



FESTBROCHURE

Vi sætter en ære i at gøre alle arrangementer til noget ganske særligt.



**ARENA MIDT
KJELLERUP**





VÆLG SELV BUFFET

VÆLG 3 HOVEDRETTER

- Letsaltet skinke
- Helstegt oksefilet
- Ovnbagt laks på skind
- Frikadeller
- Fyldt kyllingebryst
- Mørbradbøf á la creme med surt
- Græske frikadeller
- Indbagt laks m/cremet spinat
- Pandekager med oksekødsfyld
- Butterdejsstænger med fyld af skinke og champignoncreme

VÆLG 5 SLAGS TILBEHØR

- Tzatziki
- Grøntsagstærter med forskelligt fyld
- Cremet pastasalat med grønt
- Grøn kartoffelsalat
- Kold kartoffelsalat med purløg
- Broccolisalat med rosiner, sprød bacon og solsikkekerner
- Flødekartofler med porre
- Græske kartofler med sauce
- Bulgursalat med grønt
- Blandet grøn salat
- Hvedekernesalat med grøntsager

Minimum 25 personer

205,-
PR. PERSON



HUSETS BUFFET

- Koldrøget laks med marinerede rejer og grønt
- Serranoskinke med sprød salat og melon
- Farseret kyllingebryst
- Ovnbagte grønsager, vendt i honning
- Helstegt oksefilet
- Bulgursalat, vendt med hytteost og grønt
- Tomatsalat med feta, oliven, rødløg og pesto
- Let marineret fuldkornspasta med urter
- Blandet salat
- Ovnbagte kartofler
- Tapenade og puré
- Det sunde brød

Minimum 25 personer

220,-
PR. PERSON



LUKSUS-BUFFET

VÆLG 2 FORRETTER

- Lakseroulade med ørredmousse, spinat og dilledressing
- Indbagte tigerrejer med sur-sød sauce
- Tunmousse med rejer og sauce verte
- Røget laks, hertil flødestuvet spinat
- Små vandbakkelser med 3 forskellige slags fiskefyld
- Laksesoufflé på salatbund med rejer og purløgssauce
- Kyllingspyd serveret med mango chutney
- Serranoskinke med marineret grønt på bund af sprød salat
- Koldrøget lakseroulade med krydderost, hertil marinerede rejer

VÆLG 2 STEGERETTER

- Glaseret skinke
- Farseret kalkun med urtesoufflé
- Lammekølle
- Svinemørbrad, fyldt med feta og soltørrede tomater
- Dyrekølle, stegt med serranoskinke
- Kyllingeroulade med soltørrede tomater
- Oksefilet, smurt med grov sennep og krydderurter
- Helstegt oksefilet
- Svinemørbrad i kryddersoufflé
- Barbequemarineret kalkunbryst

VÆLG 2 SAUCE

- Whiskysauce
- Rødvinsauce
- Bearnaissauce
- Pebersauce
- Svampesauce



VÆLG 5 SLAGS TILBEHØR

- Broccolisalat med rosiner, sprød bacon og solsikkekerner
- Tzatziki
- Marineret pastasalat med soltørrede tomater
- Grøntsagstærte med forskelligt fyld
- Cremet pastasalat med grøntsager
- Kold kartoffelsalat med krydderpesto og pinjekerner
- Små ovnbagte kartofler med krydderurter
- Græske kartofler
- Flødekartofler med porre
- Tomatsalat med mozzarella, oliven, rødløg og basilikumpesto
- Pommefrites
- Bagt kartoffelmos med krydderurter
- Krydrede halve bagte kartofler
- Bagte rodfrugter, vendt med honning
- Årstidens salat

VÆLG 2 DESSERTER

- Islagkage på kagebund
- Isroulade med vanilje- og chokoladeis, rullet med marcipan
- Tiramisu kage
- Chokoladetærte med vaniljeis og frugtpuré
- Pæretærte med vaniljeis og cremefraiche
- Osteinretning med druer
- Hjemmelavet lagkage
- Ostelagkage
- Stor frugtbuffet

