

Konfirmationsfest

Kr. 675,- pr. person - varighed 7 timer

Velkomst

Mousserende vin tilsmagt med hyldeblomst
Hertil hjemmelavede snacks; kartoffelchips med aioli og brændte porrer, kyllingechips drysset med tørret estragon samt saltede og røgede mandler

Forret - vælg mellem følgende:

Laks fra egen rygeovn anrettet med ØKO-rygeost, ØKO-citronconfit samt fynske asparges og sprøde croutons. Hertil vores hjemmebagte surdejsbrød på ØKO-mel og smør fra Aabybro Mejeri

Butterdejsskal fra vores eget bageri med høns i asparges toppet med karse

Lufttørret skinke fra Grambogård serveret med urte-emulsion, marinerede meloner, friteret brød og små salater. Hertil vores hjemmebagte surdejsbrød på ØKO-mel samt smør fra Aabybro Mejeri

Hovedret - serveres som buffet

“Sliders - byg-selv” Friskbagte briocheboller, saftige oksebøffer af Himmerland kvæg med cheddar, aioli og MEST burgerdressing, sprød bacon og flæskesvær, hjertesalat og agurkesalat

Pommes frites, ketchup og hjemmelavet remoulade

“Rosa stegt” mørbrad med trøffelars samt peberbacon

Braiseret svinenakke a la pulled pork

Langtidstilberedt dansk kalv glaseret med sauce Gastrique, tyttebær og karse

Frikassé af nye grøntsager, crudité og frisk kørvel

Søde tomater med mozzarella, basilikum og høvlet parmesan

Grøn salat med sæsonens grønt fra Trantum Naturbrug

Vildmose kartofler vendt med persille og saltet smør

Sauce Supreme med syltede løg og bacon

Dressing af creme fraiche, purløg og citron

Dessert - vælg mellem følgende:

Støbt hvid chokolade tilsmagt med citron anrettet med vaniljesyltede rabarber, sprød karamel, mynte og passionscreme

Brownie af belgisk chokolade med valnødder, dulce, friske bær og vaniljeparfait

Hyldeblomstmousse sprayet med hvid chokolade samt “bronze”-chokolade på toppen anrettet med marinerede bær samt hjemmelavet hindbærsorbet

ØKO kaffe/te & hjemmelavede petit four

Chokolader med nødder og bær, kransekager med belgisk chokolade og marengs med forskellige smage

Natmad - vælg mellem flere varianter. F.eks. hotdogs eller hjemmelavet pizza

Drikkevarer & tilkøb

Drikkevarer

Velkomstdrink og kaffe/te er inkluderet i pakkeprisen

Drikkevarepakker

Ad libitum øl, husets ØKO-vine, alkoholfrie varianter af øl og vin samt sodavand, saft og lemonader

Under middagen pr. person kr. 375,-

Under hele arrangementet pr. person kr. 425,-

Drikkevarer efter forbrug

Sodavand 25cl, safter, lemonade a kr. 35,-

Øl pr. flaske fra kr. 40,-

Husets ØKO-vine fra kr. 375,-

Vores team hjælper naturligvis med, at finde den rette løsning for jer og vi vejleder gerne omkring vinvalg, bordopstilling m.m.

Tilkøb

Ekstra snacks til velkomstdrink - frit valg, pr. person kr. 30,-

-Saltet vaffel serveret med rørt torskesalat og små syltede selleri

-Vandbakkelser med ostecreme lavet på Vesterhavssost og tørret skinke

-Friteret pankorejer serveret i hjertesalat med cæsarcreme og revet ost

-Saltet agurk med jomfruummertatar og hasselnøddemayonnaise

Dessert - merpris pr. person kr. 50,-

Isbar ad libitum fra Kastberg is, vaffel og bæger, krymmel, hjemmelavet guf, små flødeboller, hakket chokolade, Daim knas og Oreo knas.

Til kaffen

Cognac, Bailey og Cointreau pr. 3 cl. kr. 65,-

Konditorkage, pr. person fra kr. 85,-

Vi glæder os til at planlægge den store dag og til at byde jer og jeres gæster velkommen.

Restaurant AKKC by MEST

Europa Plads 4

9000 Aalborg

Tlf. 99 35 55 90

Mail. restaurant@akkc.dk



MEST Candy Bar

Festlig markedsvogn med en bred vifte af slik og konditorens favoritter.

Mulighed for flere variationer. f.eks.

flødeboller, popkorn, skumfiduser
macarons m.m.

Kr. 85,- pr. person



Konfirmation 2024

Inspiration til den store dag



Restaurant AKKC by MEST
Europa Plads 4
9000 Aalborg
Tlf. 99 35 55 90
Mail: restaurant@akkc.dk



AKKCbyMEST



akkcbymest