



Nyd din middag i et arkitektonisk mesterværk

Velkommen til Restaurant Prologen – en integreret del af Vendsyssel Teater. Restauranten er placeret i hjertet af teatrets prisvindende bygning, hvor rå betonflader møder varme trædetaljer og store glaspartier.

Her spiser du i et lyst og åbent rum med udsigt til det pulserende byliv ved Banegårdspladsen. Når mørket falder på, forvandles teatrets ikoniske, rustroede cortenstål-facade til en varm og lysende lanterne. Det skaber en helt unik, hyggelig og sanselig ramme om dit måltid. Her er mulighed for af spise inden forestillingerne – eller evt. afholde jeres helt eget arrangement enten i vores restaurant område eller i en af de store flotte sale

Salene i Vendsyssel teater

[Scener og sale](#)

- [Store Sal – sceneteknik](#)
- [Black box – sceneteknik](#)
- [Musiksal – sceneteknik](#)
- [Provesal – sceneteknik](#)

Salene lejes direkte af Vendsyssel teater – eller gennem os som en total enterprise.

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Generelle betingelser

Ved at handle med Restaurant Prolog accepterer du nedenstående retningslinjer/betingelser for køb. Retningslinjerne bliver løbende opdateret, så vi anbefaler, at du holder dig løbende orienteret herom.

Depositum

Ved ordrebekræftelse indbetales depositum på kr. 5000 pr. lokale bookes den store sal, er beløbet kr. 10.000, som debiteres den endelige regning for arrangementet. Ved evt. aflysning af arrangement tilbagebetales depositum ikke.

Afbestilling

Afbestilling skal ske skriftligt/via mail.

Ved afbestilling 29-7 dage inden arrangementsdato opkræves 30% af de bestilte ydelser ekskl. drikkevarer. Ved afbestilling 6-0 dage inden arrangementsdato opkræves 100% af de bestilte ydelser ekskl. drikkevarer.

Reduktion i antal

Indtil 30 dage før arrangementsdato kan antallet reduceres med op til 25% uden beregning.

Fra 29-7 dage før arrangementsdato kan antallet reduceres med op til 10% uden beregning. Den del som overstiger dette, afregnes med 50% af kuvertprisen pr. person.

Fra 6-0 dage før arrangementsdato fakturerer vi 100% af prisen pr. person.

No show

Ved 'no show' betales fuld pris for hele arrangementet.

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



En komplet aften/dag i en af salene eller restaurant prolog

Lille Pakke

Velkomstdrink

3-retters menu/buffet (tillæg 75,- se under buffet 3)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum under middagen

Kaffe & te

Pr. kuvert 650,-

Mellem Pakke

Velkomstdrink

3-retters menu/buffet (tillæg 75,- se under buffet 3)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum hele aftenen

Kaffe & te

Natmad

Pr kuvert 850,-

Stor Pakke

Velkomstdrink med udvalg af husets snacks

3-retters menu/buffet (valgfri buffet)

Øl, vand, tilpassede vine ad libitum hele aftenen

Kaffe og te

Drinks ad libitum efter middagen (3 Timer)

Natmad

Pr. kuvert 1050,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Opgraderet vinpakke kan tilkøbes med eksklusive vine. Tillæg pr. person fra 150,- person

Tallerkenanrettet menuer

Vælg forret, hovedret & dessert

Forret

Røget laks og marineret rødbedesalat, krydderurter & citron mayo

Hummerbisque med bagt torsk, krydderurter & dildolie

Carpaccio af oksefilet marineret med trøffelolie, urter & vesterhavsost

Klassiske tarteletter med høns i asparges, sprødt kyllingeskind & crudité

Hovedret

Svinemørbrad i svampesoufflé med bagte løg, jordskokker, stegte kartofler & sennepssauce.

Klassisk gammeldags oksesteg med sødt, surt, Waldorfsalat, kogte kartofler & flodesauce

Kalveculotte med sprød krokette, glaserede grøntsager, stegte kartofler & rødvinssauce

Oksemørbrad med karamelliseret puré, løg, svampe, pommes Anna & trøffelsauce (tillæg 60,-)

Dessert

Citrontærte med brændt marengs & vaniljeis

Chokoladebar med karamel, vaniljeis & syltede bær

Hvid chokolademousse med marinerede skovbær & bærsorbet

Klassisk æblekage med fløde, makroner & chokoladeknas

Vælg tre retter

Pris pr. kuvert kr. 300,-

Tilvalg

Forretter med henblik på 4-retters menu - ekstra forret fra ovenstående forretter 75,-

