



# BBBB i Aalborg

Bedre Buffet Bragt eller Bagdør

Skydebanevej 50, 9000 Aalborg, Danmark

Tlf. No. +45 9811 6044

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

Cvr nr. 26 67 58 55

[BB@BBBB.dk](mailto:BB@BBBB.dk)

## Bedre Buffet

Sild m/ karrysalat + ½ æg  
Stegt fiskefilet med remoulade  
Lun leverpostej m/ bacon – champignon  
Tartelet m/ høns i asparges  
Osteanretning 2 forskellige oste m/ kiks og druer  
+ brød og smør

## Bedre Buffet

Tunmousse m/ rejer – ¼ æg – tomat og dressing  
Hønsesalat m/ ananas ringe og bacon  
Pandekager m/ oksekødsfyld  
Mørbradbøf m/ champignon a la crème  
2 slags ost  
Frugtsalat  
+ brød og smør

## Bedre Buffet

Laksetærte m/ spinat  
Røget dyrekølle m/ salat og tyttebærskum  
Frikadeller med kartoffelsalat  
Glaseret skinke med salatbord  
Ostelagkager  
+ brød og smør

## Bedre Buffet

Varmrøget laks. Salat m/ æbler, tranebær og dressing  
Stegt kyllingefilet i skiver på salat m/ ananas, bacon og karrydressing  
Tyndstegs filet  
Honning marineret svinekam  
Flødekartofler  
Flutes  
Tomat salat m/ feta og oliven  
Blandet salat  
Osteanretning, 2 forskellige oste m/ druer og kiks  
+ brød og smør

## Smørrebrød uspecificeret

## Julefrokost

Marinerede sild m/ karrysalat + ½ æg  
Fiskefilet med remoulade  
Vendsysselsk grønkål med stegt medisterpølse og hamburgerryg. Brune kartofler og rødbeder  
Ribbensteg med rødkål  
Ris a' la' mande  
+ brød og smør

2016

Det kolde bord – frokost buffet. Fade er pyntet op – pynt er ikke nævnt. Spørg til pris.

#### Fisk

- 10 Sild m/ karrysalat + ½ æg
- 11 Røget laks m/ gravad dressing
- 12 Tunmousse m/ rejer – ¼ æg – tomat og dressing
- 13 Varmrøget laks m/ salat m/ æbler og tranebær og dressing
- 14 Lakseroulade m/ salat m/ grønne asparges og cherrytomater
- 15 Laksetærte m spinat (lun)
- 16 Stegt fiskefilet med remoulade

#### Kolde fade

- 20 Hønsesalat m/ ananas ringe og bacon
- 21 Kold stegt kyllingefilet i strimler på salatbund m/ agurk, tomat m. olie/eddike dressing
- 22 Kold stegt kyllingefilet i strimler på salat m/ ananas, bacon og karrydressing
- 23 Røget dyrekølle m/ salat m/ æbler og tranebær
- 24 Lufttørret skinke m/ melon på salatbund
- 25 Lun leverpostej m/ bacon – champignon

#### Lune retter

- 30 Frikadeller med rødkål
- 31 Ribbensteg med rødkåe
- 32 Skinkestænger
- 33 **Kyllingebryst m/vindruer**
- 34 Tartelet m/ høns i asparges
- 35 Pandekager m/ oksekødsfyld
- 36 Mørbradbøf m/ champignon a la crème
- 37 Tyndstegsfilet med ristede kartofler
- 38 Karrysuppe
- 39 Tærte m / porrer og skinke
- 40 Tærte m/ broccoli og skinke
- 41 Tærte m / champignon, løg og bacon

#### Oste fade

- 51 Frugtsalat
- 52 Hel brie m/ kiks + frisk frugt
- 53 Ostelagkage
- 54 Osteanretning, 2 forskellige oste m/ druer og kiks
- 55 Dobbelt osteanretning, 4 forskellige oste m/ druer og abrikoser

#### Salat

- 60 Blandet salat ærter, majs og agurk. Dressing
- 61 Salat med ananas, melon og abrikos i olie eddike/ dressing
- 62 Tomat salat m løg, feta og oliven
- 63 Salat m grønne bønner
- 64 Coleslaw salat
- 65 Broccoli salat m dressing og bacon

#### ”Kartofler”.

- 71 Flødekartofler
- 72 Ristede kartofler
- 73 Hjemmelavet kartoffelsalat
- 74 Marineret kartoffelsalat
- 75 Pasta salat (koldt)

## **Bedre Buffet 1-ret menu**

Hovedret.

## **Bedre Buffet 2-ret menu**

Hovedret og forret eller dessert

## **Bedre Buffet 3-ret menu**

Forret, hovedret og dessert

## **Bedre Buffet 3-ret menu ekstra**

Forret, hovedret ekstra og dessert

## **Bedre Buffet fest menu**

Forret, hovedret, dessert og natmad

## **Bedre Buffet fest menu ekstra**

Forret, hovedret ekstra, dessert og natmad

## **Bedre Buffet Carvery meny**

Forret, hovedret vælg 3 slags kød med en slags tilbehør, dessert og natmad  
Ekstra kød eller tilbehør pris efter aftale

## **Reception**

Ring og hør nærmere

## **Brunch**

Ring og hør nærmere

## **Bagdør**

Maden afhentes ved vores køkken indgang.  
Service afleveres efter brug i kiosk / reception eller køkken indgang.

## **Bragt**

**Kun efter nærmere aftale med køkkenet. Gebyr ved under 20 kuverter.**

Efter aftale kan maden også anrettes i jeres køkken  
Service afleveres efter brug i kiosk / reception eller køkken indgang.

## **Allergener**

Kontakt venligst køkkenlederen for information.

Stort set alle mærkningspligtige allergener bruges i vores køkken. Vi anbefaler derfor, at I ved bestilling beder om, at hele eller dele af måltiderne ikke indeholder bestemte allergener.

**Diabetikere, veganere, vegetarer, mad uden svinekød eller andre specielle behov.**

Kontakt venligst køkkenlederen for information.

Vi anbefaler, at I allerede ved bestilling beder om, at der tages hensyn til jeres specielle behov.

Særlige ønsker til kosten kan betinge en merpris.

**Du er meget velkommen til at ringe og få et godt råd og en samlet pris hos køkkenchefen.**