

Selskabslokaler Albanigade

Brunch

Brunch er en afslappet servering, hvor morgenmad og frokost mødes i ét måltid. I stedet for én enkelt ret serveres et udvalg af både kolde og lune retter – fra klassiske morgenmadsfavoritter til mere fyldige anretninger.

En brunch giver mulighed for at samles omkring bordet og nyde maden i roligt tempo. Serveringen egner sig godt til arrangementer, hvor man ønsker en hyggelig og uformel start på dagen, og hvor der er tid til både mad og samtale.

Vores brunchmenuer er sammensat med fokus på variation og gode råvarer, så der er noget for enhver smag.

Brunch – min. 15 pers.

Røget rullepølse med rødløg og sky
Kalkun med æggesalat
Røget laks med æggestand og asparges
Røræg med purløg
Sprødstegt bacon
Krydrede brunchpølser
Lune frikadeller
Pandekager med sirup
Rygeostsalat med rugbrødschips
Skiveost med peberfrugt
Udvalg af marmelader
Frugtfad
Rundstykker, franskbrød og rugbrød
Æble- og appelsinjuice
Kaffe og te

Pris pr. person kr. 335,-

Tilkøb: Friskpresset appelsinjuice kr. 39,- pr. person

Selskabslokaler Albanigade
Albanigade 16, 5000 Odense
tina@salb.dk
Tlf. 29 40 27 85

Selskabslokaler Albanigade

Udvidet brunch – min. 20 pers.

Røget rullepølse med sky og rødløg
Varmrøget lakssalat
Knust avocado med serranoskinke
Hønsesalat med bacon
Sprøde kartofler med chilimayo
Røræg med purløg
Krydrede brunchpølser
Sprødstegt bacon
Sprødstegt paneret kylling
Amerikanske pandekager med sirup og frugtkompot
Friskskåret frugt
Yoghurt med knas og frugtsauce
Ostefad med danske og franske oste, pyntet med grønt og frugt
Rundstykker, croissanter, franskbrød samt knækbrød og rugbrød
Fynsk brunsviger
Diverse marmelader og Nutella
Æble- og appelsinjuice
Kaffe og te

Pris pr. person kr. 405,-

Tilkøb: Friskpresset appelsinjuice kr. 39,- pr. person

Menuerne er sammensat i forskellige størrelser og kan tilpasses efter arrangement og ønsker.

Selskabslokaler Albanigade

Buffet

Vores buffeter er sammensat med fokus på gode råvarer og variation. Bordet byder på både kolde og lune retter, klassiske favoritter og sæsonens elementer, så der er mulighed for at smage lidt af det hele.

Buffetformen giver gæsterne frihed til selv at sammensætte tallerkenen og skaber en afslappet og levende stemning omkring måltidet. Den egner sig både til frokostarrangementer og aftenfester, hvor man ønsker et varieret måltid i uformelle rammer – uden at gå på kompromis med kvaliteten.

Menuerne nedenfor er sammensat i forskellige størrelser og kan tilpasses det enkelte arrangement og jeres ønsker.

