

MENU 2022



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



GRILLHYTTERNE



Vores nye område hedder Grillhytterne og består af 3 grillhytter, der kan rumme 22 personer hver og er placeret helt ude ved kajkanten med byens flotteste udsigt. Hytterne kan lejes individuelt eller samlet og indeholder hver sin store grill. Minimumsantallet der kan bestilles til er 22 personer. Ideen med Grillhytterne er at vi her har muligheden for at give den ultimative grill oplevelse, hvor gæsterne selv griller deres mad. Har man ikke lyst til selv at grille kan vi tilbyde i får jeres egen Grillmester til at passe grillen for et tillæg på kr. 50 per person (minimum kr. 1500). Følgende menu kan vi tilbyde i Grillhytterne.

FORRET : KR. 95

Vælg mellem

- **Moules Marinere** - blåmuslinger dampet i lækker hvidvins/urtesauce serveret med hjemmebagt brød
- **Hel grillet majscolbe** - med smør, parmesan og groft salt
- **Grillede grønne asparges** - med Bacon svøb og tomatsalat

HOVEDRET : KR. 340

Ved 3 dele. Ønskes flere dele, tillægges der kr. 40 per del

Her tilbereder vi det forskellige tilbehør der består af lækre salater, sprøde grøntsager, nye kartofler, hjemmebagt brød, 3 slags dip og sauce. I kan vælge 3 af nedenstående ingredienser som skal på grillen. Delene er skåret ud i passende størrelser på 80-150 gr og udleveres til hver gæst for egen tilberedning på grillen.

- **BBQ ribs** - Lækre spanske Duroc ribs
- **Grillspyd** - Kokkens kombination af kød og grøntsager
- **Grillspyd** - Vegansk kombination
- **Lammeculotte** - Frilands lam marineret med hvidløg og rosmarin
- **Grillpølser** - Slagterens hjemmelavede krydderpølser
- **Jomfruhummer** - Marineret i citron og lidt chilli
- **Halloumi** - Fersk ost med avocado

De følgende kødstykker kan kun vælges hvis man har bestilt Grillmester

- **Oksecuvette** - Marineret og helstegt
- **Dorader** - Fyldt med urtesmør og stegt i grill net
- **Sommerbuk** - Dyreryg krydret og rosa grillet
- **Hummer** - ½ hummer til hver gæst med gaffel (+ tillæg kr. 95)
- **Kobe** - 80 gr Japansk fuldblods Wagyu A5 (+ tillæg kr. 350)

DESSERT : KR. 95

Vælg mellem

- Hjemmelavet gammeldags rødgrød med fløde
- Bagte æbler stænket med Amaretto serveret med creme fraiche creme

Marshmallows hører med til begge desserter

LOKALELEJE

For klargøring af området og opstart af grillerne betales der en lokaleleje på kr. 5.000 per hytte. Dette inkluderer alt det nødvendige udstyr såsom viskestykke, forklæde, grilltang mm. for en vellykket grill aften og brænde til det efterfølgende bål.





GO EARLY BIRD

SERVERES KUN 12.00 TIL 17.00



GRØNLANDSREJER

I urtecreme med grove brød chips

LUFTTØRRET SKINKE

Bagt i ovn med honning anrettet
på sprød salat

OKSEFILET

Tynde skiver af Oksefilet med sommerløg
og capers creme

UNGHANEBRYST

Med estragon creme nye kartofler
og sommergrønt

RØDGRØD

Med fløde

CHOKOLADEKAGE

Lille chokoladekage
med appelsin kompot

KR. 285

TILKØB AF TARTELETTER : KR. 30



MENU 2022



GO FOR THE PARTY

Forret (Tallerken)

Spinat vaffel med caviar og
luftig urte dressing

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

Saltbagte kartofler

Broccoli salat med solsikke kerner,
limecreme og tranebær

Sommergrønt brunet i smør og urter

Svampepolenta med parmesan

Sommersalat med bær, frugt og asparges

2 typer dressing apart og
hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Chokoladekage med frisk frugt
og mandel drys

Hjemmelavet æble/rabarber trifli
med bær topping

Pris

2 serveringer kr. 345

3 serveringer kr. 420

GO FOR THE DINNER

Forret (Tallerken)

