

*Velkommen til Jels Voldsted*  
*Menukort for Selskaber*



*2024*

Koldingvej 2, 6630 Rødding  
Tlf.: 75585511  
[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Velkommen til Jels Voldsted*

Vores hyggelige lokaler og de smukke omgivelser omkring Jels Voldsted skaber en unik ramme for selskaber af enhver art. Vi kan blandt andet tilbyde at afholde møder, konferencer og selskaber af enhver art.

Restaurationen rummer to sale og en café. Den lille sal i forlængelse af caféen, er godkendt til 50 personer og den store sal, "Glassalen" er godkendt til 150 personer.

I vores køkken sætter vi en ære i at lave spændende mad fra råvarer af bedste kvalitet. Vi har øje for lokale råvarer og har flere økologiske leverandører.

Jels Voldsted fungerer som arbejdssted og uddannelsessted for elever fra Troldkærskolen. Eleverne har deres daglige gang på Voldstedet, hvor de arbejder i caféen, til selskaber og øvrige arrangementer. I det daglige arbejde opøver eleverne faglige, personlige og sociale kompetencer.

Med venlig hilsen

Personalet på Jels Voldsted

*Jels Voldsted*  
Koldingvej 2, 6630 Rødding  
Tlf.: 75585511  
[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Dagsarrangement*

**Velkomstdrink:** Hvidvin med hyldeblomst

**Forret:** valgfrit fra side 4

**Hovedret:** valgfrit fra side 5

**Dessert:** valgfrit fra side 6

**Kaffe, te og småkage**

Øl, sodavand og husets hvid- og rødvin ad libitum til efter desserten  
(tillæg ved Antons økologiske frugtsafte 5,- pr. stk.)

**Pris pr. couvert, kr. 579,- kr.**

Min. 40 voksne, børn under 3 år gratis. Børn under 12 år kr. 399,- kr.  
Varighed af arrangement: 5 timer. Længere tid efter aftale. 750,- kr. pr. time.

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding  
Tlf.: 75585511  
[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Forretter:*

*Varmrøget laks på grøn bund med ristet rugbrød og urtecreme*

*Vitello Tonnato - oksefilet med tuncreme, salat, kapers og citron*

*Voldstedets rejecocktail med husets flutes*

*Tarteletter med høns i asparges*

*Lakserøget filet med røræg kapers, syltede rødløg og rævesovs*

*Sliders med pulled pork/beef og coleslaw*

*Tapastallerken med flere slags specialiteter, salt, sylt og dip.  
(tillæg + 20,-)*

*Jels Voldsteds fisketallerken (tillæg + 20,-)*

*Vælg 3 af følgende:*

*Koldrøget laks*

*pestomarinerede rejer*

*Tunmousse*

*Røget Hellefisk*

*Varmrøget laks - plukket på grøn bund*

*Pris pr. couvert: 89,- kr.*

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding

Tlf.: 75585511

[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Hovedret - anrettes som buffet*

Vælg to slags kød, to salater, to x tilbehør samt en sauce/dip:

Ølmarineret "glad gris" - nakkefilet marineret i mørk øl  
 Langtidsstegt Oksefilet med timian  
 Kylling med urter og bacon  
 Rosastegt Oksefilet ( tillæg + 20,-)  
 Rosmarin-hvidløgs marineret lammekølle  
 Helstegt lakseside med årstidens topping

### *Salater*

Årstidens grønne salat med feta og ristede kerner.  
 Pasta med pesto, tomater, rødløg og sprød serrano  
 Broccolisalat med yoghurt, æbler, tranebær og peanuts  
 Babyspinat med frisk mozzarella, basilikum og årstidens frugt

### *Tilbehør*

Smørristede små kartofler med persille  
 Bådkartofler med timian  
 Hvedekerne "otto"  
 Flødekartofler  
 Knuste kartofler med hvidløg, timian og ost  
 Hasselstjernekartofler med paprika  
 Taglagte kartofler med smør og krydderurter

