



BBBB i Aalborg

Hostel – vandrerhjem - Camping

Skydebanevej 50, 9000 Aalborg, Denmark

Cvr nr. 26 67 58 55

Tlf. Nr. +45 9811 6044

Bo Bedre Bo Billigere

BB@BBBB.dk



Foreninger eller personale arrangementer.

Priser 2016

Bordene med duge og blomster. Ingen opdækning. Mandag til fredag 12.00 til 17.00 eller 18.00 til 23.00 Lørdag 12.00 til 17.00. Ingen ”underholdning” under spisningen, det må vente til kaffen. Ved mindre grupper er der servering af mad i cafeen og kaffe med selvbetjening på drikkevarer i et selskabslokale.

3 retters menu, velkomstdrink, hvidvin, rødvin og kaffe
3 rettes menu og kaffe. Drikkevarer efter prisliste

Menuforslag, menuerne kan sammensættes efter eget valg.

Menu 1. ”USleep 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

Menu 2. ”Håndbold 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

Menu 3. ”Fodbold menu”

Skal med høns i asparges
Flæsketeg med sprød svær af kam. Hvide og brune kartofler, rødkål og sovs. Chips og surt.
Is rand m/syltede frugter og chokoladesauce.
Kaffe

Menu 4. ”Golf menu”

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

Menu 5. ”Personale foreningens menu”

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

Menu 6. ”Gamle studiekammeraters menu”

Rejecocktail
Kalvefilet med rødløgskompot og ristede champignon. Blandet salat. Ristede kartofler og sovs.
Sorbet og almindelig is med frisk frugt
Kaffe

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.