



K O M P A S
HOTEL AALBORG

Tapas buffet

(min. 20 personer)

Lakserilette på ristet rugbrød
3 slags italiensk charcuteri serveres med oliven og syltet rødløg
Valnøddepaté serveret med cornichons
3 lækre oste serveret med rødvinskogte valnødder og frisk frugt
Diverse dip, aioli, hummus og pesto og smør
Udvalg af groft rugbrød og italiensk inspireret brød
Hjemmebagt brownie med friske bær

Pris per person: 325 kr.

Prisen er inklusive opdækning, lokaleleje (4 timer) og moms



K O M P A S
HOTEL AALBORG

Tilkøbsmuligheder:

Kaffe til dessert	38 kr. pr. pers.
Kaffe med småkager	60 kr. pr. pers.
Kaffe med kage	78 kr. pr. pers.
Natmad/"skrub-af-mad," vælg mellem:	85 kr. pr. pers.
<ul style="list-style-type: none">• Pølsebord med tilbehør og brød• Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og salat• Byg-selv-hotdog• Mulligatawny suppe med kylling og brød• Pizza-slice med salat og dressing	
Runde borde	30 kr. pr. pers.
Velkomstdrink, vælg mellem:	45 kr. pr. pers.
<ul style="list-style-type: none">• Cava – Brut (tør)• Asti• Hyldeblomstdrik (alkoholfri)	
Husets vin, vælg mellem:	265 kr. pr. flaske
<ul style="list-style-type: none">• Hvidvin: La Forge Estate, Chardonnay• Rødvin: Bear Creek: Zinfandel• Andre vine efter aftale	
Dessertvin, vælg mellem:	450 kr. pr. flaske
<ul style="list-style-type: none">• Portvin• Likør	
Øl	42 kr. pr. flaske
<ul style="list-style-type: none">• Carlsberg	
Sodavand og økologiske safter	34 kr. pr. flaske
Drikkevarer ad libitum (under middagen)	365 kr. pr. pers.
<ul style="list-style-type: none">• Husets rød- og hvidvin, øl og sodavand	



K O M P A S

HOTEL AALBORG

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 4 timer. Derudover påregnes 900 kr. pr. påbegyndt time. Børn under 10 år får halv pris på buffeter og menuer.