

# Menuer & prisliste

Hold jeres næste selskab i KOMPAS Hotel Aalborgs charmerende, moderne rammer, hvor I føler jer hjemme og bliver godt serveret. 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.

## UDVALG I BUFFETER

### Chef's Choice

To slags charcuterier med tapenader og sylterier  
To slags kød med garniture og kartofler  
To danske oste  
Dessert

360,- pr. pers.

### Festbuffet 1

#### 1. servering

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 rødvinssauce  
Stegte vildmosekartofler med skalotteløg og persille  
Grillet perlehønebryst med svampebygotto og ærtespire

#### 2. servering

Tre slags gode oste med sylterier og knækbrød  
Pannacotta med hindbær coulis  
Mandelkage med vaniljecreme og friske bær

425,- pr. pers.\*

### Festbuffet 2

#### 1. servering

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

#### 2. servering

Osten "Gammel Knas" med havtorn kompot og gode oliven  
Klassisk rabarbertrifli med vaniljecreme og sprøde makroner  
Citronfromage med friske bær og mandelcrumble

425,- pr. pers.\*

*\*Tillæg ved opdeling i tre serveringer samt salat til hovedretten: 50 kr. pr. pers.*



KOMPAS  
HOTEL AALBORG

# UDVALG I MENUER

## Chef's Choice

3 retter

375,- pr. pers.

---

## Standardmenuer

pr. pers.

Hovedret 295,- | 2 retter 365,- | 3 retter 445,-

### 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

---

*fortsættes...*



**K O M P A S**  
HOTEL AALBORG

# Gourmetmenuer

pr. pers.:

**Hovedret 395,- | 2 retter 465,- | 3 retter 545,-**

## 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

---



**K O M P A S**  
HOTEL AALBORG

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

---

## Drikkevarer

Velkomstdrink	45 kr. pr. pers.
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cava – Brut (tør)</li><li>• Cava – Semisec (halvtør)</li><li>• Hyldeblomstdrik (alkoholfri)</li></ul>
Husets vin	250 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hvidvin: Beauvignac: Chardonnay</li><li>• Rødvind: Bear Creek: Zinfandel</li><li>• Andre vine efter aftale</li></ul>
Dessertvin	400 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Portvin</li><li>• Likør</li></ul>
Øl	38 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carlsberg Pilsner</li></ul>
Specialøl	69 kr. pr. flaske
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fur</li></ul>
Sodavand	28 kr. pr. flaske
Drikkevarer ad libitum under middagen	349 kr. pr. pers.
Vælg mellem:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Husets rød- og hvidvin, øl og sodavand</li></ul>

---

## 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 10 år får halv pris på buffeter og menuer.

