

Menuer & prisliste

Hold jeres næste selskab i KOMPAS Hotels charmerende, moderne rammer, hvor I føler jer hjemme og bliver godt serveret. Om I er et større eller mindre selskab, der skal fejre en særlig dag, gør ingen forskel på vores service. Vi tilbyder til alle stor fleksibilitet og individuel indretning af lokalet, og vi garanterer en god oplevelse i hyggelige omgivelser midt i Aalborg.



Gourmetmiddag

Giv dine gæster en madoplevelse ud over det sædvanlige med en enestående gourmetmiddag. En af vores faste samarbejdspartnere er Pauli Beck fra Gourmet Design, og han giver her sine menuforslag til jeres middag. Menuen kan tilpasses jeres ønsker og smagsløg.

2 retter gourmet festmiddag (tallerkenserivering)	398 kr. pr. pers.
3 retter gourmet festmiddag (tallerkenserivering)	448 kr. pr. pers.
3 retter gourmet festmiddag (hovedret som buffet)	498 kr. pr. pers.

Menu 1

(tallerkenserivering)

Saltet og letrøget torsk, avocado, mild mandel/hvidløgsskum,
krydret tomatgranité og krydderurter

Urtefyldt ungehanebryst, æble/jordskokkekompot med citrontimian,
lille tærte med syltede svampe og lys trøffel skum

Brændt kokos-creme bruleé, passionsfrugt, mango,
ananas i viol, ananas chips

Menu 2

(tallerkenserivering)

Røget laks, agurk, dild-mayo, rygeostcreme,
grillet citrongelé, maltchips, salater, krydderurter samt ørredæg

Langtidsstegt svinemørbrad med urter,
braiseret svinebryst i rødvinsglace med rosmarin, fennikel og tomat,
honningglaserede skorzonærødder med citrontimian og peberbacon

Moderne citronfromage, hvid chokoladeparfait,
luftig lakridsmarengs, citrusurter

Menu 3

(tallerkenserivering)

Smørbagt rødtunge, grillet blomkål samt puré,
sauce hollandaise, mandler og sprød spansk serrano skinke, krydderurter

Rosastegt oksetyndsteg fra Himmerland med rosmarin og hvidløg,
creme af bagt knoldselleri med citron, tilsmagt med peberrod,
krydret blommechutney med anisfrø og stegt fennikel,

gratin på vinterspinat og rødvinsglace
(kan opgraderes til oksefilet, +38 kr. pr. pers.)

**Mørk chokoladefondant, saltet peanutcreme, pistacie-tuille,
karamel af kondenseret mælk, kirsebær,
syltede Clara Friis-pærer og kirsebær sorbet**

Til menuerne serveres enten stegte petit-kartofler med urter eller bagt og cremet kartoffelpure.
Menuforslagene gælder fra d. 1. oktober 2018 til d. 31. marts 2019.

Gourmetbuffet

(som erstatning for tallerkenserveret hovedret)

**Rosastegt oksetyndsteg med citrontimian, rosmarin
og syltede svampe samt rødvinssauce**

**Stegt unghanebryst i mild gorgonzolacreme og citron,
spansk serranoskinke, sprød fennikel-crudité og basilikum**

**Ratatouille-cupcakes (italiensk frikasse)
med tomat salsa og rucola**

Små tærter med karamelliserede, nye løg, frisk ost og krydderurtesalat

**Stegte, nye gulerødder, glaseret med honning, soja,
ingefær og rosapeber samt løvstikke**

Hjertesalat med friske frugter, syrnet fløde og frisk parmesanost

Nye stegte kartofler



Klassisk, dansk festmiddag

Sammensæt en lækker middag ud fra alle de velsmagende og klassiske retter, som alle elsker og forbinder med en vellykket festmiddag.

2 retter

285 kr. pr. pers.

3 retter

325 kr. pr. pers.

