

VINBRASSERIE

Bistroen
KBH

BIZ

H. C. Andersens Boulevard 8

Tlf. 33 74 44 66

www.bistroen-kbh.dk

Bistro Biz – [’biznes]

12 & 2

Bistro Biz-siderne er henvendt til virksomheder, selskaber og arrangementer på **minimum 12 personer**. Bestillingen skal du helst foretage **2 dage i forvejen** - jo tidligere jo bedre.

Holdet bag Bistroen KBH har mange års erfaring med lave mad til særlige og festlige begivenheder over hele Danmark; fra royale bryllupper på Fredensborg Slot til selskaber af mere almenborgerlig karakter, eller fx "madteambuilding" for Nordea og Novo Nordisk. Vi har mange muligheder for at imødekomme netop dine ønsker, både med hensyn til sammensætning af menuen, lokaler og ambitionsniveau. Det meste kan lade sig gøre, og du er altid velkommen til at kontakte os for at luften dine ideer og ønsker.

Lokaler

Bistroen kan deles op, så I kan få jeres eget, aflukkede lokale med plads op til ca. 75 personer. Herfra er der om sommeren også udgang til terrasse og gårdhave. Inddrager vi hele Bistroen, har vi plads ca. 130 personer.

Kursus- og konferencefaciliteter, se på sidste side

Priserne skal tages med forbehold for trykfejl og ændringer



Biz menuer

Vi har sammensat 8 forskellige bud på menuer. Fra 3 til 4 retters; fra den med de mange franske fremmedord til "Husmandskosten". Som altid, er vi åbne og modtagelige for dine ønsker og ideer.

Menu 1 | kr. 295,-

- Grøntsags carpaccio med lun vinaigrettes og skindstegt torvefisk
- Velhængt tyndsteg, som helstegt, hertil bagte rødbeder med citron, kraftig rørhatsauce- grønne salater samt nye kartofler
- Lun æble pie bagt med marengs, hertil hj.lavet vanilleis , kanelsirup og mynte

Menu 2 | kr. 295,-

- Krydret hokkaidosuppe med tigerrejer og persilleolie
- Perlehønebryst med trøffelsoufflé, svampegarniture med skalotter og persille, sauce mousseline, jordskok pom anna
- Klassisk blomme mille feuille med vanilleparfait(is) samt abrikos-vanille puré

Menu 3 | kr. 355,-

- Sprødstegt rødfisk på porreterrine med timian, serveret med safranmarinade, salat og sesamgrissini
- Kanin bagt med foie gras, let syrlig tomatfricassé, glacerede pastinakker , trøffel beurre blanc og stegt kartoffel
- Chokolade fondant med karamelis, ananas og lime

Menu 4 | kr. 425,-

en 4'er

- Italiensk lufttørret skinke serveret med råsyltede urter
- Cremet suppe på kartofler/porrer med hønsesoufflé og persille
- Dådyrsteg med stegte kartofler, gulerødder i basilikum, kraftig rødvinssauce
- Let cremet chokolademousse med sprøde kager

Menu 5 | kr. 475,-

en 4'er

- Indbagt, sprød jomfruhummer med savoykål og beurre blanc "provencale (tomat og krydderurter)
- Lun salat med grillede kammuslinger og grønnsags chips samt balsamicostreg
- Medaillon af kalvemørbrad , skorzornerrødder i kørvelbeurre blanc, grønnsager i tempura samt nye danske kartofler
- Chokoladetrilogi

Lynbiz 1 | kr. 245,-

- Carpaccio af norsk laks med salat og parmesan
- Steak frites, kryddersmør, fritter, salat
- Creme brûlée

Lynbiz 2 | kr. 245,-

- Gazpacho med olivenolie og croutons
- Tilberedninger af dansk lam, timiansky, stegte kartofler samt grøntsagsflan
- Lun pæremazarin med vanillecreme

"Husmandskosten" | kr. 285,-

Vælg 3 retter

FORRETTER

- Laksemad på hjemmebagt surdejsbrød
- Andelevermousse med toast og bærkompot
- Tallerken med italiensk pølse, drueagurker
- Lille sildeanretning med tilbehør

HOVEDRETTER

- Hvid labskovs med smør, rødbeder, purløg og groft brød
- Gammeldags oksesteg med nye kartofler, asier, glaserede gulerødder og god kraftig sovs
- Langtidstilberedte kalvehaler som ragout, med urter og "stampet" mos af nye kartofler
- 1/1 stegt landkylling med hjemmelavet agurkesalat, danske kartofler, rabarberkompot og skysauce

DESSERTER

- Chokolademousse med nøddekrokant
- Creme brûlée
- Lille ostetallerken med oliven
- Blommetærte med råcreme

Buffeter

4 bud på en buffet til firmafrokosten, fodboldklubben eller andre selskaber - bare I er 8 mindst personer.