Klassisk frokostbuffet

Min. 15 kuverter

Tunmousse med rejer

Pandestegt rødspættefilet med citron og remoulade

Røget laks med tatarsauce

–

Tarteletter med høns i asparges

Hakkebøffer med bløde løg og rødbeder

Skiver af helstegt svinemørbrad med champignon à la crème

Frikadeller med rødkål

Årstidens miksede salat med dressing

–

Koldskålsfromage med hindbærskum

Lun æblekage med vaniljecreme

–

Rugbrød, franskbrød, smør og fedt

Pris pr. person kr. 365,-

Selskabslokaler Albanigade

Albanigade 16, 5000 Odense

tina@salb.dk

Tlf. 29 40 27 85

Selskabslokaler Albanigade

Albanigades Frokostbuffet

Min. 15 kuverter

Rejesalat med avocado

Cæsarsalat med sprød kylling

Rødbedemarineret laks med wasabicreme

—

Langtidsstegt kalveculotte med timian og hvidløg

BBQ-stegt grillkølle med ristet kål

Flødekartofler med bacon

½ ovnkartofler stegt med citron og hvidløg

Hjertesalat med granatæble og friske pærer

Årstidens miksede salat med dressing

Ristet blomkålssalat med mandler, marinerede løg og Unika-ost

—

Chokoladekage med mousse

Rabarberislagkage

—

Friskbagt brød

Pris pr. person kr. 425,-

Selskabslokaler Albanigade

Albanigade 16, 5000 Odense

tina@salb.dk

Tlf. 29 40 27 85

Selskabslokaler Albanigade

Aften buffet

Lakseroulade med flødeost og urter, anrettet med spæde salater og dressing

Sæsonens hvide fisk med tatarsauce og persille

Hvidvinsdampede blåmuslinger med brunoise af grøntsager

Friskbagt brød

Serveres som buffet

Helstegt skinkesteg med chili og vanilje

Langtidsstegt rosa kalvefilet

BBQ-marinerede spareribs

Whiskysauce

Små ristede kartofler med kold bearnaisecreme

Ovnbagte kartofler med pesto

Råmarinerede grøntsager

Spidskål med syltede løg og ristede nøddeflager

Couscoussalat med marinerede svampe, mozzarella og friske urter

Dessert

Cheesecake med kiksebund og frugt efter sæson

Italiensk tiramisu

Pris pr. person kr. 495,-

Selskabslokaler Albanigade

Albanigade 16, 5000 Odense

tina@salb.dk

Tlf. 29 40 27 85

Selskabslokaler Albanigade

Tapas

Tapas stammer fra Spanien og er små retter, der serveres sammen og deles ved bordet. I stedet for én stor anretning får man mange forskellige smagsoplevelser – fra pølser og skinker til fisk, oste, salater og lune retter. Det giver et måltid, hvor variationen og fællesskabet omkring bordet er i centrum.

Vores tapas er sammensat med inspiration fra det spanske køkken kombineret med klassiske favoritter. Bordet fyldes med både kolde og lune retter, små specialiteter og forskellige tilbehør, så der er noget for enhver smag. Tanken er, at man kan sidde længe ved bordet, smage på lidt af det hele og nyde måltidet i et roligt tempo.

Tapas egner sig særligt godt til selskaber, hvor man ønsker en afslappet og uformel servering med mange forskellige smagsindtryk. Retterne anrettes samlet og stilles på bordet eller på buffet, så gæsterne selv kan tage og dele.

Menuerne er sammensat i forskellige størrelser og kan tilpasses efter arrangement og ønsker.

Velbekomme

Det lille tapasbord – min. 10 pers.

Et udvalg af spanske pølser, skinke med melon og paté

Mini kyllingespyd

Salat med hvidløgsrejer

Spansk manchego-ost

Kartoffeltærte

Hønsesalat

Tunsalat

Hertil oliven, aioli og brød

Pris pr. person kr. 215,-

Selskabslokaler Albanigade

Albanigade 16, 5000 Odense

tina@salb.dk

Tlf. 29 40 27 85

Selskabslokaler Albanigade

Det mellemste tapasbord – min. 15 pers.

Aioli og oliven
Varmrøget laks med creme og rogn
Tunsalat
Mini sandwich med laks
Hvidløgssstegte kæmperejer
Flere klassiske spanske pølser
Patéer og skinke
Hønsesalat
Kartoffeltærte
Hvidvinsstegte chorizo
Kylling i paprika
Stegte kartofler
2 slags spanske oste med tilbehør samt lidt af det søde
Udvalg af friskbagt brød

Pris pr. person kr. 325,-

Stor tapasbuffet – min. 20 pers.

Aioli, oliven og saltmandler
Tunsalat med kartofler og grønt
Røget torsk med mild wasabi
Hvidløgssstegte kæmperejer
3 forskellige spanske pølser
Hønsesalat
Serranoskinke
Spansk kartoffeltærte
Mini hotdogs
Skiver af helstegt oksemørbrad
Kyllingegryde
Hvidvinsstegte chorizo
Tomatsalat med avocado og forårsløg
Manchego-ost
Bagt ostekage
Kræmmerhus med fyld
Udvalg af brød

Pris pr. person kr. 455,-

Selskabslokaler Albanigade
Albanigade 16, 5000 Odense
tina@salb.dk
Tlf. 29 40 27 85