Vælg mellem:

Forret

- Tunmousse m. rejer, dressing, flutes og smør
- Rejecocktail m. flutes og smør
- Tarteletter m. høns i asparges
- Rødspættefilet a la "Riche": kold rødspættefilet m. rejer, ferskrøget laks, asparges, tomat, kaviar og pikantsauce
- 3 x laks: Gravad, citronmarineret og lakseroulade, m. dressing, flutes og smør*

Hovedret

- Kalvefilet m. årstidens grønt, små, ristede kartofler og svampesauce
- Helstegt lammekølle m. hvidløg, franske ærter og flødekartofler
- Grydestegt oksesteg, stegt som vildt, med grønsager, waldorfsalat, surt, sødt, hvide kartofler og flødesauce
- Rosa-stegt andebryst m. grønsager, smørristede kartofler og portvinssauce
- Krydderurte-stegt kalvemørbrad m. sauterede grønsager, fyldt, bagt kartoffel og sauce bordelaise*
- Helstegt oksemørbrad m. sauterede grønsager, tomat, ristede champignon, små, ristede kartofler og rødvinssauce*

Dessert

- Hjemmelavet islagkage m. jordbærpuré
- Frisk frugtsalat m. råcreme
- Romfromage m. flødeskum og kirsebærsauce
- Hjemmelavet kranskegetærte m. friske frugter og creme fraiche*
- Rubenstein-kage m. makronbund, hindbærsylt, romfromage, flødeskum og pyntet m. vandbakkelse*

* påregn +10 kr. pr. pers.



Klassisk, dansk buffet

En velassorteret buffet med klassiske og lækre retter, hvor gæsten selv kan vælge sine favoritter, er også altid en succes.

Pr. person

229 kr.

Beskrivelse:

- Hvidvinsdampet lakseroulade m. spinat og hummerdressing
- Krondyrkølle m. rørræg
- Små, varme frikadeller m. kold kartoffelsalat
- Kold, helstegt oksefilet m. peberrod
- Lun bayonneskinke m. grøn blandet salat
- Brieost m. vindruer
- Hjemmelavet kranskegetærte m. frugt og creme fraiche
- Brød og smør



Klassisk tapas

Pr. person

229 kr.

Beskrivelse:

Sydlandske og danske specialiteter med diverse garniturer samt lækkert madbrød og pesto – efter kokkens valg.



Tilkøb

Kaffe til dessert **35 kr. pr. pers.**

Eftermiddagskaffe og -kage **78 kr. pr. pers.**

Eftermiddagskaffe og småkager **60 kr. pr. pers.**

Natmad/"skrub af mad" **78 kr. pr. pers.**

- Vælg mellem:
- Klassisk suppe m. flutes
 - Pizza-slices
 - Æggekage m. bacon, rødbeder og rugbrød

Runde borde **30 kr. pr. pers.**



Drikkevarer

Velkomstdrink **45 kr. pr. pers.**

- Vælg mellem:
- Cava – Brut (tør)
 - Cava – Semisec (halvtør)

Husets vin **250 kr. pr. flaske**

- Vælg mellem:
- Hvidvin: Beauvignac: Chardonnay
 - Rødvin: Bear Creek: Zinfandel
 - Andre vine efter aftale

Øl **38 kr. pr. flaske**

- Carlsberg Pilsner

Specialøl efter aftale **Fra 49 kr. pr. flaske**

- Vælg mellem:
- Fur
 - Jacobsen

Sodavand **28 kr. pr. flaske**

Drikkevarer ad libitum **349 kr. pr. pers.**

- Husets rød- og hvidvin, øl og sodavand
-



Standardbetingelser

Alle priser er inkl. moms, lokaleleje, borddækning, service og ved minimum 20 gæster. Bordpynt er klassisk og enkelt. Større blomsterdekorationer kan tilkøbes eller selv medbringes. Et arrangement er beregnet til 6 timer, derudover påregnes 900 kr. pr. påbegyndt time.