Varmrøget laks fra eget røgeri
serveret med rygeost creme

Rilette af vesterhavsfisk anrettet
på sprød hjertesalat

Avocado salat med granatæble

Hovedret (Tablesharing)

Svinemørbrad svøbt i urter og sennep

Helstegt filet fra sødmælkskalv
med sauterede grøntsager

Svampefarseret unghanebryst med
portobello sauce tilsmagt med trøffelolie

Tilbehør

Nye kartofler vendt i smør og urter

3 slags gulerødder i honning og
balsamico glace

Cannelloni med spinat og svampe
i tomatsauce

Sprød salat lavet på 2 slags sommerkål
med blåbær og ristede kerner

Sommersalat med bær, frugt og asparges

Sommerkålssalat med ciderbagte
perleløg, grape og blåbærsirup

3 typer dressing apart og
hjemmebagt brød og olie

Dessert (buffet)

Frozen cheesecake med citrus og karamel

Hjemmelavet æble/rabarber trifli

Pris

2 serveringer kr. 390

3 serveringer kr. 475



Tilkøb til hovedret

Lammeculotte + kr. 45

Stegt med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Oste + kr. 42

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

Hj. rødgrød med fløde + kr. 35



MENU 2022



GO SMOKED

Første omgang

Saltbagt torsk på grillet grønt vendt i citron

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

Diverse saucer og dressinger
og hjemmebagt brød

Dessert buffet

Frisk frugtsalat med chokostykker
og vanilje creme

Hjemmelavet æble/rabarber trifli

Pris

2 serveringer kr. 415

3 serveringer kr. 495

Tilkøb til hovedret

Lammeculotte + kr. 45

Stegt med hvidløg og rosmarin

Tilkøb til dessert

Oste + kr. 42

2 slags oste med sylt og ristet rugbrød

Hj. rødgrød med fløde + kr. 35

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. 55 p.p.

Vi anbefaler 6-8 retter

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.

Tillæg på kr. 60 p.p.

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



MENU 2022



NATMAD

Hot dogs

Hot dog buffet med spændende tilbehør kr. 85

Pizza

3 slags pizza slice kr. 85

Burgers

3 slags sliders - alm. okse, chili okse, vegetar kr. 95

Allergier og vegansk/vegvetarisk 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 spisning 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 spisning priser per time

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

Opgrader med Longdrinks - GT, Cuba Libre, Vodka juice, 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

Isvand på bordene p.p. kr. 25

Tuborg fadøl - 40 cl kr. 55

Grimbergen fadøl - 50 cl kr. 65

Sodavand - 40 cl kr. 35

Rød eller hvidvin Marius - 15 cl kr. 65

Longdrink - 20 cl kr. 75

Cocktails - 15 cl kr. 100





PAKKELØSNING



KL. 17.00

Ankomst med velkomstdrink og en let snack
2 havespil vil stå klar

KL. 18.00

Menu 1 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. 960

pr. person

ved mindst 40 personer

Kan forlænges for kr. 80 per time





MINDRE SELSKABER

Er i mindre end 40 personer er der et tillæg på menuerne på 5%

LOKALELEJE

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

PAVILLON : KR. 3.000 · UDSIGTEN : KR. 5.000
STRANDTELTET : KR. 10.000 · KABELHALLEN : KR. 15.000

AKTIVITETER

Beach Volley, Bordtennis, Stangtennis, Petanque, Vikingspil, Bean Bag, Dropin Hood, Stige Golf og Ring Spil
Vi gør klar til at i kan spille men derudover afvikler i det selv.

PR. SPIL : KR. 400

GAMELOUNGE

Billard, bordfodbold, dart og airhockey.
Gælder kun ved leje af Kabelhallen.

KR. 3.000

LYD OG LYS

Vi tilbyder leje af lyd og lys anlæg til jeres fest, samt DJ pult, Pioneer XDJ-XZ.

KR. 4.000

PROFESSIONEL DJ

Spiller i 5 timer.

KR. 4.000

LEJE AF HØJTALER

Afspil jeres egen playliste.

KR. 500

TRANSPORT TIL OG FRA HALVANDET

Vi kan tilbyde storvogns taxa til 8 personer. Skal bestilles 3 uger før event.

KR. 1200 PR. TIME