

Du kan besøge Bistro V i både Hjørring & Aalborg



Bistro • Bar • Deli

TAKE AWAY JULETAPAS

LIGE TIL AT STILLE PÅ BORDET
Der medfølger altid brød & smør

Røget laks med hytteost & purløgsmayo

Bagt torsk med bacon & beder & senneps mayo

Bresaola med trøffelcreme & artiskok

Julepate med syltede tranebær & grilllet løg

Røget andebryst med salat af rødkål, grønkål & mandler

Confiteret andelår, stegte kartofler & sauce aroma (lun)

Grisemørbrad, kartoffel-trøffelpure sauce med svampe (lun)

Europæiske gårdoste med knækbrød & kompot

Mousse med appelsin, karamelknas og vanille

Brownie med vaniljecreme & bær i livets vand

6 retter 7 retter 8 retter 9 retter 10 retter

195,- 235,- 265,- 295,- 325,-

SERVERES TIL 8 PERSONER & OPEFTER

TAKE AWAY JULE BUFFETER

DEN LETTE JULEBUFFET

Gammeldags modnede sild, løg, kapers & karrysalat

Lun postej med bacon, svampe & surt

Lun ribbenssteg & rødkålssalat med honning, løg & saltede nødder

Andelår med æbler & svesker - kartofler med julekrydderi & sky

Brie med kompot & knækbrød

Ris a la mande med mandler & kirsebær

Hjemmelavede romkugler til kaffen

175,-

DEN OPLAGTE JULEBUFFET

Gammeldags modnede sild, løg, kapers & karrysalat

Æg med dildmayo, rejer & hjertesalat

Rødspættefileter med urteremoulade & citron

Lun postej med bacon, svampe & surt

Andelår med æbler & svesker - kartofler
med julekrydderi & sky

Rosastegt andebryst, med svampe,
løg & kartofler med julekrydderier

Svinemørbrad i bacon, kålsalat med nødder,
vinaigrette & senneps mayo

Europæiske oste med kompot & knækbrød

Kraftig chokoladecake med karamel & vanille

Ris a la mande med mandler & kirsebær

Små chokoladebrud til kaffen

Rugbrød, hjemmebagt brød & smør

275,-

Buffeten serveres til min. 15 personer og opefter.
Ved mindre er der tillæg på 25,- pr. person.

JULEFROKOSTEN PÅ V

Vi har mange muligheder i vores menukort.
Vælger I "Eksklusiv Jul på V" skal den forudbestilles & serveres
kun til hele bordet.

Vores andre julemenuer kan bestilles a la carte.

Vi kan tilbyde øl og vinmenuer, til middagen

EFTER MIDDAGEN ER BAREN ÅBEN.

EN GOD JUL PÅ "V"

Bagt torsk med blomkål, nødder, kapers & brunet

*

Smør rosastegt andebryst og confiteret lår, rødbeder, løgpuré
& sauce med julekrydderier

*

Hvid chokolade med ristede mandler, kirsebærsorbet,
spørde flager & marengs

295,-

EKSKLUSIV JUL PÅ "V"

KOLDE

Skaldyr i hjertesalat med citron & dilt & røget laks med purløg &
radisser

*

Salat af gås - stegt, confiteret & røget

LUNE

Salat af gås - stegt, confiteret & røget

*

braiseret griseskank med rødbeder & løg

VARME

Confiteret and, kartoffelpuré, salat & skysauce

*

Grillet okse, jorskok, svampe & skysauce

SØDE

Hvid chokolade med kirsebær & mandel

*

Juleføddeboller med marzipan

395,-

SKAL FORUDBESTILLES OG SERVERES KUN TIL HELE BORDET
Vi sammensætter gerne en vinmenu der passer til maden.

SE I ØVRIGT VORES MENUKORT MED MASSER AF LÆKRE RETTER DER ER MANGE MULIGHEDER.
VED STØRRE GRUPPER OVER 8 PERS. ANBEFALER VI AT I BESTILLER INDEN ANKOMST.

Du kan besøge Bistro V i både Hjørring & Aalborg

NYHED!

**BOOK OG BETAL
DIREKTE VIA VORES
HJEMMESIDE**

Bistro • Bar • Deli

TAKE AWAY "NYTÅRS MENU 2020"

Nytårsmenuen kan bestilles helt ned til 2 personer. Bestilles senest 2 dage før nytår. Menuerne kan bestilles i både Aalborg og Hjørring
Udførlig vejledning med billeder medfølger

Afhentningstidspunkter: 12.00 - 12.30 - 13.00 - 13.30 - 14.00 - 14.30 - 15.00

Bagt torsk med jordskok, skaldyrssauce & urter

Røget unghaneterrine med syltede løg, maltflager & mild sennep

Dansk oksemørbrad, persillerod, persillepuré gratineret kartoffel & bordelaise

Hvid chokolade med ristede mandler, lemoncurd, passion & marengs

Inkl. brød. **295,-**

FRISTENDE TILVALG

Udvalg af oste, knækbrød og kompot
pr. person 50,-

Start med snacks & dip til boblerne
pr. person 45,-

½ sorthummer, citron og mayo
195,-

Østers med citron og vinaigrette
pr. stk. 25,-

Hjemmelavede petit four
3 stk. 25,-

Kransekagehorn
pr. stk. 25,-

Hjemmelavet flødebolle
pr. stk. 20,-

Vendia brød lys eller mørk
pr. stk. 40,-

Natmad: Pølser, ost, oliven & brød
pr. person 85,-

DET ANBEFALER VI TIL MADEN

Før maden "Cuvée Royale Brut - Piletier"
pr. flaske 90,-

Til fisk: 2018 Grüner Veltliner - Krems
pr. flaske 125,-

Til kødet: 2016 Barbera - Reverdito
pr. flaske 120,-

Til desserten: N.V. Spumante - Valse 75 cl.
pr. flaske 85,-

Til kl. 24.00 Champagne Brut - Charpentier
pr. flaske 200,-

Hele aftenen Vendia Øl
fra 30,-

2 l. Vendia øl i patentflaske 120,-
flasken 80,-

DELI'EN ANBEFALER

- Friskbagt Vendia brød -
- Udvalg af oste -
- Vendia chokolader -
- Vendia Kaffe -
- Vendia The -
- Peberbidder -
- Vendia Spegepølser -
- Færdigretter (Tømmermandsmd) -
- Røget andebryst -
- Vine - Øl - Saft - Glas - Porcelæn

VI TILBYDER ALTID

FROKOST RETTER

Fra

95,-

BRUNCH

Hver dag

135,-

TAKE AWAY

Dagens ret

65,-