

REX SELSKABSLOKALE

Bestil et TOTALARRANGEMENT

hos
Rex Catering Aarhus



gaffelgodt.dk

– alt godt til gafflen ...



Special Smørrebrød Aarhus - Anno 1947

Tilst Østervej 2 • 8381 Tilst • **Telefon 86 24 24 24** • Fax 86 24 40 80
www.gaffelgodt.dk • rex@gaffelgodt.dk • CVR-nr. DK 25 05 54 70

Vi holder de go'e gamle traditioner i hævd

Vores særdeles hyggelige selskabslokale i de meget idylliske omgivelser tæt ved det gamle gadekær summer af atmosfære.

*Det er den perfekte ramme om arrangementer af enhver art.
Barnedåb, konfirmation, bryllup, sølv- og guldbryllup,
fødselsdage, firmafester etc.*

Vi har særdeles gode parkeringsforhold lige ved døren.

*I denne brochure finder du både 3-retters middage, buffeter og
natmad – alt med udgangspunkt i gode gamle danske traditio-
ner og tilberedt af de allerbedste råvarer.*

*Skulle du selv have andre ønsker eller forslag, er vi naturligvis
meget lydhør overfor disse.*

Ring og få en snak eller aftal et uforpligtigende møde!

*Det vil glæde os meget at få lov til at betjene dig og dine
gæster ved et TOTALARRANGEMENT i REX SELSKABSLOKALE.*

Med venlig hilsen

Marianne og Ove Svensson

® REX CATERING | SPECIAL SMØRREBRØD

Denne brochure omhandler **REX SELSKABSLOKALE**

Rekvirer også vore øvrige brochurer:

DINER TRANSPORTABLE ® **REX CATERING**

*... hvis du er interesseret i at høre mere om
GOD MAD – UD AF HUSET.*

DET KOLDE KØKKEN **SPECIAL SMØRREBRØD**

*... hvis du er interesseret i at høre mere om
smørrebrød, platter, anretninger m.m.*



TOTALARRANGEMENT

I denne brochure finder du vores store udvalg af lækre retter.
Ud fra disse kan du sammensætte din egen favoritmenu.

Et TOTALARRANGEMENT består af forret, hovedret og dessert
- alternativt buffet. Herefter kaffe med kage og til slut natmad.

Vi glæder os til at se dig i REX SELSKABSLOKALE.



REX SELSKABSLOKALE set fra gadekæret

FÆRDIG FEST

Såfremt REX SELSKABSLOKALE skulle være optaget lige netop den dag, du havde ønsket dig, har vi ikke plads nok til dit selskab, eller ønsker du blot at afholde din fest et andet sted, så laver vi gerne et FÆRDIG FEST ARRANGEMENT for dig.

Du sørger for lokale med borde og stole samt nødvendigt service.
Så klarer vi resten.

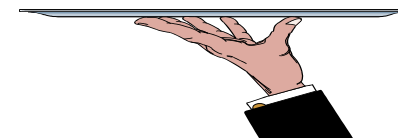
Menuer, priser og leveringsbetingelser er de samme som du finder her i brochuren om REX SELSKABSLOKALE
- selvfølgelig eksklusiv vores lokaleleje.

Ring og få en snak eller aftal et uforpligtigende møde om dine mange muligheder.

FORRETTER

KOLDE FORRETTER

201. **Laksepaté** på salatbund. Hertil dildsauce og flûte. kr. 58,00
202. **Tunmousse** pyntet med rejer og kaviar. Hertil flûte. kr. 58,00
203. **Snitte med ferskrøget laks**, æggestand og asparges. kr. 58,00
204. **Ferskrøget laks** med æggestand og asparges.
Hertil flûte og smør. kr. 71,00
205. **Rejecocktail** med flûte. kr. 58,00
206. **Stjernesked**. Franskrød med kogt og stegt fiskefilet
pyntet med rejer, tomatdressing, asparges og kaviar. kr. 58,00
207. **Røget tunfisk**, tyndskåret, på leje af rød lolosalat
serveret med æggecreme og brøndkarse. kr. 69,00
208. **Fiskesalat** af sejfilet, pyntet med rejer og asparges.
Hertil flûte. kr. 69,00
209. **Laksebutterfly** på salatbund. Hertil dildsauce og flûte. kr. 75,00
210. **Kold courgette-/ myntesuppe** med creme fraiche
og frisk mynte. Hertil flûte. kr. 59,00
211. **Kyllingecocktail** med flûte. kr. 59,00
212. **Spegeskinke** med melon. kr. 68,00
213. **½ miniananas** med fyld af **hjemmelavet hønsesalat**,
pyntet med bacon. kr. 68,00
214. **½ avocado** med fyld af **rejer** i avocadomos. kr. 68,00



