

Menuer & prisliste

Hold jeres næste selskab i KOMPAS Hotels charmerende, moderne rammer, hvor I føler jer hjemme og bliver godt serviceret.

Vi samarbejder med Musikkens Spisehus, der leverer madoplevelser ud over det sædvanlige.

Derudover tilbyder vi til alle stor fleksibilitet og individuel indretning af lokalet,

og vi garanterer en god oplevelse i hyggelige omgivelser midt i Aalborg.

BUFFETER

Chef's Choice

To slags charcuterier med tapenader og sylterier

To slags kød med garniture og kartofler

To danske oste

Dessert

335,- pr. pers.

Festbuffet 1

Udvalg af gode charcuterier

Hjemmelavet tapenader og grillet grønt

Koldrøget laks med aromatisk hytteost og dild

Sprøde løgtærter med vellageret skinke

Braiseret, dansk kalv med nye løg og rødvinsauce

Stegte vildmosekartofler med skalotteløg og persille

Grillet perlehønebryst med svampebygotto og ærtespire

Tre slags gode oste med sylterier og knækbrød

Pannacotta med hindbærcoulis

Mandelkage med vaniljecreme og friske bær

385,- pr. pers.

Festbuffet 2

Urtekogt, italiensk skinke med svamperemulade og sprøde toast

Håndpillede rejer i små glas med estragonmayonnaise

Krebsesalat i sprød hjertesalat med dild og kørvel

Dansk svinemørbrad med variation af selleri og syltede svampe

Fransk Poussin stegt med timian og hvidløg

Grov kartoffelkompot med nye kartofler og friske urter

Osten "Gammel Knas" med havtorn kompot og gode oliven

Klassisk rabarbertrifli med vaniljecreme og sprøde makroner

Citronfromage med friske bær og mandelcrumble

385,- pr. pers.



KOMPAS
HOTEL AALBORG

MENUER

Chef's Choice

3 retter efter kokkens valg

350,- pr. pers.

Standardmenuer

pr. pers.:

Hovedret 275,- | 2 retter 345,- | 3 retter 395,-

Forretter

Røget skinke fra "Rævhede" med grillet brød og svampemayonnaise
Koldrøget, færøsk laks med cremet rygeost og sprødt rugbrød
Håndpillede rejer med hjemmelavet mayonnaise og urtesalat

Alle forretter serveres med lunt, nybagt brød og smør

Hovedretter

Braiseret spoleben med stegte tomater
Braiseret, dansk kalvebryst med grillede nye løg og rødvinsauce
Farseret perlehønebryst med svampesauce og nye rødder

Til alle hovedretter serveres sæsonaktuelt, godt kartoffeltilbehør

Desserter

Lun mandelkage med vaniljecreme og friske bær
Vaniljepannacotta med friske hindbær og sprød crumble
Luftig chokolademousse med friske bær og tempereret chokolade



MENUER

Gourmetmenuer

pr. pers.:

Hovedret 375,- | 2 retter 445,- | 3 retter 495,-

Forretter

Stegt kammusling med sauce nage og krydderurtesalat
Stegt torsk med variation af blomkål og sauce blanquette (kan laves som hovedret)
Røget andebryst med soltørrede tomater og vilde urter

Alle forretter serveres med lunt, nybagt brød og smør

Hovedretter

Dansk kalvemørbrad med grønne asparges og syltede løg
Morkelfarseret perlehønebryst med svampesauce og nye rødder
Grillet, dansk svinemørbrad med variation af løg og sauce aromat

Til alle hovedretter serveres sæsonaktuelt, godt kartoffeltilbehør

Desserter

Fransk citrontærte med brændt marengs
Chokoladekage i to lag med mandelcrumble og vaniljeis
Tre slags gode, europæiske gårdmælksoste med sylterier og knækbød



TILKØB

Runde borde	30 kr. pr. pers.
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:	<ul style="list-style-type: none">• Stort pølsebord med danske og udenlandske charcuterier• Lune frikadeller, leverpostej og kartoffelsalat• Byg-selv-hotdog med grillede og røde pølser• Suppe med kød- og melboller• Pizza-slice med rucola og dressing

DRIKKEVARER

Velkomstdrink	45 kr. pr. pers.
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• Cava – Brut (tør) / Semisec (halvtør)• Hyldeblomstdrik (alkoholfri)
Husets vin	250 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• Hvidvin: Beauvignac: Chardonnay• Rødvvin: Bear Creek: Zinfande• Andre vine efter aftale
Dessertvin	400 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• Portvin• Likør
Øl	38 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• Carlsberg Pilsner
Specialøl	69 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• Fur
Sodavand	28 kr. pr. flaske
Drikkevarer ad libitum	349 kr. pr. pers.
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none">• 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 7 timer, derudover påregnes 900 kr. pr. påbegyndt time. Børn under 12 får halv pris på buffeter og menuer.

