



# 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)

## Fest, spisning og privat sammenkomst

2016

### Menu forslag se nedenfor

#### **Fest menu** (12.00 – 19.00 eller 18.00 – 01.00)

Bordopstilling efter aftale. Farve på duge og servietter efter eget valg, bordene dækkes og pyntes op. Maden serveres fortrinsvis som buffet. Børn 2 år til 11 år halv pris, børn under er gratis.

Fest menu, kaffe m kage og ”natmad”. Velkomstdrink, 2 x vin og dessertvin

Fest menu lux kaffe m kage og ”natmad”. Velkomstdrink, 2 x vin og dessertvin

Festmenu, kaffe m kage og ”natmad”, drikkevarer efter prisliste

Frokost buffet, kaffe, dessertkage og ”natmad”. Velkomstdrink, øl og vin til buffet.

Frokost buffet, kaffe, dessertkage og ”natmad”, drikkevarer efter prisliste

Konfirmationstilbud med velkomstdrink, vin til middag og dessertvin

Barnedåbstilbud med velkomstdrink, hvidvin / øl / vand til maden

#### **Festmenu uden natmad** (12.00 – 17.30 eller 18.00 – 23.30)

3 retter buffet menu og kaffe m kage, velkomstdrink, vin til middag og dessertvin

3 retter buffet menu og kaffe m kage drikkevarer efter prisliste

Frokost buffet, kaffe, dessertkage. Velkomstdrink, øl og vin til buffet.

Frokost buffet, kaffe, dessertkage, drikkevarer efter prisliste

#### **Brunch eller frokost buffet.** Bordene dækkes med duge og blomster. Ingen opdækning.

Stor brunch buffet, minimum 20 personer (start før 11.00 – 2 timer).

Almindelig brunch buffet, minimum 10 personer (start før 11.00 – 2 timer).

Frokost buffet m kaffe, minimum 12 personer (start før 13.00 – 2 timer).

#### **Privat eller minde sammenkomst** (hverdag). Bordene dækkes med duge og blomster. Ingen opdækning

Kaffe og te eller vand med boller, lagkage og småkager

Lune Brød, varm leverpostej, frikadeller, pålægssfade og ostepanretning. Kaffe og Te

Ekstra kage

#### **Reception eller andre arrangementer**

Menu efter aftale

#### **Drikkevarer**

Øl / vand.

Husets vin pr fl.

Velkomstdrink (mousserende) - hedvin.

Spiritus – snaps, gin vodka, Bailey

Spiritus de luxe - cognac, likør og alkohol sodavand

Medbring selv 4 x vin til maden (”proppenge”). Øl/vand efter prisliste.

**Gæster til fester får 10 % rabat på overnatning, hvis gæsten bestiller direkte fra vores hjemmeside.** Ved brug af online booking fra vores egen hjemmeside, skal jeres gæster markere, at de har Danhostel kort. Rabatten bliver indregnet automatisk.

\* Medbring selv vin: Vinen leveres senest dagen før kl. 18.00 til vores køkken indgang. Der skal medfølge bon eller faktura med **dansk moms**. (Vi må ikke servere vin købt i Tyskland, fordi vi har spiritus bevilling.) Beløbet vil fremgå af vores faktura. Alt overskydende vin får I selvfølgelig med hjem igen.

**Vin til maden er vin ad libitum eller øl / sodavand. Der er koldt vand på bordene.**

## Fest menu

Menuerne kan sammensættes efter eget valg. Velkomstdrink. Hvid, rød og dessert vin eller øl / vand til maden.

### Menu 1. "Danhostel buffet"

Kold dampet laks pyntet med rejer og asparges. Dressing og flutes  
Oksefilet, små ristede kartofler og sauce. Salatbord og flutes.  
Oste anretning m frugtsalat  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Pålægs fad m/3 slags pålæg og Brie. Rugbrød og forskellige lune franskbrød.