VARME FORRETTER

221. **Klar suppe** med urter, kød- og melboller. Hertil flûte. kr. 59,00
222. **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller. Hertil flûte .. kr. 59,00
223. **Tomatsuppe** med revet ost og croutoner. kr. 59,00
224. **2 luksustarteletter** med hønsekød i asparges. kr. 60,00
225. **Butterdejsskal** med hønsekød i asparges. kr. 56,00

HOVEDRETTER

231. **Ungkvægfilet** med hvide kartofler, fine ærter, waldorfsalat og skysauce. kr. 186,00
232. **Kalvefilet stegt som vildt** med ristede timiankartofler, babykarotter, hvidløgsbønner, waldorfsalat, tyttebærsyltetøj og vildtsauce. kr. 208,00
233. **Wienerschnitzel** med brasede kartofler, fine ærter og smørsauce. kr. 170,00
234. **Rødvinsmarineret oksetyksteg** med råstegte kartofler, ærter, grøn salat og rødvinsauce. kr. 170,00
235. **Roastbeef** med hvide kartofler, sukkerærter, coleslawsalat og sauce bearnaise. kr. 170,00
236. **Rosastegt tyndstegsfilet** med smørristede kartofler, ærter og rødvinsauce. kr. 168,00
237. **Okseculotte** med ristede timiankartofler, pariserkarotter, hvidløgsbønner, asier og skysauce. kr. 168,00
238. **Gammeldags oksesteg** med hvide kartofler, rosenkål, karotter, glaserede løg, asier, tyttebærsyltetøj og skysauce. kr. 198,00
239. **Helstegt oksemørbrad** med smørristede kartofler med hasselnøddeflager, grøntsagssouffle, glaserede perleløg og skysauce. kr. 226,00
240. **Gammeldags flæskesteg** med hvide, brunede og franske kartofler, rødkål, surt, ½ æble med ribsgele og skysauce. kr. 179,00
241. **Sprængt svinekam** med hvide kartofler, fine ærter, blomkålsbuketter og peberrodssauce. kr. 169,00
242. **Helstegt skinke** med hvide kartofler, rosenkål, pariserkarotter, ½ tomat med flødepeberrod og peberrodssauce kr. 179,00
243. **Marineret kalkunbryst** med smørristede kartofler, bønner, hele stegte champignon og paprikasauce. kr. 179,00
244. **Rødvinsmarineret hjortekølle** med hvide kartofler, babykarotter, bønner, waldorfsalat, tyttebærsyltetøj og rødvinsauce. kr. 226,00
245. **Dyreryg** med hvide kartofler, pariserkarotter, sukkerærter, minimajs, waldorfsalat, ½ æble med ribsgele og vildtsauce. kr. 274,00
246. **Sprængt andebryst** med ovnbagt kartoffelmos, broccoli, minimajs, kold rødkålssalat med valnødder og skysauce. kr. 218,00

DESSERTER

251. **Likøris.** Hjemmelavet is med Grand Marnier, valnødder og chokolade. kr. 46,00
252. **Likøris.** Hjemmelavet is med Grand Marnier, valnødder og chokolade. Hertil hjemmelavet **chokoladekage.** kr. 59,00
253. **Desserttallerken** med hjemmelavet is, chokoladekage og frugter. kr. 64,00
254. **Nøddekurv** med vanilleis og frugter. kr. 59,00
255. **Pære Belle Helene.** kr. 59,00
256. **Chokoladeskål** med syltede frugter og vanilleråcreme. kr. 53,00
257. **Fromage** med flødeskum. kr. 49,00
258. **Frugtsalat** fremstillet med vanilleråcreme. kr. 49,00

