



U3z Aalborg

Hostel – Vandrerhjem - Hytteø

Skydebanevej 50
9000 Aalborg, Danmark.
Tlf. No. +45 9811 6044
www.BBBB.dk

2018-2019

BBBB ApS
Cvr nr. 26 67 58 55
Bo Bedre Bo Billigere
9000@BBBB.dk

Kurser og konferencer med forplejning. Møder og arrangementer.

Standard kursusdag inklusiv øl/vand til frokost.			308 kr.
Formiddagskaffe, rundstykke med ost / marmelade og frugt. Frokostbuffet med øl / vand. Eftermiddagskaffe med kage. Koldt vand i lokalet. Inkl. kursusafgift.			
Kaffe / te og isvand.			32 kr.
Kaffe / te og isvand med rundstykke, ost og marmelade, med kage eller frugt.			46 kr.
Kaffe / te og isvand med rundstykke, ost og marmelade og frugt.			60 kr.
Kaffe / te og isvand med sandwich.			122 kr.
Kaffe / te og isvand med rullepølse- og ostemad.			90 kr.
Smørrebrød 3 stykker og kaffe / øl / vand.			122 kr.
Kursus buffet incl. øl / vand.			160 kr.
Middag m. 2 retter, buffet servering.			156 kr.
Middag m. 3 retter, buffet servering.			196 kr.
Natmad, f. eks. Pølsebord med kaffe / te.			92 kr.
Bestilt køkkenarbejde. Time pris			360 kr.
Sodavand / kildevand.			30 kr.
Øl			30 kr.
Vin.			200 kr.
Kursusafgift per person per dag.	86 kr.	Minimum	510 kr.
Møde / arrangement (max. 2 timer) pr. person.	52 kr.	Minimum	300 kr.
1 gruppe rum til rådighed hele dagen.			300 kr.

Kursusafgift dækker undervisningslokale svarende til antal deltagere og brug af vore egne Av-midler / materialer. Større lokale kan betinge en merpris.
Priserne er betinget af fuld forplejning. Forbehold for prisændringer.

Kursusafgift per person uden forplejning	112 kr.	Minimum	672 kr.
Møde (max 2 timer), uden forplejning.	82 kr.	Minimum	246 kr.

Det er ikke tilladt at medbringe egen mad og egne drikkevarer.

Kursusovernatning inklusive morgenmad, slutrengøring, linned og håndklæde:			
2-sengsrum per person.			365 kr.
1-sengsrum.			560 kr.

Værelserne vil fortrinsvis have eget toilet med bruser.

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 standard kursusdag, 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.