### Menu 2. "Fjord menu"

Tun mousse m/rejer, kvarte æg, dressing og flutes  
2 slags fyldt mørbrad, ristede kartofler m sauce og flødekartofler. Salatbord  
Forskellige frugttærter med fløde og creme fraiche  
Kaffe serveres til tærterne  
Lav selv Hot Dog.

### Menu 3. "Dansk tradition"

Skal med høns i asparges  
Flæskesteg med sprød svær af kam. Hvide og brune kartofler, rødkål og sovs. Chips og surt.  
Dessert kage.  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Klar suppe m boller og flutes

### Menu 4. "Italiensk inspiration"

Røget dyrekølle på salatbund med tranebær og æble samt tyttebær skum. Flutes  
Oksefilet med Rosmarin og hvidløg. Pære- rødbede kompot, ristede kartofler, Squashmuffens og sauce.  
Dessert bord med Brownies, vanilje is og frisk frugt i stykker.  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Små croissanter med rejesalat og hønsesalat.

### Menu 5. "Familie fest"

Varmrøget laks på salat med hele asparges. Dressing og flutes.  
Hønning marinere svinekam m/bacon. Halve pærer m/gele, chips, waldorfsalat, hvide kartofler, sauce.  
Tag selv islagkage bord – forskellige islagkager  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Pandekager med oksefyld, salat og flutes.

### Menu 6. "Cafe speciel"

Rejecocktail  
Kalvefilet med rødlogskompot og ristede champignon. Blandet salat. Ristede kartofler og sovs.  
Sorbet og almindelig is med frisk frugt  
Kaffe m/petitfour  
Frikadeller og kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder.

### "Ekstra" Menu 7. "Jagt middag"

Lakseruller på salatbund med hele asparges, cherrytomater og dressing. Flutes (evt. tallerken anretning).  
Dyre kølle/ filet. Råstegte kartofler, bønner svøbt i bacon, ½ stegt tomat og ristede champignon. Sauce.  
Nøddekurv med frugt og is eller råcreme  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Karrysuppe med brød

### "Ekstra" Menu 8. "Carvery buffet"

Tun mousse m/rejer og kvarte æg. Kylling m/ bacon og ananas. Dressing og flutes  
3 slags kød. For eksempel stegt oksefilet, honning marinert svinekam og kalkun bryst m/ bacon. Salatbord.  
Flødekartofler og råstegte kartofler. Flutes  
Dessert bord med Brownies, Bourbonvanilje is og frisk frugt i stykker. Italiensk is kan tilkøbes.  
Kaffe m/petitfour og chokolade  
Aspargessuppe med kødboller og brød.

## Brunch buffet

**Stor:** Æg, bacon og pølser, ost og marmelader. 2 slags sild, lun leverpostej, 2 slags pålæg og lun fiskefilet m remoulade. Lune brød og rugbrød. Kaffe / te og juice. Dug og blomster. Eget lokale.

**Almindelig:** Æg, bacon og pølser, ost og marmelader. Lun leverpostej, 2 slags pålæg Lune brød og rugbrød. Kaffe / te og juice. Dug og blomster. Eget lokale ved minimum 20 personer.

## Fest menu - Frokost buffet

7 forskellige kolde og lune retter efter aftale. Bordene dækkes op. Fade er pyntet op – pynt er ikke nævnt.

Vi starter med enten

- 1.a. Sild m/ karrysalat + ½ æg
- 1.b. Fiskefilet med citron og remoulade

Fisk Vælg en

- 2a. Røget laks m/ gravad dressing og flutes
- 2b. Tun mousse m/ rejer – ¼ æg – tomat og dressing og flutes
- 2c. Varmrøget laks m/ salat m/æbler og tranebær og dressing. Flutes
- 2d. Lakseroulade m/ salat, hele asparges og cherrytomater. Flutes
- 2e. Fiskefilet med citron og remoulade

Det kolde. Vælg to (evt. en og en ekstra "til slut")

