



U3z Café

Bragt eller bagdør "ud af huset"

Skydebanevej 50
9000 Aalborg, Danmark.
Tlf. No. +45 6011 6044
www.BBBB.dk

2018-2019

gældende til 30/6-2019

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

Jul: 16. november til 29. december 2018:

Minimum 8 kuverter

Julefrokost traditionel 115 kr.

Marinerede sild m/ karrysalat + ½ æg

Fiskefilet med remoulade og citron

Vendsysselsk grønkål. Stegt medisterpølse og hamburgerryg. Brune kartofler, sennep og rødbeder

Ris a´ la´ mande m kirsebær sauce

+ brød og smør

Julefrokost ekstra 145 kr.

Marinerede sild m/ karrysalat + ½ æg

Fiskefilet med remoulade og citron

Vendsysselsk grønkål. Stegt medisterpølse og hamburgerryg. Brune kartofler, sennep og rødbeder

Ribbensteg med rødkål

Ris a´ la´ mande m kirsebær sauce

+ brød og smør

Julefrokost luksus 175 kr.

Marinerede sild m/ karrysalat + ½ æg

Fiskefilet med remoulade og citron

Varmrøget laks med salat, marineret æbler og tranebær.

Vendsysselsk grønkål. Stegt medisterpølse og hamburgerryg. Brune kartofler, sennep og rødbeder

Ribbensteg med rødkål

Ris a´ la´ mande m kirsebær sauce

+ brød og smør

Ekstra 15 kr. per ret

Krydder sild med rødløg

Stegt sild med løg og kapers

Ekstra 25 kr. per ret

Leverpostej m champignon og bacon

Frikadeller med rødkål

Ekstra 20 kr. per ret

Hvidkål med kanelsukker (12 personer)

Kogt flæsk

(Kogt flæsk kan erstatte hamburgerryg)

Ekstra 30 kr. per ret

Andebryst med rødkålssalat (12 personer)

Rejer m mayonnaise og citron

Brie m vindruer

Efterår: 1.oktober til 15.november 2018:

Minimum 8 kuverter

Traditionel frokost buffet fra 110 kr.

1 koldt fad, en lun ret og ost 110 kr.

Kolde fade:

Hønsesalat med ananas og bacon.

Tunmousse med rejer og æg.

Lune retter:

Pandekager med oksekødsfyld, grønsalat og dressing.

Mørbradbøffer med champignon ala creme.

Ost - sødt:

2 x ost med druer og kiks.

+ brød og smør

2 kolde fade, to lune retter og ost 150 kr.

Ekstra frokost buffet til 170 kr.

Kolde fade:

Laksetærte.

Phamaskinke på bund af ruccola med pesto og melon.

Lune retter:

Glaseret skinke.

Kyllingebryst i karry sauce med ananas og løg

Flødekartofler

Blandet salat med dressing.

Ost - sødt:

Frugtsalat.

+ brød og smør

Luksus frokost buffet til 190 kr.

Kolde fade:

Varmrøget laks med salat, marineret æbler og tranebær.

Røget dyrekølle med tyttebærskum, marineret æbler og tranebær.

Lune retter:

Oksetyndsteg.

Honningmarineret svinekam med pesto og bacon.

Ristede kartofler og sauce.

Tomatsalat.

Blandet salat med dressing

Ost – sødt:

Hjemmelavet dessert kage

+ brød og smør

3 retters menu:

2 retter 150 kr.

3 retter 180 kr.

Forret:

Varmrøget laks med salat, marineret æbler og tranebær.

Hovedret:

Kalvefilet med kartofler, champignonsauce, 1/2 bagt tomat og bønner med bacon.

Dessert:

Hjemmelavet dessertkage, eksempelvis marengskage med bær.