NATMAD

261. **Klar suppe** med urter, kød- og melboller. Hertil flûte. kr. 55,00
262. **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller. Hertil flûte... kr. 55,00
263. **Kraftig gullaschsuppe.** Hertil groft mørkt brød. kr. 62,00
264. **Biksemad** med rødbeder og bearnaisesauce. kr. 62,00
265. **Skipperlabskovs.** Hertil krydderurter, rødbeder, rugbrød og smør. kr. 76,00
266. **Pølsebord.** Planke med 4 slags pålæg, 2 slags paté. Hertil brød, smør og fedt. kr. 105,00
267. **Ostebord.** Planke med et bredt udvalg af oste. Hertil brød, kiks og smør. kr. 105,00
268. **2 frikadeller** med kold kartoffelsalat. kr. 55,00
269. **2 pølser** med brød (**Hot Dogs**), sennep, ketchup, remoulade, løg og surt. kr. 62,00
270. **2 trekant-sandwich.** kr. 46,00
271. **Landgangsbrød** med 5 slags pålæg. kr. 66,00
272. **Grøntsagstærte.** Hertil salat og flûte. kr. 54,00
273. **Grøntsagstærte** med fyld af fx **skinke, bacon** eller **kylling.** Hertil salat og flûte. kr. 57,00

BUFFETER

281. FROKOSTBUFFET

Forret: **Laksepaté** på salatbund – hertil dildsauce.

På buffet: **Skinke** (kold),
Frikadeller.

Tilbehør: **Kold kartoffelsalat,**
Mixed salat,
Flûte og smør.

Dessert: **Brieost** med dagens pynt. kr. 199,00

282. SELSKABSBUFFET

Forret: **Ferskrøget laks** med æggestand og asparges,
Rejesalat med asparges.

På buffet: **Tartelet** med høns i asparges,
Roastbeef (kold),
Mørbradbøf med champignon a la creme.

Tilbehør: **Kold kartoffelsalat,**
Pastasalat,
Salatbord – hertil dressing,
Flûte og smør.

Dessert: **Port Salut** med dagens pynt. kr. 259,00

283. LUKSUSBUFFET

Forret: **Fiskesalat** af sejfilet, pyntet med rejer og asparges

På buffet: **Roastbeef** (kold),
Krydret lammekølle,
Marineret kalkunbryst,
Grøntsagstærter.

Tilbehør: **Krydrede flødekartofler,**
Pastasalat,
Coleslawsalat,
Stort salatbord – hertil dressing,
Flûte og smør.

Dessert: **Frugtsalat,**
Gorgonzola med løgringe og dagens pynt. kr. 299,00

ANRETNINGER



**DET STORE KOLDE BORD
med øl og snaps ...**

... en rigtig dansk klassiker!

286. FROKOSTANRETNING

Marinerede sild med karrysalat,
Tun med mayonnaise og rå løg.

Lune frikadeller med **kold kartoffelsalat,**
Leverpostej med bacon og champignon,
Rullepølse med sky og løg.

Brie med druer. kr. 192,00

287. SELSKABSANRETNING

Marinerede sild med karrysalat,
Fiskefilet med remoulade,
Tunmousse med rejer.

Mørbradbøf med bløde løg,
Skinke med **kold kartoffelsalat,**
Roastbeef med pickles og peberrod.

2 slags god ost med dagens pynt. kr. 232,00

288. LUKSUSANRETNING

Marinerede sild med karrysalat,
Kryddersild med kapers og løgringe,
Lakserulle med asparges,
Fiskefilet med rejer.

Mørbradbøf med champignon a la creme,
Lufttørret skinke med honningmelon og grøntsagsterrin,
Kold roastbeef med **kold kartoffelsalat,**
Kamsteg med rødkål og surt.

