

# Konfirmation

*At træde ind i de voksnes rækker skal fejres med et brag af en fest...*

## Hold konfirmationsfest i Arena Randers

Uanset om det er en konfirmation eller en non-firmation, så skal det fejres. Det handler ikke kun om tøjet, gaverne og gæsterne, men i høj grad også om velsmagende mad i dejlige lokaler, enten hos os eller hjemme i vante rammer.

Vores konfirmationsmenu for 2022 er nøje sammensat, så alle aldre vil føle sig kærligt omfavnet.

Lad os gøre konfirmandens store dag HELT speciel.

Vi har sammensat 4 forslag ud fra sæsonens friske råvarer.

### **Traditionel konfirmationsmenu**

Forret serveret på buffet som små portionsanretninger.

- Rejecocktail anno 2022
- Tunmousse som vi kender den
- 1 fyldt tartelet med høns i asparges

Hertil serveres udvalg af brød, og rørt urtesmør

Hovedret serveres fra buffet af husets værtinde:

- Rosa stegt kalve
- Marineret svinekam med citronskal, timian og rosmarin
- Kyllingespyd med grønt
- Små kartofler med krydret olie
- Flødekartofler
- 2 af årstidens dejlige salater
- Sauce surprice

Dessert serveret fra buffet

- Arenaens chokoladecake serveret med frugt og vaniljeis

**Pris pr. kuvert kr. 385,- inkl. moms (min 20 kuverter)**



**Arena**  
RANDERS

Lad os gøre  
konfirmandens  
store dag **HELT**  
speciel

### Den kolde men fyldige (portionsanrettet fra buffet)

- Grøn Gazpacho suppe
- Crustini med ærtepuré og røget torsk
- Laksemousse med grøn asparges og rødløg
- Italiensk Romano pølse anrettet med syltede tomater
- Lufttørret bresaola med grov tzatziki
- Røget kyllingebryst med spicy salsa
- Chokoladekage med blåbærcreme og mynte
- Panna Cotta med jordbær og nougatine

Hertil serveres udvalg af brød, aioli, pesto og haydari

**Pris pr. kuvert kr. 245,- inkl. moms (min. 20 kuverter)**

### Den Hyggelige

Forret - Tallerkenanrettet:

- Sprød bruschetta med spegeskinke, mild gedeost og orangemelon
- Bagt laks med sprød urteskorpe

Hertil serveres udvalg af brød, aioli og sauce verte.

Hovedret. Serveres fra buffet af husets værtinde:

- Baconsvøbt svinemørbrad
- Salsa-garneret kyllingebryst
- Forårets dejlige salat
- Spidskålssalat med æbler, hasselnødder vendt med frisk dressing
- Oliemarineret kartoffelsalat med forårsløg, feta og friske urter
- Små bagte kartofler med kryddersalat
- Rødvinsauce

Dessert tallerkenanrettet:

- Hvid chokolade gateau Marcell med mørk bund
- Balsamico/peber-marinerede jordbær med mynte og knas

**Pris pr. kuvert kr. 348,- inkl. moms (min. 20 kuverter)**

### Den formelle - tallerkenanrettet

Forret - Triologi af

- Okseinderlår – tomat
- Laksemousse – asparges - rødløg
- Spegeskinke – gedeost – melon

Hertil serveres udvalg af brød, hjemmerørt aioli og pesto.



#### Hovedret

- Rosa stegt kalv serveret med bagte cherrytomater, forårets sprøde sauté, krydrede bagte kartofler med skræl og rødvinsauce

#### Dessert

- Panna cotta med jordbær
- Mazarinkage med rabarber
- Gateau Marcell med hvid og mørk chokolade

**Pris pr. person kuvert kr. 345,- inkl. moms (Min. 20 kuverter)**

Har du specifikke ønsker imødekommer vi det naturligvis.  
Afholdes konfirmationen ude af huset, er setup'et uden personale.

#### Generelle betingelser

- Depositum/gebyr kr. 2.500,-
- Mad ud af huset min. 20 kuverter - Leveres på engangsemballage.
- Udleverede kasser samt termokasser skal returneres senest 2 dage efter udlevering.
- Vi forbeholder os ret til at sende jer en faktura på kr. 500,-, hvis diverse kasser ikke returneres.

#### Booking og mere information

Tlf. 8642 2179 / [marianne@arenaranders.dk](mailto:marianne@arenaranders.dk)



**Booking**

8642 2179

**Arena** RANDERS

## Drikkevarepriser

Husets velkomstdrink - kan være mousserende	45,-
Husets rød- og hvidvin pr. flaske	275,-
Husets rød- og hvidvin pr. glas	50,-
Moscato d'Asti pr. flaske	250,-
Dessertvin pr. glas	45,-
Alm. flaske øl (Pilsner el. Classic)	32,-
Fadøl 40 cl.	45,-
Alm. flaske sodavand (Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi, Miranda & Passion)	25,-
Kildevand (Egekilde still - Egekilde med brus & Egekilde med citrus)	25,-
Cognac eller Baileys til kaffen	45,-
Spiritus alm. mærker som rom, gin, vodka	45,-
Kaffe/te med mulighed for opfyldning	38,-

### Ad Libitum 4 timer \*

Husets vine, sodavand, kildevand samt øl

\*Starter sammen med spisningen

265,-

### Ad Libitum 7 timer \*

Husets vine, sodavand, kildevand samt øl

\*Starter sammen med spisningen

395,-

Fadøl pr. hele fustager (brudt) -

Pris aftales

*Ret til ændringer forbeholdes.*

Vores samarbejdspartnere er Jysk Vin og Unibrew.

Ønskes der drikkevarer, der ikke findes på listen, vil vi naturligvis gøre, hvad vi kan for at imødekomme jeres behov og ønsker.

