

# Julefrakost 2020

I samarbejde med Event Aalborg & Mad Med MEST

For femte år i træk tilbyder Event Aalborg totale løsninger til firmajulefrokosten. Vi tilbyder attraktive lokationer rundt om i Aalborg - Event Aalborg i Maren Turis Gade og Odd Fellow på Boulevarden. Vores løsninger bygger på den traditionelle julefrokost med et twist af 2020.

**Se mere i vores pressevideo [her](#)**

Vi tilbyder også ud af huset løsninger, hvis I har et ønsket om at bruge jeres egen lokation til julefrokosten - det kan være en kantine, et lager el. lign. Vi kan tilbyde fuldserviceløsninger med alt fra opsætning til mad, servering, pynt, bar, musik etc.

## LOKATIONER

### Event Aalborg

Maren Turis Gade 6, 9000 Aalborg  
*Kapacitet: 100*

### Odd Fellow Palæet

Boulevarden 20, 9000 Aalborg  
*Kapacitet: 250*

### Jeres egen lokation

Kantine, lager el.lign.  
*Kapacitet: 1000*

## Julefrokostpakken

(kl. 18.00-01.00)

- Pæn borddækning med hvid dug & pynt.
- Smilende serveringspersonale.
- Lækker julemenu fra Mad Med MEST (vælg mellem julebuffet og juletapas).
- Fri øl, vand & lækre udvalgte vine fra Sigurd Müller.
- Kaffe- / tebord med udvalg af lækre chokolader.
- Mandelgave til risalamanden.
- Dj'en spiller op til dans (kl. 21.00-01.00).

**649 kr. pr. kuvert**

## Deluxepakken inkl. cocktailbar

(kl. 18.00-01.00)

- Pæn borddækning med hvid dug & pynt.
- Smilende serveringspersonale.
- Lækker julemenu fra Mad Med MEST (vælg mellem julebuffet og juletapas).
- Fri øl, vand & lækre udvalgte vine fra Sigurd Müller.
- Fri cocktailbar + tendere (kl. 21.00-01.00).
- Kaffe / te bord med udvalg af lækre chokolader.
- Mandelgave til risalamanden.
- Dj'en spiller op til dans (kl. 21.00-01.00).

**849 kr. pr. kuvert**

*Alle priser er ex. moms*

MAD MED MEST



# Julefrakost 2020

I samarbejde med Event Aalborg & Mad Med MEST

## Julebuffet

- Gammeldags modnet sild med løg, kapers og karrysalat -
- Pandestegt fiskefilet med citron og grov remoulade -
- Laks fra egen rygeovn med citronconfit og agurk -
- Lun leverpostej med ristede champignons og bacon -
- Langtidsstegt dansk gris med varme krydderier -
- "Confit de Canard" Confiteret andelår med bagte æbler og svesker -
- Ristede kartofler med timian og andefedt -
- Rødkål kogt på solbæreddike og saft -
- Salat med bagte rodfrugter og hasselnød -
- Risalamande med lun kirsebærsauce -

### Tilkøb til buffet (*Pris pr. kuvert*)

Smilende hønseæg med rejer og hjemmerørt mayonnaise - 25 kr. | Hjemmelavet Hønsesalat - 25 kr.  
Ribbensteg med sprød svær - 35 kr. | Slagtermedister med grønlangkål & brunede kartofler - 35 kr.  
Ostebræt med tre slags oste og tilbehør - 35 kr.

## Juletapas

- Marineret sild med karrysalat -
- Pandestegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade -
- Laks fra egen rygeovn med citronconfit, agurk og spæde urter -
- Andebryst med teriyaki, urter og sprødt -
- Sliders med langtidstilberedt gris og rødkål -
- Hjemmelavet hønsesalat -
- Bagte rodfrugter med hjertesalat og sprøde chips -
- Gårdoste med hjemmelavet knækbrød -
- Klassisk risalamande med kirsebærsauce -

*Hertil medfølger rugbrød og koldhævet surdejsbrød.*

MAD MED MEST



# Tulefrakost 2020

I samarbejde med Event Aalborg & Mad Med MEST

## Event Aalborg Drinks & Cocktailkoncept

Hvis I har valgt Deluxepakken inkl. fri cocktailbar, så kan I her se og sammensætte jeres drinks / cocktailmenu.  
Sammensæt 3 drinks + 3 cocktails:

### Drinks

Rom & cola  
Gin & tonic  
Screwdriver  
Gin & lemon  
Isbjørn  
Gin Hass

### Cocktails

White Russian  
Sex on the Beach  
Dark and Stormy  
Cosmopolitan  
Espresso Martini  
Passion Heaven

