



MENUER 2021



Vi har på Halvandet og Kabelhallerne altid gjort en dyd ud af at skræddersy jeres event til jeres ønsker og behov. Dette vil vi selvfølgelig fortsætte med. Vi har dog samtidigt forstået at der er et behov for at I kan få noget inspiration og udgangspunkt for hvad I kunne tænke jer at menuen skal bestå af. Vi har derfor her sammensat nogle forslag til menuer med tilhørende priser på hvad det vil koste, hvis I er et selskab på minimum 40 personer.

Vi håber at de næste sider vil være jer til hjælp og ikke forvirring. Og husk at har i specielle ønsker eller behov må i endelig komme frem med disse og vi skal nok gøre vores bedste for at komme op med nogle gode forslag.

Vi glæder os til at måtte danne rammen om jeres næste event.

Med venlig hilsen
Teamet på Halvandet og Kabelhallerne



MENU 2021



MENU 1

Forret (Tallerken)

Røget perlehøne bryst på rustik
sommersalat tilsmagt med citrusfrugt
Hjemmerøget lakse chunk med æblecreme
toppet med salat og urter

Hovedret (Tablesharing)

Basilikum sprængt kalkunbryst serveret
på grønsagsjulienne
Langtidsstegt okseculotte med sommer
grøntsager og reduceret balsamico

Tilbehør

Knuste kartofler bagt med timian
Grøntsags tærte med rød peber,
asparges og porre
Svampepolenta med parmesan
Sommersalat med bær, frugt og asparges
Hjertesalat med spinat,
edamamebønner og små tomater
Grøn salat med speltkerner, mynte og lime
2 typer dressing apart og
hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Chokoladecake med vanilje is
Hjemmelavet Rabarber Trifli

Pris

2 serveringer kr. 325

3 serveringer kr. 395

MENU 2

Forret (Tallerken)

Urte dampet laks
Senneps marineret laks
Hjemmerøget laksechunk
Avocado salat med granatæble

Hovedret (Tablesharing)

Basilikum sprængt kalkunbryst serveret
på grønsagsjulienne
Langtidsbagt kalvespidsbryst med timian
og urter i rødvin
Rosastegt Berberieand

Tilbehør

Nye kartofler vendt i smør og urter
3 slags gulerødder i honning og
balsamico glaze
Cannelloni med spinat og svampe
i tomat sauce
Cous cous salat med soltørret tomat
Sommersalat med bær, frugt og asparges
Hjertesalat med spinat, små
tomater og edamamebønner
Sommerkålssalat med ciderbagte
perleløg, grape og blåbærsirup
Herpå drys af rugcrumble
2 typer dressing apart og
hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Frozen cheesecake med citrus og karamel
Frisk frugtsalat med syrlig vanilje creme
Sommer parfait med bær
Hjemmelavet Rabarber Trifli

Pris

2 serveringer kr. 385

3 serveringer kr. 470



Tilkøb til hovedret

Lammeculotte + kr. 35

Stegt med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Oste + kr. 42

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

MENU 2021



GRILLBUFFET

Første omgang

Laksetatar med sennep/honning creme
på sprød salat

Kylling terrin med gulerodsglace
og syltede løg

Anden omgang

Helstegt marineret okseculotte på grill

Ribs fra Spanske Duroc grise
med hjemmelavet BBQ sauce

Slagterens hjemmelavede krydder pølse

Tilbehør:

Nye kartofler vendt i smør og urter

Diverse lækre grønne sommer salater

Rigtig hjemmelavet coleslaw

Dampede Asparges og gulerod med top

2 slags Melon skåret i hapsere

Diverse saucer og dressinger
og hjemmebagt brød

Dessert buffet

Frisk frugtsalat med syrlig vanilje creme

Hjemmelavet Rabarber Trifli

Pris

2 serveringer kr. 365

3 serveringer kr. 440

Tilkøb til hovedret

Lammeculotte + kr. 35

Stegt med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Oste + kr. 42

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

VEGANSK/VEGETARISK

Menuen

Urtesuppe

Ristet rødbede tatar
med peberrod og kapers

Ovn bagte rodfrugter med
urter og balsamico

Risotto med bønner og svampe

Ovnstegte fyldte portobello
svampe med urter

Filodejs indbagte svesker,
bønner og chili

Svampesaute på ristet rugbrød

Cous cous salat med soltørret tomat

Sommersalat med bær,
frugt og asparges

Hjertesalat med spinat,
edamamebønner og sukkerærter

Sommerkålssalat med ciderbagte
perleløg, grape og blåbærsirup

Herpå drys af rugcrumble

Grøn salat med speltkerner,
mynte og lime

Pris

Pr. ret kr. 45 p.p.