Ostetallerken med 5 slags ost med oliven, frugtkompot & knækbrød 65,-

Udvalg af husets snacks til velkomstdrink 50,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Buffet 1 - Dansk klassiker

Koldt:

Røget laks med hjertesalat & urtemayonnaise

Bagt hvidfisk med rejer, dildmayo & sprøde salater

Tarteletter med høns i asparges, brøndkarse & sprødt

Varmt:

Svinemørbrad med bacon, surt, sødt & flødesauce

Oksesteg med glaserede løg, selleripuré & skysauce

Sprød salat med mormordressing & smørstegte croutoner

Bagte rodfrugter med vesterhavssost

Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Frugttærter med cremefraiche & vanilje

Citronfromage med vaniljefløde & sprøde kys

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 300,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Buffet 2 - Den alsidige

Koldt:

Citronmarineret laks med salat, dildolie & urtemayo

Skaldyrssalat med tomatcreme og friterede kapers

Røget kyllingebryst med grillede løg, malt & Dijonmayo

Varmt:

Grillet andebryst med sauté af løg, svampe & rosmarin sky

Helstegt kalveculotte med bagte jordskokker & rødvinssauce

To årstidsbestemte salater, dressing & sprødt

Kartoffelpuré gratineret med pankø & havgus

Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Brie med oliven, frugtkompot & knækbrød

Cheesecake med skovbær & kiksecrumble

Mandelkage med lemoncurd, vaniljecreme & bær i Grand Manier

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 325,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Buffet 3 - Den overdådige

Kold:

Røget laks i tyndeskiver med dildmayo, salat & urter

Bagt torsk med urtecreme, rejer & crudités

Lufttørret okseinderlår med grillede løg & sennepsmayo

Varmt:

Grillet oksecuvette med stegte rødder, timian & rødvinssauce

Svampe farseret perlehønebryst med stegte svampe & trøffelsauce

Bagt hvidfisk med porre, løg, spinat, hvidvinssauce & urter

Tre årstidsbestemte salater med dressinger & sprødt

Stegte blomkål med urterasp

Stegte kartofler med friske krydderurter & smør

Dessert:

Udvalg af oste med kompot, oliven og knækbrød

Citrontærter med lemoncurd & marengs

Chokoladekage med saltkaramel & marinerede brombær

Variationer af brød & smør med havsalt

Pr. kuvert kr. 350,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Brunch buffet

Salat af roget laks med saltet agurk & sprøde urter
Hjemmelavet hønsesalat med syltede løg & purløg
Lun postej med bacon, svampe & surt
Spegepølse med grillet løg & timian
Ålerøget skinke med dijoncreme & syltet agurk
Røræg med bacon & pølser
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Pisket friskost med urter & løg
Hvid chokoladecreme med røde bær & sprød crumble
Frisk frugt & vaniljecreme
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr kuvert kr. 200,-

Det klassiske frokostbord

Gammeldags modnede sild med løg, kapers & æg
Kryddersild med rød løg & kapers
Fiskefad med torsk & rejer, dildcreme & citron
Fiskefilet med grov remoulade & citron
Hjemmelavede frikadeller med surt
Lun postej med bacon og champignons og asier
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Frugttærte med cremefraiche
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr kuvert kr. 230,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.



Receptions buffet

Røget laksetatar i hjertesalat med dild & hytteost
Serranoskinke med grillet artiskok, purløgsmayo & havgus
Lun postej med artiskokker, svampe, andeconfit & surt
Krydderfrikadeller med sprød sæsonsalat & sprødt
Salat med braiseret gris, grov sennep, rødbede & peberrod
Mini croissant med Vendias klassiske hønsesalat
Mini ostetærter med røget gåsebryst & sprøde chips
Udvalg af oste med kompot, oliven & knækbrød
Citrontærte med vanilje & brændt marengs
Variationer af brød & smør med havsalt

Pris pr. kuvert 200,-

Sandwich, Kage og snacks

Sandwich flere varianter 75,-
Smørrebrød 65,-
Saltede snacks 50,-
Canapeer 3 stk. 110,-
Kage flere varianter fra 50,-
Flødeboller 35,-

Drikkevarer

Bobler pr. glas 85,-
Husets rødvin 395,-
Husets hvidvin 395,-
Dessertvin pr. glas 85,-
Vendia fadøl 40 cl. 70,-
Cognac/likør pr. glas 75,-
Snaps/bitter/ 5cl. 45,- 1/1 flaske 500,-
Drinks pr. stk. 85,-
Sodavand/Saft 45,-
Kaffe/The 45,-

Minimums antal 50 kuverter eller efter aftale.