Minimum 30 personer

325,-

PR. PERSON





FESTMENU

FORRETTER

- 2 stk. tarteletter med høns i asparges, pyntet med tomat og friskhakkede persille 60,-
- Rejecocktail med hjemmelavet dressing.....70,-
- Tunmousse, pyntet med rejer på bund af pluksalat, hertil hjemmelavet dilledressing70,-
- Røget laks med grønne asparges, anrettet med pluksalat og flødestuvet spinat 90,-
- Lakseroulade, toppet med fennikelsalat på bund af sprød salat, hertil sauce verte 80,-
- Carpaccio af okse med basilikumpesto, toppet med pluksalat og reven parmesan 80,-
- Kold fiskepipette med souffléfars af laks på bund af sprød salat, hertil urtedressing70,-
- Fisketallerken med 5 slags fisk og skaldyr, tilberedt og anrettet på forskellige måder 105,-
- Røget okseinderlår med oliventapenade, syltede rødløg og sprød salat 80,-

- VELKOMSTDRINK..... 35,-

HOVEDRETTER

- Helstegt oksefilet med stegte kartofler, hertil årstidens grøntsager, serveret med rødvins- eller pebersauce.....205,-
- Dyrekølle med sauté af rødløg og svampe, hertil pommes duchesse og vildtsauce, serveret med tranebærkompot og bønner svøbt i bacon245,-
- Kalvefilet stegt som vildt med hvide og brunede kartofler og vildtsauce, hertil waldorfsalat, serveret med surt/sødt205,-
- Helstegt kalvefilet med pommes rissoles, hertil portvinssauce, serveret med årstidens grøntsager205,-
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, hvide kartofler, skysauce eller peberrodssauce, hertil årstidens grøntsager, serveret med surt/sødt..... 180,-
- Helstegt oksemørbrad med grøntsagsoufflé og sauté af årstidens grøntsager. Smørstegte kartofler med krydderurter, serveret med rødvinsauce.....245,-
- Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, hertil skysauce, serveret med rødkål og surt 180,-
- Farseret kalkun med pommes rissoles, hertil årstidens grøntsager og paprikasauce..... 180,-
- Farseret svinemørbrad med små ovnstegte kartofler, hertil årstidens grøntsager serveret med svampesauce 190,-

Minimum 25 personer



DESSERTER

- Citronfromage 65,-
- Crème bruleé med vaniljeis og skovbær 70,-
- Chokoladecake med vaniljeis og råmarinerede bær..... 70,-
- Fløderand, serveret med frugtcocktail og chokoladeslør, hertil karamelsauce..... 65,-
- Isroulade med vanilje-, jordbær- og chokoladeis, rullet i marcipan, anrettet på bund af coulis, serveret med frisk frugt 90,-
- Islagkage på kagebund, pyntet med flødeskum, frisk frugt og chokolade..... 70,-
- Nøddekurv med 3 slags is på bund af puré, pyntet med frisk frugt og flødeskum..... 80,-
- Desserttallerken med variation af kage, is, sprødt og sødt..... 105,-

NATMAD

- Karrysuppe med ris og kylling..... 65,-
- Hjemmelavet oksekødssuppe med kød- og melboller 65,-
- Aspargessuppe med kødboller..... 65,-
- Porre/kartoffelsuppe med bacondrys 65,-
- Oste- og pølsebord, serveret med diverse tilbehør, hertil kiks og lækre varianter af brød 110,-
- Pølsebord med lun leverpostej, serveret med diverse tilbehør og brød 95,-
- Hotdogs med røde, kogte pølser og tilbehør 60,-
- Saml-selv-sandwich med skinke, ost, kylling, bacon, salat og grønt..... 65,-
- Lune frikadeller med kartoffelsalat 75,-