Port Salut med dagens pynt,
Frugtsalat med nødder og druer. kr. 272,00

DRIKKEVARER

KAFFE & TE

301. **Kaffe/ te** med hjemmelavede **petitfour**. kr. 36,00
302. **Kaffe/ te** med **småkager**. kr. 32,00
303. **Kaffe/ te** uden tilbehør. kr. 25,00



VELKOMSTDRINK

311. **Kir**. Hvidvin med solbær kr. 18,00
312. **Frizzantino**. Let mousserende italiensk vin. kr. 20,00
313. **"Champagne"** Cava Brut. kr. 25,00

Vi serverer snacks til velkomstdrinken.



VINE

Festmenuen flankeres perfekt med vores specielt udvalgte Husets Vine.

321. **Husets Rødvin**, pr. fl. kr. 79,00
322. **Husets Hvidvin**, pr. fl. kr. 79,00
327. **Husets Dessertvin**, pr. fl. kr. 79,00

Vi undersøger hele tiden markedet for til stadighed at have de bedste Husets Vine.
Husets Vine er kvalitetsvine, som vi sælger til uhørt lave priser.

340. VINMENU

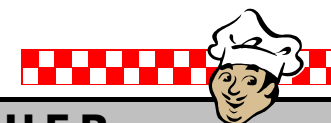
- Velkomst: **Kir**. Hertil serveres snacks.
Vine: **Husets rød- og hvidvin** ad libitum under middagen.
(Max. 5 timer. Herefter afregnes efter forbrug.)
Dessertvin: **Muscat**. (1 glas)
Isvand: **Kander med isvand** på bordene.
Hele VINMENUEN for KUN kr. 129,00

ØL & VAND

349. **Øl, sodavand/ vand**. Royal Pilsner, Pepsi, Pepsi Max, 7-up, Mirinda Orange og Egekilde med og uden citrus.*
Enhedspris pr. stk. kr. 18,00
350. **Isvand**. Kander med isvand på bordene.**
Pris pr. couvert. kr. 10,00
344. **Fadøl**, Royal Pilsner.*
30 ltr., inklusiv anlæg og kulsyre. kr. 1.800,00

* Andre af Royal Unibrew's produkter haves mod forudbestilling.

** Vi stiller altid kolde Egekildevand på bordene.
Dette kan, såfremt du ønsker det, suppleres med isvand.
Isvand er **GRATIS**, når du køber vinen hos os.



BØRNEMENUER

291. **2 pølser** med pommes frites eller pølsebrød, samt sennep, ketchup og remoulade.
292. **2 fiskefileter** med pommes frites, remoulade, ketchup og citron.
293. **½ kylling** med pommes frites, remoulade, ketchup og agurkesalat.
294. **Kyllingenuggets** med pommes frites, remoulade, ketchup og agurkesalat.

* Til alle børnemenuerne er der ...

Forret: **Snitte med dagens pålæg**.
Dessert: **Børneis med vafler**.

ALLE BØRNEMENUER - FRIT VALG kr. 174,00



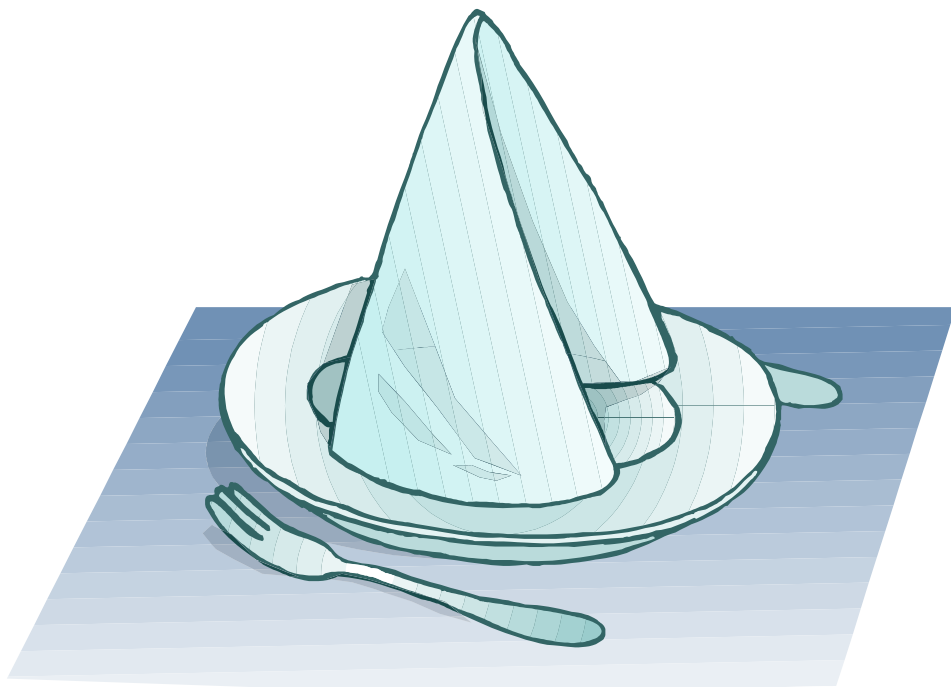
Besøg vores hjemmeside:

