



U3z Aalborg

Cafe - Vandrerhjem - Hytteø

Skydebanevej 50

9000 Aalborg, Danmark.

Tlf. No. +45 9811 6044

www.BBBB.dk

2019-2020

BBBB ApS

Cvr nr. 26 67 58 55

Bo Bedre Bo Billigere

2000@BBBB.dk

Fest menu

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

Menu 1. "U3z buffet"

Ostegratinerede tortillas med kylling. Hertil salsa, guacamole og salat.

Oksefilet, små ristede kartofler og sauce. Salatbord og flutes.

Oste anretning m frugtsalat

Kaffe m/petitfour og chokolade

Pålægs fad m/2 slags pålæg og Brie. 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

Flæsketeg 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.

Honning 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 stegt som vildt. Waldorff salat, bønner m. bacon og champignon, tyttebør og asier. Hvide kartofler eller ristede kartofler med sovs.

Dessert bord. Fad med skåret frisk frugt (frugtsalat), råcreme og chokolade muffins.

Kaffe m/petitfour

Frikadeller og kartoffelsalat, rugbrød og rødbeder.

”Ekstra” Menu 7.”Jagt middag”

Kold dampet laks pyntet med rejer og asparges. Dressing og flutes

Dyre kølle/ filet. Råstegte kartofler, bønner svøbt i bacon, ½ stegt tomat og ristede champignon. Sauce.

Æbledessert i mørdejskurv med fløde og drys af makron.

Kaffe m/petitfour og chokolade

Karrysuppe med brød

”Ekstra” Menu 8.”Carvery buffet”

Lakseruller på salatbund med hele asparges, cherrytomater. Kylling m/ bacon og ananas. Dressing og flutes

3 slags kød. For eksempel stegt oksefilet, honning marinet 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. Amerikanske pandekager med sirup eller pandekager med æble kompot. Lun leverpostej og rullepølse. Frugt fad. 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. Frugtfad. 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”.

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”.

Kaffe m/ petitfour (kransekage stykker) og chokolade.

”Natmad”: Vælg en under ”fest menu”.

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

Barnedåbstilbud

Frokostbuffet kl. 12.00 til 17.00

Tortillapandekager m/laks pyntet med rejer

Lun leverpostej m/ bacon og champignon

Kylling i skiver m/ ananas og bacon. Karrydressing

Tyndsteg eller Skinke. Flødekartofler eller kartoffelsalat. Salatbord.

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.

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

Tappas.

Tortilla rulle med flødeost og laks, 2 slags Italiensk / Spansk pølse, Lufttørret skinke, pesto og oliven. Anrettet på salat og med bruschetta.

Gæster til fester får 10 % rabat på overnatning, hvis gæsten bestiller direkte fra vores hjemmeside. Ved brug af online booking fra vores egen hjemmeside. 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.

Priser inklusive vin er vin til maden eller øl / sodavand. Der er koldt vand på bordene. Efter middagen betales drikkevarer efter regning.

Betaling. Vi beregner et bestillingsgebyr på 2000 kr. som modregnes i den endelige regning.

Allergener

Kontakt venligst køkkenlederen for information.

Stort set alle mærkningspligtige allergener bruges i vores køkken. Derfor kan der i alle retter være spor af allergener. Vi anbefaler, at I ved bestilling beder om, at hele eller dele af måltiderne ikke indeholder bestemte allergener. Det samme gør sig gældende for diabetes og andre sygdomme.

Veganere, vegetarer, mad uden svinekød, børneretter eller andre specielle behov.

Stort set alle animalske produkter bruges i vores køkken. Derfor kan der i alle retter være spor af animalske produkter.

I tillæg til frokost buffet og middag kan vi uden tillæg i prisen tilbyde at erstatte kød, æg, ost og andre animalske produkter med Tofu (stegt, i varmt vand, alm. / røget), kartofler/ris/ spaghetti uden sovs og salat uden dressing samt olie og vineddike.

Vi serverer gerne en anden eller tilpasset menu for en eller flere af gæsterne Pris efter medgåede råvarer og tid.

Priserne i denne prislister gælder fra 1. juli til 30.juni. Forbehold for prisændringer som følge af øgede omkostninger.