Den danske | kr. 225,-

- 2 slags sild af eget valg
- Røget laks med røræg
- Sønderjysk spegepølse med sennep, løg og karse
- Lune deller med surt
- Hjemmelavet leverpostej med champignon og bacon
- 2 danske oste med radiser og kiks
- Frugttærte med flødeskum
- Groft rugbrød, surdejsbrød samt smør

No.1 [un] kr. 265,-

- Italiensk, lufttørret skinke med parmesan
- Salat af savakartofler med grov sennep og esdragon
- Frisk tuntatar med wasabi marinade og daikon
- Stegt poulardelår med svampe og kikærter
- Pecorino sardo med mandler i honning
- Ferskenmarengs pie med myntesirup og vanillecreme

No.2 [deux] kr. 295,-

- Terrine af porrer i savoykål med lun skindstegt torvefisk og safranmarinade
- Linemuslinger med urter og chorizo
- Helstegt kalveentrecote med grillede fennikel og citrus
- Saltbagte kartofler og mild hvidløgs-persille mayo
- 2 franske oste med oliven og sylt
- Panna cotta med blomme-myntesalat

NO.3 [trois] kr. 375,-

- California rolls med hummer og avocado
- "Cubes" af norsk laks med sesamstick- teriyaki
- Salat med grillede kammuslinger, grøntsagschips
- Økologisk oksemørbrad medaillon med sommertrøfler
- Variation af danske grøntsager med sydesalt
- Brie de Meaux & Croutin de Chavignol & Comte, oliven-honningmandler-rugkiks
- Tema med chokolade og hjemmelavet is

Trekantssandwiches | Kr. 55,-/ 3 stk.

VARIATIONER

- Æggesalat af økoæg med karse
- Tunsalat med saltede kapers og skalotter
- Letrøget ørredmousse med dild og fromage frais
- Hommus med sød chili og citron
- Kalkun med tomatrelish og salat
- Agurk med flødeost

Store sandwiches | Kr. 65,-/stk.

HJEMMEBAGTE BOLLER PÅ SURDEJ

- Koldrøget laks fra Daniel Letz med flødeost og dild
- Spansk Seranoskinke med sød peber relish og salat
- Stegt Frilandskylling med rød karrymayo, sprød bacon
- BLT ("bacon-letuce-tomato") sandwich med sød sennepsmayo
- Italiensk salami med pesto - skalotter og salater
- Grillede auberginer, langtidsbagte tomater, mozzarella

Brunch | kr. 125,-

- Skinke, røræg, bacon, brunchpølser, 2 slags ost
- Små pandekager med sirup, frisk frugt, hjemmelavet marmelade, 2 slags brød, croissant
- Kaffe og te

Den store Brunch | kr. 195,-

Som lille brunch PLUS følgende

- Røget norsk laks med tomatsalsa
- Honningmelon med parmaskinke og basilikum
- Små kyllingespyd med cous cous-mynte-abrikos
- Crudité med Oliventapanade og Persille pesto
- Lune kartoffel latges med avocado og citron
- Frugt og bær efter sæson
- Kaffe og te

Frokostordning

Trænger I til en afveksling fra cafe-sandwichen og fra udbuddet hos den lokale shawarma-pølse-salatbar?

Som poeten siger:

*"Når klokken nærmer sig 12-nul-nul
skal der fyldes i mavesækkens hul hul" **

Og det kan faktisk gøres både sundt, nærende, OG lækkert. Og det behøver heller ikke være dyrt. Vi leverer i forvejen til de københavnske frokoststuer og -borde - ring og hør, om vi kunne finde ud af noget sammen. Indholdet af frokosten kan sammensættes fra bistro nouvelle til husmandskost; både kolde og lune retter.

Der er kun tre betingelser: Det skal være i København; maden "serveres" omkring kl. 12-13; I skal bestille til mindst 8 personer.

**(anonym ophavsmand)*



Kursus og konference

På Bistroen KBH sørger vi for, at det professionelle møde kan foregå i elegante og varme rammer.

Vi har mulighed for at inddrage både Hotel Alexandras og Bistroens lokaler, og er meget fleksible mht. til opstilling i konference- og mødelokaler og antal deltagere. Vi tager imod grupper fra 4 til 100 personer.

Pris 560,- / pers./dag

- Morgenmadsbuffet, omfangsrig
- formiddagskaffe/te
- Frokost m. øl/vand/vin
- Eftermiddagskaffe/te m. kage
- frisk frugt i løbet af dagen

Trådløst internet, flipover, skærm, overhead er i lokalerne. PC, fax, kopimaskine kan vi stille til rådighed.

Skal I bruge av-udstyr ud over det, så kontakt os venligst.

Er I interesseret i andre "moduler", fx ½ dag, flere dage, eller døgn med indkvartering, så kontakt os endelig.



Lokale i Hotel Alexandra, 4-12 pers.



Lokale i Bistro, ud til gårdhave