- 3a. Hønsesalat m/ ananas ringe og bacon
- 3b. Kold stegt kyllingefilet i strimler på salatbund m/ agurk, tomat m. olie/eddike dressing
- 3c. Kold kyllingefilet i strimler på salatbund m/ ananas rejer og karrydressing
- 3d. Røget dyrekølle m/ salat m/æbler og tranebær
- 3e. Lufttørret kinke m/ melon på salatbund
- 3f. Rullepølse med italiensk salat, sky og løg

Det lune. Vælg en

- 4a. Frikadeller m/ rødkål
- 4c. Skinkestænger
- 4d. Tærte m / porrer og skinke / broccoli og skinke / champignon, løg og bacon
- 4e. Tartelet m/ høns i asparges
- 4f. Pandekager m/ oksekødsfyld
- 4i. Lun leverpostej m/ bacon og champignon
- 4k. Frikadeller med kartoffelsalat
- 4l. Karrysuppe med flutes
- 4m. Asparges suppe med flutes

Det varme. Vælg en

- 4b. Ribbensteg m/ rødkål
- 4g. Mørbradbøf m/ champignon a la crème
- 4h. Kyllingebryst m/ ananas, peberfrugt, champignon og karrysovs
- 4p. Skinke og flødekartofler
- 4q. Tyndsteg med ristede kartofler.

Til slut. Vælg en (eventuelt 2).

- 3g. Osteinretning, 2 forskellige oste m/ druer – kiks
- 3h. Tillæg til osteinretning, to ekstra oste og ekstra frugt
- 3i. Ostelagkage
- 3k. Hel brie m/ kiks + frisk frugt
- 3l. Frugtsalat
- 3m. Dessert kage

Hertil brød og smør. Salat, der passer til retterne.

## Konfirmationstilbud

Forret: Vælg en forret under ”fest menu - buffet”.

Hovedret: Oksefilet + Honningmarineret svinekam + græske frikadeller eller alm. frikadeller eller små forårsruller. Flødekartofler eller ristede kartofler m sovs. Salatbord med blandt andet pastasalat.

Dessert: Vælg en dessert under ”fest menu - buffet”.

Kaffe m/ petitfour (kransekage stykker) og chokolade.

”Natmad”: Vælg en under ”fest menu - buffet”.

Velkomstdrink, hvid, rød og dessertvin eller øl / vand til middagen.

## Barnedåbstilbud

Frokostbuffet kl. 12.00 til 17.00

Tortillapandekager m/laks pyntet med rejer

Kylling i skiver m/ ananas og bacon. Karrydressing

Tyndsteg og Skinke. Flødekartofler eller kartoffelsalat. Salatbord.

Frikadeller

Osteanretning, 2 forskellige oste m/ druer – kiks

Kaffe m/ Forskellige frugttærter med fløde og creme fraiche eller chokoladecake og småkager.

Drikkevarerbuffet med mousserende vin, hvidvin og øl /vand til velkomst og til maden.

## Foreningsbuffet eller Personale arrangement

Bordene dækkes med duge og blomster. Ingen opdækning. Ved mindst 20 personer mulighed for eget lokale.

Mulighed for salg af drikkevarer til deltagerne i arrangementet.

Mulighed for aftale om drikkevarer menu.

Mulighed for velkomstdrink og vin til maden.

Spisning uden afbrydelse af underholdning.

Se foreningsprisliste

## Festmenu med 3 retter og mulighed for natmad

Se foreningsprisliste

## Tag selv bord med mulighed for natmad

Se foreningsprisliste

## Julefrokost tilbud

Bordene dækkes med duge og blomster. Ingen opdækning. Ved mindst 20 personer mulighed for eget lokale.

Serveres november og december.

2 slags sild m/ karrysalat + ½ æg

Fiskefilet med remoulade

Leverpostej med bacon og champignon

Røget dyrekølle m/ salat m/æbler og tranebær

Vendsysselsk grønkål med stegt medisterpølse og hamburgerryg. Brune kartofler og rødbeder

Ribbensteg med rødkål

Osteanretning, 2 forskellige oste m/ druer – kiks

Ris a´ la´ mand

Der er mulighed for at vælge andre retter end de nævnte. Se under ”frokost buffet”.

Se foreningsprisliste