte kartofler og trøffelsauce
Kronkyrfilet hertil urtemos
Jordbær og bønne salat med vinaigrette
Melon og ærte salat med dressing
Friskbagt brød
Oste anretning med hvide kiks og sirup
Gateau marcel med friske bær, hvid chokolade og økologisk vaniljeis
Pris: **478,-** 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. 42,-
Cremant	kr. 42,-
Cava og hyldeblomst	kr. 42,-

Diverse

Kaffe/the	kr. 29,-
Kransekage	kr. 26,-
Småkager	kr. 22,-
Kringle	kr. 27,-
Lagkage	kr. 35,-
Medbragt kage	kr. 15,-
1/1 bolle m/smør	kr. 22,-
Snitter	kr. 24,-
Smørrebrød	kr. 40,-

Drikkevarer

Sodavand	kr. 29,-
Flaskeøl 0,33	kr. 33,-
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. 700,- 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 135,- pr. person

40-? personer 110,- 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	1200,-
Fra 25-50 personer	1700,-
Fra 50-100 personer	2700,-

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

Der kan aftales mindre ændringer i gæsteanstal (10%) indtil dagen før arrangementets/festens afholdelse. Ved større ændringer forbeholder vi os ret til at genberegne prisen. Ved eventuelle ændringer/afbud på selve dagen, betales den aftalte kuvertpris.

Vi skal have tilsendt bordplan senest 3 dage inden arrangementet, så vi kan gøre klar til jeres store dag.

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 1 uge 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.