Laves til minimum 10 personer

HAR DU ALLERGIER ELLER ØNSKES VEGETAR MENU?

Er der i selskabet nogle personer med allergier skal dette meddeles med anonym liste med numre på personerne senest 7 dage før eventet. Der vil ud fra denne liste blive lavet en special menu til disse personer som på aftenen skal have en seddel liggende ved deres plads med angivelse af allergier og nummer.

Pris - Tillæg på kr. 50 p.p.

Udover beløbet for den menu som er bestilt til hele selskabet.

MENU 2021



NATMAD

Supper

Tomat, svampe eller løgsuppe med hjemmebagt brød pr. suppe - kr. 55

Tærter

2 slags tærter med kød og grøntsager kr. 55

Hot dogs

Hot dog buffet med spændende tilbehør kr. 75

Pizza

3 slags Pizza slice kr. 85

Burgers

3 slags Sliders - Alm. okse, chili okse, vegetar kr. 95

Allergier og vegansk/vegetarisk aftales separat

DRIKKEVARER

Som med bespisning laver vi også gerne et specifikt tilbud til jeres event med de drikkevarer i ønsker jer. Nedenstående skal derfor ses som et oplæg og inspiration for selskaber med mindst 40 deltagere.

Velkomstdrink ca. 15 cl

Cava med/uden hyldeblomst, Kir royal, Vodka Ginger kr. 65

Cocktails - Rabarber Mojito, Mango Unchanged, Royal Passion, Sangria kr. 95

Drikkevarer til spising ca. 2½ time

Tuborg fadøl, Fransk rød og hvidvin af mærket Marius, diverse sodavand, isvand kr. 225

Opgrader til Grimbergen Blonde og Double fadøl + kr. 40

Kaffe til desserten som buffet opstilling + kr. 25

Kaffe til desserten serveret på bordene + kr. 45

Mulighed for at tilkøbe dyrere vine til maden og her beregnes prisen ud fra de ønsker i har

Drikkevarer efter spising priser per time

Tuborg fadøl, Fransk rød og hvidvin af mærket Marius, diverse sodavand, isvand kr. 75

Opgrader med Longdrinks - GT, Cuba Libre, Vodka Energy, Jack D & Coke + kr. 15

Opgrader med 3 typer Cocktails - Mojito, Dark 'n Stormy, Pina Colada + kr. 30

Styk køb hvor sortiment er aftalt inden eventet

50 cl Tuborg fadøl kr. 55

50 cl Grimbergen fadøl kr. 65

40 cl Sodavand kr. 35

15 cl Rød eller hvidvin Marius kr. 65

20 cl Longdrink kr. 75

20 cl Cocktails kr. 100



PAKKELØSNING



KL. 17.00

Ankomst og velkomstdrink

KL. 18.00

Middagen starter med fri drikke af øl,
vin og sodavand frem til 23.30

KL. 20.30

Middag slutter og baren åbner med Longdrinks

KL. 23.30

Baren lukker

KL. 24.00

Festen slutter og vi siger tak for i aften

Pakkepris

kr. 890

pr. person





LOKALELEJE

Der beregnes altid en pris på lokaleleje som går til klargøring, duge, lille buket og lys

PRIS : KR. 3.000

AKTIVITETER

Human Football, Beach Volley, Bordtennis,
Stangtennis, Petanque, Vikingspil

Vi gør klar til at i kan spille men derudover afvikler i det selv.

PRIS PR. SPIL : KR. 300

GAMELOUNGE

Billard, Bordfodbold, Dart og Airhockey.
Gælder kun ved leje af Kabelhallen.

PRIS : KR. 2.000

LYD OG LYS

Vi tilbyder leje af lyd og lys anlæg til jeres fest,
samt DJ udstyr, DJM 800 og CDJ 2000

PRIS : KR. 3.500

