

RSK-SERVICE

Mad ud af huset



ROLD STORKRO

- i det gode selskab!

Kære Gæst!

Rold Storkro - ud af huset, kalder vi RSK Service.

Det betyder i al sin enkelthed; At man får den samme kvalitet hjemme hos sig selv, som hvis man nød maden på Rold Storkro. Ønsker I at holde festen/arrangementet i egne lokaler, så kan I, i dette lille hæfte læse om et udvalg af de forskellige muligheder vi tilbyder.

Priserne i dette hæfte er, med mindre andet er nævnt, pr. cou-vert og gældende ved min. 25 personer (+ børn) og vi leverer maden uden beregning inden for en radius af 35 km. Bliver I færre gæster eller bor i længere væk så laver vi også gerne et tilbud til jer.

Alle kolde retter bliver leveret anrettet på fade, i skåle mv. Alle varme retter leveres i varmekasser, som kan holde maden varm i adskillige timer hvis man holder låget lukket, så derfor skal kasserne IKKE åbnes før umiddelbart inden serveringen. Man skal selv sørge for fade og skåle til den varme mad. For at holde kødet lækkert og saftigt har vi ikke skåret kødet. Evt. varme saucer skal opvarmes inden serveringen.

I bedes venligst, med mindre andet er aftalt skriftligt, returnere skåle, fade, varmekasser mv. til Rold Storkro dagen efter festen.

Vi tilbyder også udlån af flotte duge og stofservietter samt i evering af vine.

Vi håber I finder inspiration til festen i dette hæfte, finder I ikke lige det I søger, så kontakt os for et ønsket tilbud.

De venligste hilsener

*Lars Kæp Jensen
(Direktør og festarrangør)
Tlf. 98 375100
e-mail: lars@rold.dk*

Denne prisliste er gældende fra den 1. februar 2024
og erstatter tidligere udgaver.



Receptioner

Canapeer:

Laksemousse og tørret tomat

Håndpillede rejer og dijonnaise

Fuglekvidder med kapers

Tatar med peberrod og cornichon

Tørret skinke og grissini

Bisquit med havgus og tørret abrikos

Blå kornblomst med honning og valnødder

Pr. stk. 39,00

Receptionsbuffet

Salat af vesterhavsfisk med dildcreme

Skagenssalat af krebs og rejer med lakserogn

Souffle af laks og grønne urter

Salat af bulgur, mynte og kylling fra Rokkedahl

Brioche sandwich med trøffelskinke og basilikumdressing

Røget dyrekølle med tranebærpure

Tatar med peberrod og cornichon

Vesterhavssost med hybenpure og knust rugkiks

Gulerodskage med ristede kerner og friskost

Pr. couvert ved min. 40 personer kr. 275,00

Fest-Bufferet

Koldrøget færøsk laks med urtemayo og salater
Ceviche med håndpillede rejer, lime og dild
Carpaccio af okseinderlår, pesto og soltørret tomat
Bagt vesterhavsfisk med urtecreme og sylterier
Charcuteri med tapanade og aioli

Braiseret oksespidsbryst med årtidens grønt og cremet sauce
Stegt velfærdsskylling med kålsaute og kyllingesauce
Ristet kartofler med urter og parmesanost
Rørt perlebyg salat med estragon og sæsonens grønt

3 slags kvalitets oste med kompot og sprøde kiks
Mazarinkage med citrus og vaniljecreme
Mørk chokolade brownie med karamel

Lyst surdejsbrød og økologisk smør leveres sammen med maden

Kr. 370,00 pr couvert

(min. 30 couverter)



Natmaden

Som rosinen i pølseenden på enhver god fest, skal man da have en bid mad at gå hjem på. Natmaden leveres sammen med den øvrige mad og man kan så selv stå for evt. opvarmning af suppe eller lignende, vi foreslår følgende retter:

Aspargessuppe med snitter og kødboller kr. 85,00

Karrysuppe med ris og hønsekød kr. 85,00

Pølsebord med et udvalg af pølser og påte kr. 115,00

Croissanter med hjemmelavet reje-, skinke- og tunsalat kr. 95,00

Vine til maden

Hvilken vin skal man vælge? Skal der være både rødvin og hvidvin? Hvor meget vin mon gæsterne drikker?

Vi vil meget gerne være behjælpelige med at finde den vin som kunne passe til jeres menuvalg.

Rold StorKro samarbejder med Sigurd Muller Vinhandel som har et flot udvalg af vine i alle prisklasser.

Vi sælger vinene til detail pris og giver jer muligheden for at returnerer alle uåbnede flasker.

Børn

For børn op til 12 år betaler man ½ pris for den eller de retter børnene ønsker.

Duge & Servietter

I forbindelse med Mad ud af huset fra Rold StorKro har I også mulighed for at leje flotte stof duge og servietter. Vi har hvide, grå, mos-grønne og gammelrosa duge og servietter (ingen grå servietter)

Prisen er **kr. 50,00** pr. dug (140* 120 - til 4 personer) og **kr. 12,00** pr. serviet

Efter festen pakker I blot dugene i den medfølgende stof sæk og afleverer det snavsede linned på Rold StorKro.

Personale

I forbindelse med levering af mad, bliver vi ofte spurgt om vi kan hjælpe med enten kokke eller tjenere. I weekenden har vi desværre ikke flere ledige hænder, men holder I arrangementet på en hverdag, kan vi muligvis være behjælpelige.

Prisen er **kr. 525,00** pr. time for en kok eller tjener incl. moms.

Levering

Vi leverer maden direkte til festlokalet og leveringen er gratis ved max. 35 km og min. 25 personer(+ børn).

Dagen efter festen skal varmekasser, fade, skål og evt. duge samt uåbnede flasker vin returneres til Rold StorKro.

Betaling

Depositum indbetales senest 7 dage før afholdelse af festen, rest beløbet umiddelbart efter festen. Med mindre andet er aftalt skriftligt.



ROLD STORKRO

...NATURLIGVIS

Vælderskoven 13 · DK-9520 Skørping
Tlf. 98 37 51 00 · Fax 98 37 52 50
www.roldstorkro.dk · roldstorkro@rold.dk