KAGE/KAFFE

- Lagkage 33,-
- Kringle 28,-
- Kransekagekonfekt (3 stk. pr. kuvert)..... 32,-
- Småkager..... 16,-
- Petitfours (3 stk. pr. kuvert) 32,-

- Kaffe og te ad libitum 25,-
- Hjemmebagt bolle med smør 25,-
- Hjemmebagt bolle med pålæg..... 38,-
- Franskrød med ost eller rullepølse..... 28,-

Minimum 25 personer

BRUNCH

- Amerikanske pandekager med ahornsirup og sukker
- Scrambled eggs med bacon
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Græsk yoghurt med ahornsirup
- 2 slags ost med tilbehør
- Brunchpølser
- Laks med dilledressing
- 3 slags pålæg
- Marmelade/Honning
- Frisk frugt
- 2 slags kager
- Specialbrød og rundstykker

Brunch er inkl. kaffe og te ad libitum, men ekskl. andre drikkevarer



205,-
PR. PERSON

TAPAS

- Røget ørredmousse i squash
- Spansk serranoskinke med ostecreme og pærer
- Varmrøget laks med chilicreme og fennikelsalat
- Røget okseinderlår med oliventapenade og syltede rødløg
- Emmentaler med chorizopølse
- Lille chokoladeskål med mousse
- Brød og smør

Ovenstående tapas er blot et eksempel, da mulighederne for tapas er utallige, og vi i fællesskab kan finde den tapas, der passer til netop dig og dit selskab.

Se flere tapasmener på www.terrassecafeen.dk



175,-
PR. PERSON

DRIKKEVARER

FORSKELLIGE DRIKKE

- Egekilde 22,-
- Sodavand (25 cl.) 22,-
- Nicoline 22,-
- Cocio (25 cl.) 22,-

ALKOHOL

- Royal Pilsner 28,-
- Royal Classic 28,-
- Tempt/Mokaï 44,-

HVIDVIN

- Husets 160,-
- Keystone Chardonnay 195,-
Mendocino, Californien, USA

RØDVIN

- Husets 160,-
- Bear Creek Zinfandel 195,-
Lodi, Californien, USA

DRIKKEVARER AD LIBITUM

- Øl, husets vin samt vand i max 6 timer 270,-

Spørg efter separat vinkort og andre drikkevarer
- Det, vi ikke har, det skaffer vi...



DU KAN TRYGT VÆLGE OS...

Alle livets fester kan holdes i Arena Midt. Uanset hvilken anledning I skal fejre, eller hvilken fest I skal holde.

Når der holdes arrangementer eller fester i Arena Midt, sørger vi for alt: personale, opdækning, blomster, lys, pyntning, AV-udstyr m.m. Det, vi ikke har - det skaffer vi ...

Vi råder over fire spændende lokaler, der kan tilpasses 20, 40, 60 eller 100 personer. Vores nye udvidelse i cafeområdet med en fantastisk udsigt over skov og park, kan rumme op til 150 personer.

Når man lejer et lokale, må man som regel benytte sig af hele huset. Det vil sige, at man roligt kan slippe børn og barnlige sjæle løs ved bordfodbolden, Crazy Lights, playstation, bordtennis – eller ind i den store hal til boldspil,

badminton, hockey, rundbold osv. Dette dog med forbehold for, at der ikke på samme tid er træning eller kampe i hallerne.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen i Arena Midt!

LOKALELEJE

Lokale 1 – 65 personer 75 m² - 1600 kr.

Lokale 2 – 60 personer 71 m² - 1600 kr.

Lokale 3 – 50 personer 70 m² - 1600 kr.

Lokale 4 – 90 personer 155 m² - 2000 kr.



Arena Midt Kjellerup

Hasselvej 15
8620 Kjellerup

Tlf. 51 85 70 09

info@arenamidtdk

www.arenamidtdk



**ARENA MIDT
KJELLERUP**