### *Sauce/dip*

Sauce demi-glace, whiskysauce, hummus, dressing  
 eller ærtedip

*Friskbagt brød med smør*

*Pris pr. couvert: 299,- kr.*

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding

Tlf.: 75585511

[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Dessert:*

*1. Tiramisu med marineret frugt*

*2. Lune pandekager med bærcoulis og flødeis*

*3. Brownie med frugt og vaniljeis*

*4. Jels Voldsted flødeis med marineret frugt*

*5. Citronfromage med flødeskum og knas*

*6. Gatau marcel med frugt*

*7. Jels Voldsteds desserttallerken (tillæg +20,-)*

*Vælg tre af følgende muligheder:*

*Pandekage, Brownie og frugt, Is, Gatau marcel, Citronfromage  
eller Chokolademousse*

*Pris pr. couvert: 89,- kr.*

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding

Tlf.: 75585511

www.jelsvoldsted.dk



## *Natmad - anrettes som buffet*

*Karrysuppe med kylling*

*Aspargessuppe*

*Kartoffel-porresuppe med bacon*

*Tarteletter med høns i asparges*

*Byg-selv hotdogs*

*Ostebord med 3 slags oste (tillæg +20,-)*

*Pålægsbord med to slags pålæg og lun leverpostej (tillæg +20,-)*

*Jels Voldsteds go´natruller*

*Chili con carne med brød eller majschips*

Pris pr. couvert: 89,- kr.

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding

Tlf.: 75585511

[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Aftenarrangement*

**Velkomstdrink:** Hvidvin med hyldeblomst

**Forret:** valgfrit fra side 4.

**Hovedret:** valgfrit fra side 5.

**Dessert:** valgfrit fra side 6.

**Kaffe, te og småkage - hertil cognac eller baileys**

**Natmad:** valgfrit fra side 7.

.Pris pr. couvert inkl. husets hvid- og rødvin, øl og vand til efter  
desserten: kr. 789,-

Pris pr. couvert inkl. husets hvid- og rødvin, øl og vand under hele  
arrangementet (7 timer): kr. 889,-

Min. 40 voksne, børn under 3 år - gratis, børn under 12 år kr. 549,-.  
Varighed af arrangement 7 timer. Længere tid efter aftale. Dagtimer: 750,- pr.  
time. Nattetimer: 1500,- pr. påbegyndt time.

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding  
Tlf.: 75585511  
www.jelsvoldsted.dk





## *Det økologiske vinkort*



### **Husets hvidvin - Mas Bres, Stella**

Denne hvidvin fra Languedoc i det sydlige Frankrig er på druerne Rolle, Roussanne og Riesling. Meget lys i farven og både i duft og smag er der milde frugter og blomster. En fantastisk hvidvin.

**Pris kr. 255,-**



### **Husets rødvin - Navarioja, Otis Tarda**

Dette spanske vinhus mellem Rioja- og Navarradistriktet laver fantastiske vine uden anvendelse af fad. Normalt er vinene på tempranillodruen kendetegnet ved megen fad og krydderier, men denne unge vin er elegant. En vin, der matcher de lidt kraftigere retter. Er også velegnet til gode oste.

**Pris kr. 255,-**



### **Den søde fra Bergerac**

Denne letsøde vin er fra Bergerac i det sydlige Frankrig. De overmodne druer har fået den første lette nattefrost inden de håndplukkes. Gendre Marsallet er den perfekte ledsager til desserten. Den skiller sig ud fra mængden, idet dens sødme og frugt er meget velbalanceret.

**Pris kr. 295,-**



### **Torelli, Moscato d' Asti**

Denne asti er perfekt til velkomsten- eller som ledsager til desserten.

Halvsød, uden at blive for meget og stor smag af frugt.

Serveres kold til is, tærter, kage eller blot alene.

**Pris kr. 275,-**



### **DOC Lambrusco**

Denne meget mørke vin, lavet på lambrusco-druen, har med sin lette sødme og store frugtsmag, igen fundet vej til Danmark.

En vin til velkomsten, en vin om sommeren, en vin til tapas, en vin til den lette frokost..... en vin til nydelse.

