



# U3z Aalborg

Hostel – vandrerhjem - Hytteø

Skydebanevej 50

9000 Aalborg, Danmark.

Tlf. No. +45 9811 6044

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

2019-2020

BBBB ApS

Cvr nr. 26 67 58 55

Bo Bedre Bo Billigere

[9000@BBBB.dk](mailto:9000@BBBB.dk)

## Foreninger eller personale arrangementer.

Bordene med duge og blomster. Ingen opdækning. Mandag til fredag 12.00 til 17.00 eller mandag til torsdag 18.00 til 23.00. 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.

Forening 3 retters menu, velkomstdrink, hvidvin, rødvin og kaffe  
Forening 3 rettes menu, kaffe + 1 øl / vand / gl. vin  
Forening frokost buffet, kaffe + 1 øl / vand / gl. vin  
Forening kaffe m 2 slags brød.  
Forening lille frokost buffet + 1 øl / vand / gl. vin  
Foreningsjulefrokost, kaffe. Stor buffet + 1 genstand  
Forenings julefrokost lille buffet + 1 genstand  
Bestilt køkkenarbejde. Time pris

**3 retters menu**, menuerne kan sammensættes efter eget valg:

### Menu 1. ”Bedre 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

### 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

### Menu 3. ”Fodbold menu”

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

### 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.

### 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

### 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

Kaffen sættes frem efter desserten.

### **Forenings frokost buffet**

7 forskellige "retter" med kaffe. Der er mulighed for at være medbestemmende om valg af retter. Se "festprisliste".

### **Forenings lille frokost buffet**

5 forskellige "retter" uden kaffe. Dagens menu.

### **Julefrokost stor buffet (Min. 10 pers.)**

Hvide m/ karrysalat + ½ æg  
Fiskefilet med citron og remoulade  
Røget dyrekølle m/ salat m/æbler og tranebær, hertil tyttebærskum  
Vendsysselsk grønkål med stegt medisterpølse og hamburgerryg.  
Brune kartofler og rødbeder  
Leverpostej med bacon og champignon  
Ribbensteg med rødkål  
Osteanretning, 2 forskellige oste m/ kiks, druer og chokolade  
Ris a´ la´ mande med kirsebærsauce  
Brød og smør  
Kaffe/te

Ved mindst 20 personer mulighed for eget lokale. Serveres november og december.

### **Julefrokost lille buffet (Min. 10 pers.)**

Hvide m/ karrysalat + ½ æg  
Fiskefilet med citron og remoulade  
Vendsysselsk grønkål med stegt medisterpølse og hamburgerryg.  
Brunede kartofler, sennep og rødbeder.  
Leverpostej med bacon og champignon  
Ris a´ la´ mande med kirsebærsauce  
Brød og smør

Ved mindst 20 personer mulighed for eget lokale. Serveres november og december.

### **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.