gaffelgodt.dk

DIVERSE

392. **Ifontæner**, pr. stk. kr. 20,00

OBS! Husk når du arrangerer fest, at være opmærksom på, om der blandt dine gæster er diabetikere eller vegetarer. Er det tilfældet, så lad os det vide. Vi er leveringsdygtige i sukkerfri is og vegetarretter efter nærmere aftale.



HUSK!

**VI KA' MER' END DU SER ...
... og lytter gerne
til dine egne forslag.**



LEVERINGSBETINGELSER, PRISER & BETALING

Selskabslokalet udlejes kun i forbindelse med et arrangement.

*Et arrangement i REX SELSKABSLOKALE er som hovedregel et TOTALARRANGEMENT.
Ved reducere til et mindre arrangement kan der komme et tillæg til prisen.*

Et TOTALARRANGEMENT består af minimum 25 og maksimum 60 couverter festmenu, der indeholder forret, hovedret og dessert - alternativt buffet eller anretning – samt kaffe/ te med tilbehør og afsluttet med natmad.

*Dette suppleres med vore kvalitetsvine samt øl og sodavand til yderst favorable priser.
En NEM og BILLIG løsning, der gør TOTALARRANGEMENTET fuldt.*

Som alternativ til vore prisbillige kvalitetsvine giver vi dig mulighed for selv at medbringe dine egne. Tom emballage herfra skal medtages efter arrangementet.

For selskabslokalet betaler du leje, der også dækker almindelig rengøring.

*Ved reservation af REX SELSKABSLOKALE og FÆRDIG FEST opkræver vi et reservationsgebyr.
Reservationsgebyret er både din og vores sikkerhed for aftalen.*

Reservationsgebyret afregnes iht. HORESTA's standardregelsæt, modregnet eventuelt manglende eller ødelagt service/ inventar samt eventuel ekstraordinær rengøring.

I menuprisen er inkluderet komplet opdækning med stofduge, lys, blomster etc.

Serveringspersonalet er ikke inkluderet i prisen. Dette aftales nærmere.

Priser:

Leje af REX SELSKABSLOKALE kr. 1.100,00

Servering efter aftale

Ekstra rengøring samt øvrigt ekstraarbejde efter regning

Reservationsgebyr kr. 550,00

Børnerabat på TOTALARRANGEMENT med opdækning

til børn til og med 8 år ½ couvertpris

- dog skal der betales fuld couvertpris for minimum 25 couverter.

Endeligt antal skal meddeles senest to dage før arrangementet.

- for afbud herefter betales fuld couvertpris

Betaling: Netto kontant. Afregning sker normalt ved arrangementets afslutning.

Vi gør opmærksom på, at vi ikke modtager andre typer kreditkort end Dankort.

Alle menuer i denne brochure skal ses som en række forslag.

Ønsker du andet end det du finder heri, så kontakt os for yderligere information.

Telefon 86 24 24 24, rex@gaffelgodt.dk

Vi tager forbehold for trykfejl, moms- og afgiftsændringer, udfra kommende prisstigninger samt leverandørsvigt.

Alle de nævnte priser er inklusiv 25% moms.

*Denne prisliste er gældende pr. 1. december 2011 og erstatter herefter alle tidligere versioner.
(Version 10.01)*