**Pris kr. 275,-**



## *Drikkevarer:*

### **Sodavand, økosoft og vand:**

|                                             |                 |
|---------------------------------------------|-----------------|
| <i>Frem sodavand (25 cl.)</i>               | <i>Kr. 25,-</i> |
| <i>Coca Cola (25cl.)</i>                    | <i>Kr. 30,-</i> |
| <i>Cola Zero (25cl.)</i>                    | <i>Kr. 30,-</i> |
| <i>Antons økologiske frugtsafte (25cl.)</i> | <i>Kr: 40,-</i> |
| <i>Isvand i kande</i>                       | <i>Kr. 25,-</i> |
| <i>Kildevand i flaske (50cl.)</i>           | <i>Kr. 25,-</i> |

### **Kaffe og tilbehør:**

|                                              |                  |
|----------------------------------------------|------------------|
| <i>Kaffe</i>                                 | <i>Kr. 35,-</i>  |
| <i>Kaffe med kage</i>                        | <i>Kr. 75,-</i>  |
| <i>Kaffe ad libitum med bolle og lagkage</i> | <i>Kr. 105,-</i> |
| <i>Bailey (2cl.)</i>                         | <i>Kr. 45,-</i>  |
| <i>Cognac (2cl.)</i>                         | <i>Kr. 55,-</i>  |

Vi gør opmærksom på, at der ikke udskænkes alkohol til personer u. 18 år.

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding

Tlf.: 75585511

[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)



## *Drikkevarer:*

### **Velkomstdrik:**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <i>Hvidvin med hyldeblomst.</i> | Kr. 45,- |
| <i>Asti/ Brachetto med bær.</i> | Kr. 55,- |

### **Øl:**

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| <i>Fuglsang (33cl.)</i>                      | Kr. 35,-   |
| <i>Specialøl fra Hyldals bryghus (50cl.)</i> | Kr. 65,-   |
| <i>Fuglsang fadøl pr. påbegyndt fustage</i>  |            |
| <i>Alm. pilsner el. Blackbird.</i>           | Kr. 1800,- |

### **Vin:**

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <i>Husets hvidvin</i>         | Kr. 255,-   |
| <i>Husets rødvin</i>          | Kr. 255,-   |
| <i>Superbio Lambrusco DOC</i> | Kr. 275,-   |
| <i>Glas</i>                   | Kr. 45/60,- |

### **Spiritus:**

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Gin, rom, vodka mv.</i>                                | Kr. 650,- |
| <i>Bowle 8 liter, Gin Hass, Mojito eller gin og tonic</i> | Kr. 950,- |
| <i>Bowle 4 liter</i>                                      | Kr. 475,- |

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Valdsted*

Koldingvej 2, 6630 Rødding  
Tlf.: 75585511  
[www.jelsvaldsted.dk](http://www.jelsvaldsted.dk)



## *Tilkøb til dags- og aftenarrangement*

|                                                             |                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Velkomstdrink, Brachetto de Aquì, tillæg pr. couvert</i> | <i>Kr. 10,-</i>  |
| <i>Service i forbindelse med medbragt kage, pr. couvert</i> | <i>Kr. 15,-</i>  |
| <i>Dessertvin pr. glas</i>                                  | <i>Kr. 45,-</i>  |
| <br>                                                        |                  |
| <i>Tillæg ved medbragt vin pr. flaske</i>                   | <i>Kr: 225,-</i> |
| <i>Tillæg ved medbragt spiritus pr. flaske</i>              | <i>Kr. 550,-</i> |
| <i>Tilbehør til drinks (lime, mynte og is) pr. couvert</i>  | <i>Kr. 10,-</i>  |
| <i>Sodavand til drinks 1,5 liter</i>                        | <i>Kr. 60,-</i>  |
| <br>                                                        |                  |
| <i>Opdækning af lille sal og café</i>                       | <i>Kr. 550,-</i> |
| <i>Opsætning og leje af pavillon</i>                        | <i>Kr. 250,-</i> |
| <i>Fakler og bålfað</i>                                     | <i>Kr. 350,-</i> |

*Lån af kanoer af robåde ved selskab er gratis*

Der tages forbehold for tastefejl og prisændringer.

*Jels Voldsted*  
 Koldingvej 2, 6630 Rødding  
 Tlf.: 75585511  
[www.jelsvoldsted.dk](http://www.jelsvoldsted.dk)

